

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

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

THỊT CHAY VỊ BBQ JIN'S JINZAI

TCCS 30/VDN/2024

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: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 30/VDN/2024

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: Thịt Chay Vị BBQ Jin's Jinzai.

2. Thành phần: Nước, đạm đậu nành (30,76 %), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, chất điều vị (621), đường sucrose, bột ớt, muối, bột thì là, gia vị, bột tiêu trắng, đường phèn, chất điều vị (635).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): 20 g; 400 g (20 gói x 20 g) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói:

+ Bao bì trong: PET12/AL6/RCP82

+ Bao bì ngoài: 22 – Paper (PAP)

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

Sản xuất tại: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.

Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.



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 nhập khẩu, phân phối và kinh doanh sản phẩm “Thịt Chay Vị BBQ Jin’s Jinzai” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

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 08 tháng 05 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC


NI CHIH HAO



品名 NAME	劲仔素肉-中盒内袋-韩式烧烤味	尺寸 SIZE	长(90mm) X 宽(155mm)
材质 MATERIAL	铝箔袋	工艺 CRAFT	专色垫白印刷, 过哑油
颜色 COLOUR	CMYK PANTONE 1655 C PANTONE 1235 C PANTONE 4625 C		



Tên sản phẩm: Thịt Chay Vi Béo Jin's Jinzal

Thành phần: Nước, dầu đậu nành (30,76%), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, chất điều vị (621), đường sucrose, bột ớt, muối, bột thì là, gia vị, bột tiêu trắng, đường phen, chất điều vị (635).

Khối lượng tịnh: 20 g.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo.
Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu phộng, đậu nành, lúa mì, trứng, sữa.
NSX/HSD: Xem trên bao bì.
Nhà sản xuất: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.
Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.
Xuất xứ: Trung Quốc.

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:
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: 1800 599 902
Website: www.vedan.com.vn

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (Trong 100 g)

Năng lượng	200-300 kcal
Chất đạm	15,2 - 22,8 g
Carbohydrat	9,4 - 14,2 g
Chất béo	12,8 - 19,2 g
Chất béo bão hòa	1,5 - 2,3 g
Natri	824 - 1236 mg
Đường tổng số	2,5 - 3,7 g

TCCS 30/VĐN/2024

6 195195 7208428

V2404

MS.D.N. 2600239719
CÔNG TY
CỔ PHẦN
HỮU HẠN
VEDAN
VIỆT NAM
H. LONG THÀNH - T.Đ. NHANH HAO

HÌNH ẢNH PHÓNG TO NỘI DUNG GHI NHÃN

THỊT CHAY VỊ BBQ JIN'S JINZAI 20 g

Tên sản phẩm:	Thịt Chay Vị BBQ Jin's Jinzai
Thành phần:	Nước, đạm đậu nành (30,76%), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, chất điều vị (621), đường sucrose, bột ớt, muối, bột thì là, gia vị, bột tiêu trắng, đường phèn, chất điều vị (635).
Khối lượng tịnh:	20 g.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu phộng, đậu nành, lúa mì, trứng, sữa.

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Nhà sản xuất: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.

Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.



Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

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: 1800 599 902

Website: www.vedan.com.vn

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(Trong 100 g)

Năng lượng	200 - 300 kcal
Chất đạm	15,2 - 22,8 g
Carbohydrat	9,4 - 14,2 g
Chất béo	12,8 - 19,2 g
Chất béo bão hòa	1,5 - 2,3 g
Natri	824 - 1236 mg
Đường tổng số	2,5 - 3,7 g

TCCS 30/VDN/2024



V2404

品名	劲仔素肉-中盒-韩式烧味	尺寸	长(159mm) X 宽(94mm) X 高(140mm)
材质	白卡纸	工艺	逆向UV+烫金+击凸+UV
颜色	CMYK PANTONE 1655 C PANTONE 1235 C PANTONE 7562 C		



