

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

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

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**MẠCH NHA MALTOSE (MALTOSE SYRUP)**

**DE: 38 ~ 42**

**TCCS 26/VDN/2021**

### **CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**

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

**Điện thoại: 0251.3825111      Fax: 0251.3825138**

**Email: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 26/VDN/2021

### 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:** Mạch nha maltose (Maltose syrup) DE: 38 ~ 42

2. **Thành phần cấu tạo:** Nước, tinh bột sắn.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):**

- 25 kg
- Hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong xô nhựa PP; thùng, phuy HDPE hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bao bì 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 Mạch nha maltose (Maltose syrup) DE: 38 ~ 42 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 (Phần 6 mục 6.5.1, Phần 3).

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, mục 2.26, mục 4.11).

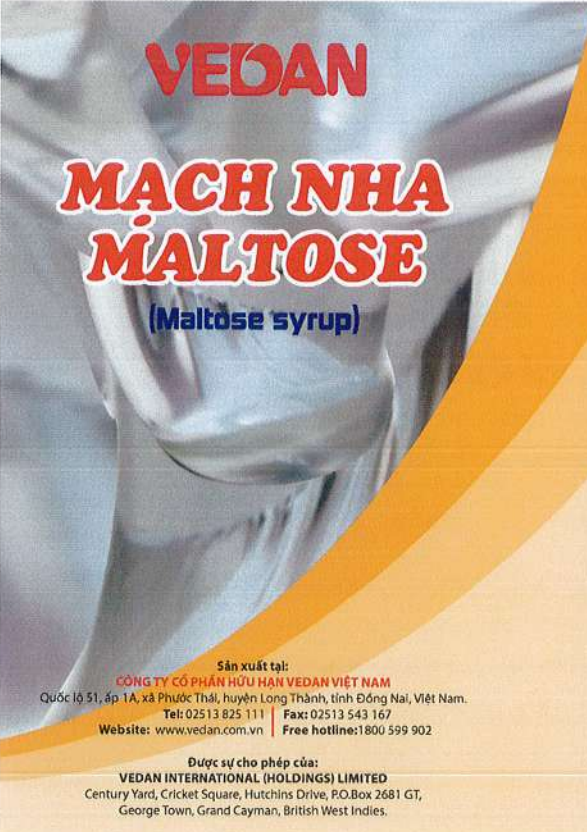
*Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.*

**Đồng Nai, ngày 02 tháng 11 năm 2021**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**YANG KUN HSIANG**



**VEDAN**

**MẠCH NHA MALTOSE**

(Maltose syrup)

Sản xuất tại:

**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

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

Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

**VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED**

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O.Box 2681 GT,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**MẠCH NHA MALTOSE**

(DE: 38~42)

Sản phẩm Mạch nha maltose (Maltose syrup) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Mạch nha maltose có màu trong suốt hoặc có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

**Thành phần:**  
Nước, tinh bột sắn

**Thông tin cảnh báo:**  
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

**Hướng dẫn sử dụng:**  
Mạch nha maltose có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:  
Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewingum,...).  
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu,...).  
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.  
Sản xuất đồ uống.  
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem,...).  
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.  
Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise,...) và gia vị.

**Hướng dẫn bảo quản:**  
Mạch nha Maltose nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

**Khối Lượng Tịnh: 25 kg**

**TCCS 26/VDN/2021**

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)



**YANG KUN HSIANG**

KT3-04693BTP1/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/10/2021  
Page 01/04

1. Tên mẫu : MẠCH NHA MALTOSE (MALTOSE SYRUP) DE 38-42  
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
Sample description Mẫu đựng trong hũ nhựa, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in plastic jar, without label.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 20/09/2021  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 21/09/2021 - 15/10/2021  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Customer VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD  
Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam  
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04  
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

