

Đồng Nai, ngày 17 tháng 07 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi bản công bố TCCS 28/VDN/2022 ngày 24/10/2022

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành nội dung sửa đổi mức công bố của chỉ tiêu *Vibrio parahaemolyticus* trong tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 28/VDN/2022 ngày 24/10/2022 – Nước mắm Vedan, để thống nhất với Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, cụ thể như sau:

Trước sửa đổi:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	/25ml	10

Sau sửa đổi:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	MPN/ml	10

Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: Văn phòng TGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC


NGUYỄN CHÍ HẠO

Đồng Nai, ngày 11 tháng 02 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi bản công bố TCCS 28/VDN/2022 ngày 24/10/2022

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 14/2022/TT-BYT ngày 06/12/2022 của Bộ Y tế Bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, liên tịch ban hành.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Bãi bỏ chỉ tiêu Melamine trong tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 28/VDN/2022 ngày 24/10/2022 – Nước mắm Vedan, để phù hợp với quy định của Thông tư 14/2022/TT-BYT, cụ thể như sau:

Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
Hàm lượng Melamine $\leq 2,5$ mg/l	Bãi bỏ chỉ tiêu này theo quy định của Thông tư 14/2022/TT-BYT.

Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: Văn phòng TGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

NƯỚC MẮM VEDAN

TCCS 28/VDN/2022

CÔNG TY CPHH 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: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 28/VDN/2022

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

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Nước mắm Vedan

2. Thành phần:

Tinh cốt cá cơm (65%), muối, nước, chất điều vị (621, 627, 631), phẩm màu tự nhiên (150a), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều vị (640), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202), chất điều chỉnh độ acid (330), chất ổn định (415), chất điều vị (639), chất tạo ngọt tổng hợp (951), chất bảo quản (211), chiết xuất trái dành dành.

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 (thể tích thực): 500 ml, 750 ml, 900 ml và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong chai nhựa PET hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần Lavela tại Bình Thuận

Địa chỉ: Lô C9-I, Đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Hàm Mỹ, huyện Hàm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận.

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 kinh doanh sản phẩm “Nước mắm Vedan” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).
- 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 6.8.2).
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT 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 15 tháng 10 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: Nước chấm và các sản phẩm tương tự	SỐ: TCCS 28/VDN/2022
	Sản phẩm: NƯỚC MẮM VEDAN	Có hiệu lực kể từ ngày 24 tháng 10 năm 2022

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng của sản phẩm
2	Độ trong	Trong, không bị vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)
3	Mùi vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm
4	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không có

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số	g/l	≥ 15
2	Hàm lượng nitơ acid amin so với nitơ tổng số	%	≥ 35
3	Hàm lượng nitơ amoniac so với nitơ tổng số	%	≤ 30
4	pH	-	4,5 – 6,5
5	Hàm lượng muối Natri clorua	g/l	≥ 200

1.3. Hàm lượng kim loại nặng:

Phù hợp theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/l	1,0
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/l	1,0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/l	2,0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Phù hợp theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Phần 6 mục 6.8.2).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10^2
3	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	10
4	<i>Escherichia coli</i>	MPN/ml	Không có
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/ml	3
6	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	/25ml	10
7	<i>Salmonella</i>	/25ml	Không có



1.5. Các hóa chất không mong muốn khác:

Hàm lượng Melamine: Phù hợp theo Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Melamine	mg/l	2,5

2. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

4. Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước mắm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước mắm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Nội dung ghi nhãn

Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa.

Đồng Nai, ngày 15 tháng 10 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHÍH HẠO



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.