HÌNH ẢNH PHÓNG TO NỘI DUNG GHI NHÃN

THỊT CHAY VỊ BBQ JIN'S JINZAI 400 g

Tên sản phẩm:	Thịt Chay Vị BBQ Jin's Jinzai
Thành phần:	Nước, đạm đậu nành (30,76%), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, chất điều vị (621), đường sucrose, bột ớt, muối, bột thì là, gia vị, bột tiêu trắng, đường phen, chất điều vị (635).
Khối lượng tịnh:	400 g (20 gói x 20 g).
Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu phộng, đậu nành, lúa mì, trứng, sữa. NSX/HSD: Xem trên bao bì. Nhà sản xuất: Hunan Zeyu Food Co., Ltd. Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China. Xuất xứ: Trung Quốc.	
Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: 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: 1800 599 902 Website: www.vedan.com.vn	
Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (Trong 100 g)	
Năng lượng	200 - 300 kcal
Chất đạm	15,2 - 22,8 g
Carbohydrat	9,4 - 14,2 g
Chất béo	12,8 - 19,2 g
Chất béo bão hòa	1,5 - 2,3 g
Natri	824 - 1236 mg
Đường tổng số	2,5 - 3,7 g
TCCS 30/VDN/2024	
 6 951957 208497	
	
V2404	

Product name:	JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK BARBECUE FLAVOR
Ingredients:	Water, Soy Protein (30.76%), Vegetable Oil (Soybean Oil, Rapeseed Oil), Natural and Artificial Flavors, Flavor Enhancer (621), Sucrose Sugar, Chilli Powder, Salt, Cumin Powder, Spices, White Pepper Powder, Rock Sugar, Flavor Enhancer (635).
Net Weight:	400 g (20 pouches x 20 g).
Instruction to use: Eat right after opening. Instruction for storage: Keep in a cool and dry place. Allergen information: The product contains ingredients made from Peanuts, Soybeans, Wheat, Eggs, Milk. Manufacturing/ Expire dates: Shown on package. Manufactured By: Hunan Zeyu Food Co., Ltd. Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China. Origin: China.	
Imported by: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam. Free Hotline: 1800 599 902 Website: www.vedan.com.vn	
Nutrition Facts (Per 100 g)	
Energy	200 - 300 kcal
Protein	15.2 - 22.8 g
Carbohydrate	9.4 - 14.2 g
Total Fat	12.8 - 19.2 g
Saturated Fat	1.5 - 2.3 g
Sodium	824 - 1236 mg
Total Sugars	2.5 - 3.7 g
TCCS 30/VDN/2024	





中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L13734



Báo cáo phân tích

Mã mẫu	727-2024-00003350	Ngày báo cáo 15-03-2024
Giấy chứng nhận số	AR-24-R2-003430-01	

[MÃ VẠCH]

Hunan Zeyu Food Co., LTD

Tổ 4, Thôn Biantang, Thị trấn Miluo, Thành phố Miluo
Hồ Nam, Trung Quốc

Mã mẫu:	727-2024-00003350		
Mẫu được mô tả như sau:	THỊT CHAY VỊ BBQ JIN'S JINZAI Xuất khẩu đến: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM VEDAN VIỆT NAM Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam		
Bao bì mẫu:	Túi nhựa kín		
Loại phân tích:	Kiểm tra lô hàng		
Dữ liệu tiếp nhận mẫu:	28-02-2024		
Ngày bắt đầu phân tích:	28-02-2024		
Ngày kết thúc phân tích:	14-03-2024		
Nhiệt độ khi đến (° C)	14.3	Trọng lượng mẫu	1.0kg
Tình trạng mẫu	Rắn		