KT3-04693BTP1/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/10/2021  
 Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                                                                       | Phương pháp thử<br>Test method                           | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br>Limit of Detection/<br>Range of measurement | Kết quả thử nghiệm<br>Test result                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan / Sensory test<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>Trạng thái / State</li> <li>Màu sắc / Color</li> <li>Mùi vị / Odor &amp; taste</li> </ul> | QTTN/KT3 234 : 2019                                      | -                                                                            | Dạng sệt/ Paste<br>Không màu<br>Colorless<br>Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic of product |
| 7.2. Hàm lượng đường khử qui ra glucose (DE) trên chất khô tính theo khối lượng, %<br>Reducing sugar content as glucose on dried basis (mm)                          | TCVN 10376 : 2014                                        | -                                                                            | 40,7                                                                                             |
| 7.3. Hàm lượng chất khô (Độ Brix) ở 20°C, %<br>The dry substance content (Degree Brix) at 20°C                                                                       | GS4/3/8 - 13 (2009) - ICUMSA                             | -                                                                            | 81,0                                                                                             |
| 7.4. Hàm lượng tro tổng, g/100 g<br>Total ash content                                                                                                                | QTTN/KT3 137 : 2016<br>(Ref: FAO FNP 14/7 (p.228)- 1986) | 0,1                                                                          | Không phát hiện<br>Not detected                                                                  |
| 7.5. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ), mg/kg<br>Sulfur dioxide content                                                                                    | AOAC 2016 (990.28)                                       | 6,00                                                                         | Không phát hiện<br>Not detected                                                                  |

KT3-04693BTP1/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/10/2021  
 Page 03/04

**7. Kết quả thử nghiệm :**  
*Test results*

| Tên chỉ tiêu<br><i>Characteristic</i>                                                 | Phương pháp thử<br><i>Test method</i>             | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br><i>Limit of Detection/ Range of measurement</i> | Kết quả thử nghiệm<br><i>Test result</i>      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 7.6. Hàm lượng asen tổng số,<br><i>Total arsenic content</i>                          | mg/kg TCVN 8427 : 2010                            | 1,00 x 10 <sup>-2</sup>                                                          | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>        |
| 7.7. Hàm lượng cadimi,<br><i>Cadmium content</i>                                      | mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))      | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                                                          | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>        |
| 7.8. Hàm lượng thủy ngân,<br><i>Mercury content</i>                                   | mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21)) | 1,50 x 10 <sup>-2</sup>                                                          | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>        |
| 7.9. Hàm lượng aflatoxin B1,<br><i>Aflatoxin B1 content</i>                           | µg/kg TCVN 7596 : 2007                            | 0,75                                                                             | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>        |
| 7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2),<br><i>Total aflatoxin content</i> | µg/kg TCVN 7596 : 2007                            | 0,75                                                                             | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>        |
| 7.11. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br><i>Total aerobic plate count</i>               | CFU/g ISO 4833-1:2013                             | -                                                                                | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br><i>Less than</i> |
| 7.12. Coliform,<br><i>Coliform</i>                                                    | CFU/g ISO 4832 : 2006                             | -                                                                                | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br><i>Less than</i> |
| 7.13. E. Coli,<br><i>E. Coli</i>                                                      | CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001                        | -                                                                                | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br><i>Less than</i> |
| 7.14. Staphylococcus aureus,<br><i>Staphylococcus aureus</i>                          | CFU/g AOAC 2016 (975.55)                          | -                                                                                | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br><i>Less than</i> |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-04693BTP1/1-1

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/10/2021  
Page 04/04

## 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                     | Phương pháp thử<br>Test method | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br>Limit of Detection/ Range of measurement | Kết quả thử nghiệm<br>Test result      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.15. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g                                       | ISO 7937 : 2004                | -                                                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.16. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g<br><i>Presumptive bacillus cereus</i> | ISO 7932 : 2004                | -                                                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.17. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g<br><i>Total yeasts &amp; moulds</i>         | ISO 21527-2:2008               | -                                                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.18. pH dung dịch 10 % ở 20°C<br><i>pH of 10 % solution at 20°C</i>               | TCVN 12348:2018                | -                                                                         | 4,73                                   |

**Ghi chú/ Note:** (\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

QUATEST 3®