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: NƯỚC MẮM VEDAN

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Hàm lượng nitơ tổng số - Hàm lượng nitơ acid amin so với nitơ tổng số - Hàm lượng nitơ amoniac so với nitơ tổng số - pH - Hàm lượng muối Natri clorua - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>Coliforms</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - <i>Salmonella</i> - Hàm lượng Asen (As) - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Thủy ngân (Hg) - Hàm lượng Melamine	1 năm/1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 15 tháng 10 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHÍ HẠO

VEDAN**HƯƠNG VỊ BIỂN***Chăm là ghiên, nấu là ngon***VEDAN****NƯỚC MẮM****-Phan Thiết -****HƯƠNG VỊ BIỂN***Chăm là ghiên, nấu là ngon**Hội đầu bếp chuyên nghiệp*
Sài Gòn**TIN DÙNG****Công nghệ
tiệt trùng UHT****Công thức đặc chế từ nguồn
nguyên liệu tươi ngon****15° đậm****Thể tích thực: 500 ml**** Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa***VEDAN****NƯỚC MẮM****-Phan Thiết -**

Sản phẩm nước mắm Vedan được tinh chế theo kỹ thuật truyền thống trăm năm của vùng biển nước sâu Phan Thiết từ nguồn nguyên liệu tinh cốt cá cơm tươi ngon, Với chất lượng theo tiêu chuẩn Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm của Bộ Y Tế quy định, mang đến cho gia đình bạn hương vị tuyệt vời và sự yên tâm khi sử dụng.

Thành phần: Tinh cốt cá cơm (65%), muối, nước, chất điều vị (621, 627, 631), phẩm màu tự nhiên (150a), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều vị (640), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202), chất điều chỉnh độ acid (330), chất ổn định (415), chất điều vị (639), chất tạo ngọt tổng hợp (951), chất bảo quản (211), chiết xuất trái dành dành.

Thể tích thực: 500 ml

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước mắm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước mắm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN

Địa chỉ: Lô C9-I, đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Hàm Mỹ, huyện Hàm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận.

Sản phẩm của: 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.

Free hotline: 1800599902

TCCS 28/VDN/2022



8 935102 414412



VEDAN**HƯƠNG VỊ BIỂN***Chăm là ghiền, nấu là ngon***VEDAN****NƯỚC MẮM****-Phan Thiết -****HƯƠNG VỊ BIỂN***Chăm là ghiền, nấu là ngon**Hội đầu bếp chuyên nghiệp*
Sài Gòn**TIN DỪNG****Công nghệ
tiệt trùng UHT**Công thức đặc chế từ nguồn
nguyên liệu tươi ngon**15°** đậm**Thể tích thực: 750 ml**

* Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

VEDAN**NƯỚC MẮM****-Phan Thiết -**

Sản phẩm nước mắm Vedan được tinh chế theo kỹ thuật truyền thống trăm năm của vùng biển nước sâu Phan Thiết từ nguồn nguyên liệu tinh cốt cá cơm tươi ngon, Với chất lượng theo tiêu chuẩn Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm của Bộ Y Tế quy định, mang đến cho gia đình bạn hương vị tuyệt vời và sự yên tâm khi sử dụng.

Thành phần: Tinh cốt cá cơm (65%), muối, nước, chất điều vị (621, 627, 631), phẩm màu tự nhiên (150a), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều vị (640), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202), chất điều chỉnh độ acid (330), chất ổn định (415), chất điều vị (639), chất tạo ngọt tổng hợp (951), chất bảo quản (211), chiết xuất trái dành dành.

Thể tích thực: 750 ml**Ngày sản xuất và hạn sử dụng:** Xem trên bao bì**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.**Thông tin cảnh báo:** Sự kết tinh muối, màu nước mắm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước mắm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.**Sản xuất tại:** CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN**Địa chỉ:** Lô C9-I, đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Hàm Mỹ, huyện Hàm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận.**Sản phẩm của:** 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.**Free hotline:** 1800599902

TCCS 28/VDN/2022



8 935102 414429



NUỐC MẮM
– Phan Thiết –

Hội đầu bếp chuyên nghiệp
Sài Gòn

TIN DÙNG

**Công nghệ
tiệt trùng UHT**

**Công thức đặc chế từ nguồn
nguyên liệu tươi ngon**

15° **dạm**

Thể tích thực: 900 ml
* Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

NƯỚC MẮM
— Phan Thiết —

Sản phẩm nước mắm Vedan được tinh chế theo kỹ thuật truyền thống trăm năm của vùng biển nước sâu Phan Thiết từ nguồn nguyên liệu tinh cốt cá cơm tươi ngon. Với chất lượng theo tiêu chuẩn Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm của Bộ Y Tế quy định, mang đến cho gia đình bạn hương vị tuyệt vời và sự yên tâm khi sử dụng.