		Kết quả	Đơn vị	LOQ	LOD
△ R2208	Phương pháp đo độ ẩm: GB 5009.3-2016 Phương pháp thứ nhất				
	Độ ẩm	53.3	g/100 g	0.1	
△ R2229	Phương pháp xác định tro: GB 5009.4-2016 Phương pháp thứ nhất				
	Tro	3.0	g/100 g	0.1	
△ R220B	Phương pháp xác định chất đạm: GB 5009.5-2016 Phương pháp thứ nhất				
	Chất đạm	18.8	g/100 g		0.008
△ R220D	Phương pháp xác định tổng chất béo: GB 5009.6-2016 Phương pháp thứ hai				
	Tổng chất béo	13.1	g/100 g	0.1	
△ R2200	Phương pháp xác định carbohydrates : GB/Z 21922-2008				
	Tổng carbohydrates	11.8	g/100 g		
R2201	Phương pháp xác định năng lượng: GB/Z 21922-2008				
	Năng lượng (đã được tính toán)	239	kcal/100 g		
△ R224F	Phương pháp xác định chì (Pb): BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014				
	Chì(Pb)	<0.05	mg/kg	0.05	
△ R223P	Phương pháp xác định cadmium (Cd) : BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014				
	Cadmium (Cd)	0.00957	mg/kg	0.005	
△ R225K	Phương pháp xác định muối (Na) : GB 5009.268-2016 Phương pháp thứ nhất				
	Muối (Na)	1010	mg/100 g	0.3	0.1
△ R221Z	Phương pháp phân tích đường: GB 5009.8-2016 Phương pháp thứ nhất				
	Fructose	Không phát hiện	g/100 g		0.2
	Glucose	Không phát hiện	g/100 g		0.2
	Lactose	Không phát hiện	g/100 g		0.2
	Maltose	Không phát hiện	g/100 g		0.2
	Sucrose	3.1	g/100 g		0.2

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd

Địa chỉ I: Phòng 201, Tòa nhà C, Số 48, Đường Nanxiang 3, Thành phố Science, Huyện
Hoàng Phố, Quảng Châu, Quảng Đông, Trung Quốc

Địa chỉ II: Phòng 301, Số 76, Đường Liangping, Liaobu, Dongguan, Quảng Đông, Trung
Quốc

Điện thoại +86 020 82180865

www.eurofins.cn

[MÃ QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

jb

AR-24-R2-003430-01

	Kết quả	Đơn vị	LOQ	LOD
△ R22FT Tổng lượng đường: GB 5009.8-2016 Phương pháp thử nhất				
Tổng lượng đường (tổng đường fructose, glucose, lactose, maltose, and sucrose)	3.1	g/100 g		
△ Y3018 Tro không tan trong axit: GB 5009.4-2016 Phương pháp thử ba				
Tro không tan trong axit	<0.1	g/100 g	0.1	
△ Y301L Giảm lượng đường: GB 5009.7-2016 Phương pháp thử nhất				
Giảm lượng đường (được tính như glucose)	0.57	g/100 g	0.25	
Y3WY4 Phân tích cảm quan - Sản phẩm đậu : GB 2712-2014				
Phân tích cảm quan	Xem phần đính kèm			
△ R2106 Phương pháp xác định coliform : ISO 4832:2006				
Coliforms	<10	cfu/g		
R2315 Phương pháp xác định Staphylococcus aureus: US FDA BAM Chương 12, Tháng 03/2016				
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g		

Kết quả cảm quan:

STT	Danh mục	Phương pháp	Yêu cầu	Kết quả	Kết luận
1	Màu sắc	GB 2712-2014	Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm	Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm	Thỏa điều kiện yêu cầu
2	Hương vị	GB 2712-2014	Có mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác	Có mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác	Thỏa điều kiện yêu cầu
3	Tình trạng	GB 2712-2014	Sản phẩm phải ở trong tình trạng phù hợp, không có nấm mốc hoặc vật lạ có thể nhìn thấy bằng mắt thường	Sản phẩm phải ở trong tình trạng phù hợp, không có nấm mốc hoặc vật lạ có thể nhìn thấy bằng mắt thường	Thỏa điều kiện yêu cầu

CHỮ KÝ:

(Đã ký)

Ryan Luo

Chữ ký của người được ủy quyền

LƯU Ý GIẢI THÍCH

Không phát hiện có nghĩa là kết quả nhỏ hơn LOD

LOQ: Giới hạn định lượng

< LOQ: Dưới giới hạn định lượng

N/A có nghĩa là Không áp dụng

※ có nghĩa là phép thử được phân tích tại địa điểm thứ hai của công ty, các phương tiện khác được phân tích tại địa điểm đầu tiên.

