

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

----\*\*\*----

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**HẠT NÊM GÀ – CHICKEN FLAVOR SEASONING**

**TCCS 24/VDN/2020**

### **CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM**

**Địa chỉ:** Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

**Điện thoại:** 0251.3825111      **Fax:** 0251.3825138

**Email:** [dl-hha@vedaninternational.com](mailto:dl-hha@vedaninternational.com)

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  
-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**SỐ: TCCS 24/VDN/2020**

**I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

**1. Tên sản phẩm:** Hạt nêm gà – Chicken flavor seasoning

**2. Thành phần cấu tạo:** Muối I-ot, chất điều vị (621, 627, 631), đường, chất làm dày (1404), bột tỏi, bột thịt gà (3%), bột tiêu, bột hành phi, bột hương gà tổng hợp, bột ngũ vị hương.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 200 g (hàng xuất khẩu).

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong túi OPP, bao bì sử dụng phù hợp yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm**

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam.

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

**III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM**

Xem mẫu nhãn đính kèm

**IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Hạt nêm gà – Chicken flavor seasoning” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.8.1).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9).



- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019 - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

*Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.*

**Đồng Nai, ngày 20 tháng 04 năm 2020**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**YANG KUN HSIANG**



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2020-00023837

Mã số kết quả

AR-20-VD-032779-01-VI / EUVNHC-00096741


**Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam**

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái

Huyện Long Thành

Đồng Nai

Việt Nam

Tên mẫu:

HẠT NÊM GÀ - CHICKEN FLAVOR SEASONING

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhôm

Ngày nhận mẫu :

23/03/2020

Thời gian thử nghiệm:

23/03/2020 - 16/04/2020

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

30/03/2020

Mã số PO của khách hàng :

I2N2200323302



| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                                     | ĐƠN VỊ     | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                                  | KẾT QUẢ                     |
|-----|---------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1   | VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>        | cfu/g      | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)                              | 9.2x10 <sup>2</sup>         |
| 2   | VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>                           | cfu/g      | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)                                   | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 3   | VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>                    | MPN/g      | TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)                              | Không phát hiện (LOD=3)     |
| 4   | VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>                     | /25 g      | TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)                              | Không phát hiện             |
| 5   | VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>               | cfu/g      | AOAC 975.55                                                      | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 6   | VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men &amp; nấm mốc</i>    | cfu/g      | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)                              | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 7   | VD129 VD <i>Carbohydrates</i>                           | %          | AOAC 986.25 mod.                                                 | 39.3                        |
| 8   | VD165 VD (a)(f) <i>Béo có thủy phân</i>                 | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 )<br>((Ref. FAO Food 14/7-1986)) | 0.67                        |
| 9   | VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>                          | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 )<br>((Ref. FAO Food 14/7-1986)) | 14.4                        |
| 10  | VD304 VD (a)(f) <i>Đường tổng</i>                       | %          | TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)                                | 21.3                        |
| 11  | VD543 VD <i>Năng lượng</i>                              | kcal/100 g | FAO 2013 77                                                      | 221                         |
| 12  | VD115 VD (a)(f) <i>Tro không tan trong acid HCl 10%</i> | %          | AOAC 920.46                                                      | Phát hiện vết (<0.03)       |
| 13  | VD174 VD <i>Tạp chất</i>                                |            | TCVN 4808:2007 (ISO 4149:2005)                                   | Không phát hiện tạp chất lạ |
| 14  | VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>                            | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )                                | 1.19                        |

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                          | ĐƠN VỊ  | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                                 | KẾT QUẢ                        |
|-----|----------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 15  | VD242 VD (a) pH (Dung dịch 10%)              |         | TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)                                  | 6.39                           |
| 16  | VD269 VD Muối (NaCl)                         | %       | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096)<br>((Ref. FAO Food 14/7-1986)) | 37.8                           |
| 17  | VD552 VD Monosodium glutamate                | g/100 g | Phương pháp nội bộ<br>(EHC-TP1-044)-HPLC-FLD                    | 26.0                           |
| 18  | VD855 VD (a) Cadmi (Cd)                      | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0.007) |
| 19  | VD861 VD (a) Chì (Pb)                        | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0.02)  |
| 20  | VD856 VD (a) Arsen (As)                      | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0.01)  |
| 21  | VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)                  | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0.004) |
| 22  | VD063 VD (a) Ochratoxin A                    | µg/kg   | Ref. AOAC International 84.6<br>(2001):1818-1827                | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)   |
| 23  | VD821 VD (a) Aflatoxin B1                    | µg/kg   | DIN EN 14123:2008-03 mod                                        | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)   |
| 24  | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg   | DIN EN 14123:2008-03 mod                                        | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)   |
| 25  | VD020 VD (a) Melamin                         | mg/kg   | Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124)<br>((GC-MS))                  | Không phát hiện<br>(LOD=0.05)  |
| 26  | VD630 VD Màu sắc                             |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                                | Trắng ngà đến vàng nhạt.       |
| 27  | VD630 VD Mùi                                 |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                                | (1)                            |
| 28  | VD630 VD Trạng thái                          |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                                | Dạng bột, rời, không vón cục.  |
| 29  | VD630 VD Vị                                  |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                                | (2)                            |

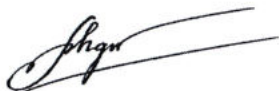
(1): Mùi thơm ngon của thịt gà và gia vị, không có mùi cháy khét hoặc mùi lạ khác.