Thành phần: Tinh cốt cá cơm (65%), muối, nước, chất điều vị (621, 627, 631), phẩm màu tự nhiên (150a), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều vị (640), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202), chất điều chỉnh độ acid (330), chất ổn định (415), chất điều vị (639), chất tạo ngọt tổng hợp (951), chất bảo quản (211), chiết xuất trái dành dành.

Thể tích thực: 900 ml

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước mắm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước mắm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN

Địa chỉ: Lô C9-I, đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Hàm Mỹ, huyện Hàm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận.

Sản phẩm của: 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

Free hotline: 1800599902
TCCS 28/VDN/2022



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



BN: 220817011

Trang/ Page 1 / 2

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Client name : VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD

Địa chỉ : Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Address : National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 220817011

Tên mẫu/ Name of Sample : NƯỚC MẮM VEDAN

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong chai nhựa/ Sample in plastic bottle

Nền mẫu / Matrix : Nước mắm/ Fish sauce

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 17 / 08 / 2022

Thời gian phân tích/ Time of analysis : 17 / 08 / 2022 - 24 / 08 / 2022

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 24 / 08 / 2022

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Cảm quan	Dạng lỏng trong suốt, màu nâu đỏ, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không cặn, không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường			TCVN 5107:2018
NaCl (Muối ăn)	208	g/L		HD.TN.039:2018 (*)
Nitơ amoniac so với Nitơ tổng	12.0	%		TCVN 3706:1990 & TCVN 3705:1990
Nitơ acid amin so với Nitơ tổng	89.0	%		TCVN 3708:1990 & TCVN 3705:1990
Nitrogen Total (Nitơ tổng)	15.1	g/L		TCVN 3705:1990 (*)
pH (10 % H ₂ O)	4.98	-		HD.TN.299:2019 (*)
Melamine	KPH/ N.D	mg/L	0.03	HD.TN.005 (CLG - MEL 1.01)
As (Arsen tổng)(Arsenic total)	0.72	mg/L		HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Cd (Cadimi)(Cadmium)	KPH/ N.D	mg/L	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Hg (Thủy ngân)(Mercury)	KPH/ N.D	mg/L	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Pb (Chì)(Lead)	KPH/ N.D	mg/L	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
<i>Clostridium perfringens</i>	<1	CFU/ml		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) (*)

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty/ The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



BN: 220817011

Trang/ Page 2 / 2

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Client name : VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD

Địa chỉ : Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai

Address : National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 220817011

Tên mẫu/ Name of Sample : NƯỚC MẮM VEDAN

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong chai nhựa/ Sample in plastic bottle

Nền mẫu / Matrix : Nước mắm/ Fish sauce

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 17 / 08 / 2022

Thời gian phân tích/ Time of analysis : 17 / 08 / 2022 - 24 / 08 / 2022

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 24 / 08 / 2022

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Coliforms	<1	CFU/ml		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
Escherichia coli	0	MPN/ml		TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005) (*)
Salmonella spp.	Âm tính Negative	/25ml		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (*)
Staphylococcus aureus	<0.3	MPN/ml		AOAC 987.09
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	<1	CFU/ml		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)
Vibrio parahaemolyticus	0	MPN/ml		TCVN 8988:2012

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS) (ISO/IEC 17025:2017)

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/ml (<1 CFU/ml) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa

According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/ml (<1 CFU/ml) when the dish contains no colony

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director

Nguyễn Thi Kiều Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty/ The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.