△ CNAS

☆ có nghĩa là thử nghiệm được ký hợp đồng phụ với tập đoàn Eurofins

© có nghĩa là cuộc thử nghiệm được thực hiện theo hợp đồng phụ bên ngoài nhóm Eurofins

Kết quả của Tổng hợp chất được tính từ kết quả của từng hợp chất được định lượng theo quy định

Mô tả mẫu và thông tin được Khách hàng cung cấp. Eurofins không chịu trách nhiệm xác minh tính chính xác, phù hợp, đầy đủ và/hoặc đầy đủ của thông tin do Khách hàng cung cấp.

Kết quả phân tích ở đây chỉ áp dụng cho (các) mẫu được thử nghiệm.

Báo cáo phân tích này sẽ không được trích dẫn hoặc sửa đổi nếu không có sự chấp thuận trước bằng văn bản của Eurofins. Toàn bộ báo cáo đều được sử dụng

(Các) kết quả chỉ dành cho khách hàng sử dụng nội bộ và không được công khai làm bằng chứng. Nếu không có sự cho phép bằng văn bản của Eurofins, bất kỳ bên nào đều bị cấm sử dụng kết quả kiểm tra và báo cáo để công khai, khuyến mãi hoặc tiếp thị.

Các Điều khoản và Điều kiện chung của Eurofins áp dụng cho báo cáo phân tích này.

Thay mặt Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co.,Ltd

KẾT THÚC BÁO CÁO

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd

Địa chỉ I: Phòng 201, Tòa nhà C, Số 48, Đường Nanxiang 3, Thành phố Science, Huyện

Hoàng Phố, Quảng Châu, Quảng Đông, Trung Quốc

Địa chỉ II: Phòng 301, Số 76, Đường Liangping, Liaobu, Dongguan, Quảng Đông, Trung

Quốc

Điện thoại +86 020 82180865

www.eurofins.cn

[MÃ QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

410
ĂN
ÔNG
GUYỄN
8-1

jb

Mẫu lời chứng của công chứng viên đối với bản dịch

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 01 tháng 04 năm 2024

Tại: Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại: số 184 (Tầng trệt, Tầng Lửng, Phòng 102 – Lầu 1) Dương Bá Trạc, Phường 02, Quận 8, Thành phố. Hồ Chí Minh.

Tôi*Ngô Chúy Liễn*....., công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do Ông/Bà : Đinh Thị Hòe , cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, tỉnh (thành phố): Thành phố Hồ Chí Minh. Dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của Ông/Bà : Đinh Thị Hòe;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành *02* bản chính, mỗi bản gồm *03* tờ, *03*... trang.

Số công chứng *4663*, quyền số *01*...*2024* TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Ngô Chúy Liễn



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L13734

Analytical Report

Sample Code	727-2024-00003350	Report date	15-Mar-2024
Certificate No.	AR-24-R2-003430-01		



Hunan Zeyu Food Co., LTD
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,
Hunan, China

Sample Code:	727-2024-00003350		
Sample described as:	JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK BARBECUE FLAVOR Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD. Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam		
Sample Packaging:	Sealed plastic bag		
Analysis Type:	Consignment Testing		
Sample reception date:	28-Feb-2024		
Analysis Starting Date:	28-Feb-2024		
Analysis Ending Date:	14-Mar-2024		
Arrival Temperature (°C)	14.3	Sample Weight	1.0kg
Sample Condition	Solid		