(2): Vị mặn, có vị ngọt dịu của thịt gà và gia vị, không có vị đắng, chua hoặc vị lạ khác.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích

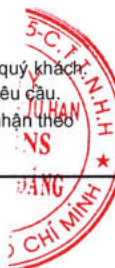


Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 20/04/2020

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.  
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.  
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.  
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế



7 mm

106mm

7 mm

106mm

120mm

120mm

3mm

15 mm

163mm  
185mm

7 mm



Hạt nêm gà Vedan là loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng

Thành phần:  
Muối I-ot, chất điều vị (621, 627, 631), đường, chất làm dày (1404), bột tỏi, bột thịt gà (3%), bột tiêu, bột hành phi, bột hương gà tổng hợp, bột ngũ vị hương.

**SOUP**

Hướng dẫn sử dụng:  
Món canh: 1 muỗng cà phê / 1 lít nước  
Món chiên: 2 muỗng cà phê / 500g thực phẩm

**STIR-FRIED**

Món xào: 2 muỗng cà phê / 500g thực phẩm  
Món kho: 3 muỗng cà phê / 1kg thực phẩm

**FRIED COOK WITH SAUCE**

Món kho: 3 muỗng cà phê / 1kg thực phẩm

• 1 teaspoon for 1 water  
• 2 teaspoon for 500g food  
• 3 teaspoon for 1kg food

| Thành phần dinh dưỡng<br>(có trong 10g hạt nêm gà): |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| Năng Lượng                                          | ≥ 16,74 kcal |
| Protein                                             | ≥ 1,25 g     |
| Chất béo                                            | ≤ 0,1 g      |
| Carbohydrate                                        | ≥ 2,75 g     |

Hướng dẫn bảo quản:  
Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

Thông tin cảnh báo:  
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.  
TCCS 24/VDN/2020

Khối lượng tịnh : 200g

Ngày sản xuất:  
Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HAN VEDAN VIỆT NAM**  
Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam



8 635102 141001 8

back



**VEDAN**  
**Cooking**  
**Flavor seasoning**

**เนื้อไก่หมัก**  
**HẠT NÊM GÀ**

Better taste for your family meals

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

200g

MSDN 00239719 \* TYN ĐNNG \*  
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HAN VEDAN VIỆT NAM  
KHỐI LƯỢNG TÍNH

front

front

**280mm**

120

120

10

OL

180mm  
160

mắt thần 10x4mm



Vi tri sua



Vedran Chicken Seasoning Powder is the best seasoning made from natural materials. It brings to your family with a delicious and nutritious meals daily.

Iodized Salt, Flavor Enhancer, Monosodium Glutamate (621), Disodium 5'-Guanylate (627), Disodium 5'-Inosinate (631), Sugar, Thickening Agent (1404), Garlic Powder, Chicken Powder (3%), Pepper Powder, Fried Onion Powder, Chicken Flavor Powder, Five Spices Powder.

SOUP

STIR-FRIED

FRIED

COOK WITH SAUCE



2 Loaves for \$2.99/Loaf

**Nutrition facts:**

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| (In 10 g chicken seasoning) |              |
| Energy:                     | ≥ 16.74 kcal |
| Protein:                    | ≥ 1.25 g     |
| Fat:                        | ≤ 0.1 g      |
| Carbohydrate:               | ≥ 2.75 g     |

Do not store near harmful chemicals, flammable stuff or explosives.

Produced by:

VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD.



8935102410018

Net weight: 200 g

**Production date printed on packing.  
Best before 18 months from production date.**

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|------------------------------------------------------------|-----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|---|---|-------|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <br>ACRESO                                                                                                        | Address: 1000 W. Street, Suite 100, Portland, OR 97201<br>Tel: 503.555.1234 Fax: 503.555.1235 |       | GRAPHIC NO. | DESCRIPTION:                                               | UPC | SIZE: (W x H) | FILE ORIENTATION                                                                | DATE:         |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                               |       |             | HAT NEW VEGAN<br>COOKING CHICKEN FLAVOUR<br>SEASONING 200G |     | 280 X 180 mm  | <input checked="" type="checkbox"/> Reverse<br><input type="checkbox"/> Surface | Mar. 09, 2020 |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| COLOR NUMBER                                                                                                                                                                                           |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| COLOR SEQUENCE                                                                                                                                                                                         |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <table border="1"> <tr> <td>K</td> <td>1</td> <td>BROWN</td> <td>2</td> <td>RED</td> <td>3</td> <td>C</td> <td>4</td> <td>M</td> <td>5</td> <td>Y</td> <td>6</td> <td>W</td> <td>7</td> </tr> </table> |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               | K | 1 | BROWN | 2 | RED | 3 | C | 4 | M | 5 | Y | 6 | W | 7 |
| K                                                                                                                                                                                                      | 1                                                                                             | BROWN | 2           | RED                                                        | 3   | C             | 4                                                                               | M             | 5 | Y | 6     | W | 7   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ACCA APPROVAL: _____ Signature: _____<br>_____ Date: _____<br>CUSTOMER APPROVAL: _____ Signature: _____<br>_____ Date: _____                                                                           |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| MATERIAL                                                                                                                                                                                               |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| PET                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 07                                                                                                                                                                                                     |                                                                                               |       |             |                                                            |     |               |                                                                                 |               |   |   |       |   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

JACC2822056 ATPW D65-SL-GMG-046-L6

Lam 1 cay: Red

Target: ( vb JACC2822056)