		Results	Unit	LOQ	LOD
△ R2208	Moisture Method: GB 5009.3-2016 First method				
	Moisture	53.3	g/100 g	0.1	
△ R2229	Ash Method: GB 5009.4-2016 First method				
	Ash	3.0	g/100 g	0.1	
△ R220B	Protein Method: GB 5009.5-2016 First method				
	Protein	18.8	g/100 g		0.008
△ R220D	Total fat Method: GB 5009.6-2016 Second method				
	Total fat	13.1	g/100 g	0.1	
△ R2200	Carbohydrates Method: GB/Z 21922-2008				
	Total carbohydrates	11.8	g/100 g		
R2201	Energy Method: GB/Z 21922-2008				
	Energy (calculated)	239	kcal/100 g		
△ R224F	Lead (Pb) Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014				
	Lead (Pb)	<0.05	mg/kg	0.05	
△ R223P	Cadmium (Cd) Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014				
	Cadmium (Cd)	0.00957	mg/kg	0.005	
△ R225K	Sodium (Na) Method: GB 5009.268-2016 First method				
	Sodium (Na)	1010	mg/100 g	0.3	0.1
△ R221Z	Sugar profile Method: GB 5009.8-2016 1st Method				
	Fructose	Not Detected	g/100 g		0.2
	Glucose	Not Detected	g/100 g		0.2
	Lactose	Not Detected	g/100 g		0.2
	Maltose	Not Detected	g/100 g		0.2
	Sucrose	3.1	g/100 g		0.2

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.
Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,
Science City, Huangpu District,
Guangzhou, Guangdong, China
Site II: Room 301, No.76, Guangping Road, Liaobu,
Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865
www.eurofins.cn



Scan QR code to view report

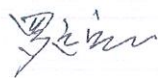


55-
NG
NG
JUN
CH

		Results	Unit	LOQ	LOD
△ R22FT	Total sugar Method: GB 5009.8-2016 1st Method				
	Total sugar (the sum of fructose, glucose, lactose, maltose, and sucrose)	3.1	g/100 g		
△ Y3018	Acid insoluble ash Method: GB 5009.4-2016 3rd method				
	Acid insoluble ash	<0.1	g/100 g	0.1	
△ Y301L	Reducing sugar Method: GB 5009.7-2016 First method				
	Reducing sugars (calculate as glucose)	0.57	g/100 g	0.25	
Y3WY4	Sensory analysis - Bean Products Method: GB 2712-2014				
	Sensory analysis	See Attachment			
△ R2106	Coliform Method: ISO 4832:2006				
	Coliforms	<10	cfu/g		
R2315	Staphylococcus aureus Method: US FDA BAM Chapter 12, Mar 2016				
	Staphylococcus aureus	<10	cfu/g		

Sensory results:

No.	Item	Method	Requirements	Results	Justification
1	Color	GB 2712-2014	Has the color that the product should have	Has the color that the product should have	Satisfactory
2	Taste and odor	GB 2712-2014	Has the taste and odor that the product should have, without any odor	Has the taste and odor that the product should have, without any odor	Satisfactory
3	State	GB 2712-2014	The product should be in its proper condition, without mold or foreign objects visible to normal vision	The product should be in its proper condition, without mold or foreign objects visible to normal vision	Satisfactory

SIGNATURE


Ryan Luo
Authorized Signatory

EXPLANATORY NOTE

Not Detected means the result is less than LOD

LOQ: Limit of Quantification

< LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

※ means the test is analyzed at the second site of the company, other means analyzed at the first site

Sum compounds results are calculated from the results of each quantified compound as set by regulation

The sample description and information are provided by the Client. Eurofins is not responsible for verifying the accuracy, relevancy, adequacy and/or completeness of the information provided by the Client.

The analytical result herein is applicable for the sample(s) tested only.

This analytical report shall not be excerpted or modified without prior written approval from Eurofins. The report shall be utilized in full.

The result(s) is(are) only for internal use by the client and not for publicly available as evidence. Without the written permission of Eurofins, any party is prohibited from using the test results and the report for publicity or promotions or marketing.

The Eurofins General Terms and Conditions apply to this analytical report.

For and on behalf of Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

END OF REPORT

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.
 Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,
 Science City, Huangpu District,
 Guangzhou, Guangdong, China
 Site II: Room 301, No. 76, Jiangping Road, Liaobu,
 Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865
www.eurofins.cn


Scan QR code to view report

Kiểm tra CNAS
L13734

Báo cáo phân tích

Mã mẫu	727-2024-00005923	Ngày báo cáo: 12-04-2024
Giấy chứng nhận số	AR-24-R2-005033-01	

[mã vạch]

Hunan Zeyu Food Co., LTD
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,
Hunan, Trung Quốc

Mã mẫu:	727-2024-00005923		
Mẫu được mô tả là:	THỊT CHAY VỊ BBQ JIN'S JINZAI Được xuất khẩu đến: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM VEDAN VIỆT NAM Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái , Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam		
Bao bì mẫu:	Túi nhựa kín		
Loại phân tích:	Gửi mẫu kiểm nghiệm		
Ngày nhận mẫu:	02-04-2024		
Ngày bắt đầu phân tích:	02-04-2024		
Ngày kết thúc phân tích:	09-04-2024		
Nhiệt độ khi đến (°C)	26,2	Trọng lượng mẫu	730g
Trạng thái mẫu	Rắn		

	Kết quả	Đơn vị	LOQ	LOD
Y3ZLJ Axit béo Phương pháp: GB 5009.168-2016 phương pháp 1				
Tổng axit béo không bão hòa đơn	2,67	g/100 g	0,0066	
Tổng axit béo không bão hòa đa	6,23	g/100 g	0,0066	
Tổng axit béo bão hòa	1,89	g/100 g	0,0066	

KÝ TÊN

(Đã ký)

Ryan Luo

Người ký được ủy quyền

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

Cơ sở 1: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,
Science City, Huangpu District, Guangzhou, Guangdong,
Trung QuốcCơ sở 2: Room 301, No.76, Liangping Road, Liaobu,
Dongguan, Guangdong, Trung Quốc

ĐT: +86 020 82180865

www.eurofins.cn

[mã QR]

Quét mã QR để xem báo
cáo

H

CHÚ GIẢI

Không phát hiện có nghĩa là kết quả thấp hơn LOD

LOQ: Giới hạn định lượng

< LOQ: Thấp hơn giới hạn định lượng

☆ nghĩa là kiểm nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ thuộc tập đoàn Eurofins

N/A nghĩa là Không áp dụng

© nghĩa là kiểm nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ ngoài tập đoàn Eurofins

※ nghĩa là kiểm nghiệm được phân tích tại cơ sở thứ hai của công ty, còn lại được phân tích tại cơ sở thứ 1.

Kết quả tổng hợp được tính toán từ các kết quả của từng hợp chất được định lượng theo quy định

Mô tả và thông tin mẫu do Khách hàng cung cấp. Eurofins không chịu trách nhiệm xác minh tính chính xác, tính liên quan và/hoặc độ hoàn thiện của thông tin do Khách hàng cung cấp.

Kết quả phân tích trong báo cáo này chỉ áp dụng cho (các) mẫu được kiểm nghiệm.

Báo cáo phân tích này không được trích xuất hoặc sửa đổi mà không có sự chấp thuận bằng văn bản trước từ Eurofins. Báo cáo phải được sử dụng toàn bộ.

(Các) kết quả chỉ dành cho sử dụng nội bộ của khách hàng và không được công bố làm bằng chứng. Nếu không có sự cho phép bằng văn bản của Eurofins, bất kỳ bên nào cũng bị cấm sử dụng kết quả kiểm tra và báo cáo để quảng bá, khuyến mại hoặc tiếp thị.

Các Điều khoản và Điều kiện chung của Eurofins áp dụng cho báo cáo phân tích này.

Thay mặt Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

KẾT THÚC BÁO CÁO

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

Cơ sở 1: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,
Science City, Huangpu District, Guangzhou, Guangdong,
Trung Quốc

Cơ sở 2: Room 301, No.76, Liangping Road, Liaobu,
Dongguan, Guangdong, Trung Quốc

ĐT: +86 020 82180865

www.eurofins.cn

[mã QR]

Quét mã QR để xem báo
cáo

200
HỒ
CH
VIỆT
PH



Mẫu lời chứng của công chứng viên đối với bản dịch

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 17 tháng 04 năm 2024

Tại: Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại: số 184 (Tầng trệt, Tầng Lửng, Phòng 102 – Lầu 1) Dương Bá Trạc, Phường 02, Quận 8, Thành phố. Hồ Chí Minh.

Tôi*Ngô Thúy Liễu*....., công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do Ông/Bà : Đinh Thị Hòe , cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, tỉnh (thành phố): Thành phố Hồ Chí Minh. Dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của Ông/Bà : Đinh Thị Hòe;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành.....*02*..... bản chính, mỗi bản gồm *3* tờ, *3*....
.trang.

Số công chứng *2447*, quyền số *01/2024* TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Ngô Thúy Liễu



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L13734

Analytical Report

Sample Code	727-2024-00005923	Report date	12-Apr-2024
Certificate No.	AR-24-R2-005033-01		

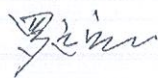


Hunan Zeyu Food Co., LTD
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,
Hunan, China

Sample Code:	727-2024-00005923		
Sample described as:	JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK BARBECUE FLAVOR Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD. Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam		
Sample Packaging:	Sealed plastic bag		
Analysis Type:	Consignment Testing		
Sample reception date:	02-Apr-2024		
Analysis Starting Date:	02-Apr-2024		
Analysis Ending Date:	09-Apr-2024		
Arrival Temperature (°C)	26.2	Sample Weight	730g
Sample Condition	Solid		

	Results	Unit	LOQ	LOD
△ Y3ZLJ Fatty acid Method: GB 5009.168-2016 1st method				
mono-unsaturated fatty acids total	2.67	g/100 g	0.0066	
poly-unsaturated fatty acids total	6.23	g/100 g	0.0066	
saturated fatty acids total	1.89	g/100 g	0.0066	

SIGNATURE



Ryan Luo
Authorized Signatory



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L13734

Analytical Report

Sample Code 727-2024-00003350 Report date 15-Mar-2024
Certificate No. AR-24-R2-003430-01



Hunan Zeyu Food Co., LTD

Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,
Hunan, China

Sample Code: 727-2024-00003350
Sample described as: JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK BARBECUE FLAVOR
Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD.
Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
Sample Packaging: Sealed plastic bag
Analysis Type: Consignation Testing
Sample reception date: 28-Feb-2024
Analysis Starting Date: 28-Feb-2024
Analysis Ending Date: 14-Mar-2024
Arrival Temperature (°C) 14.3 Sample Weight 1.0kg
Sample Condition Solid

			Results	Unit	LOQ	LOD
△ R2208	Moisture	Method: GB 5009.3-2016 First method				
	Moisture		53.3	g/100 g	0.1	
△ R2229	Ash	Method: GB 5009.4-2016 First method				
	Ash		3.0	g/100 g	0.1	
△ R220B	Protein	Method: GB 5009.5-2016 First method				
	Protein		18.8	g/100 g		0.008
△ R220D	Total fat	Method: GB 5009.6-2016 Second method				
	Total fat		13.1	g/100 g	0.1	
△ R2200	Carbohydrates	Method: GB/Z 21922-2008				
	Total carbohydrates		11.8	g/100 g		
R2201	Energy	Method: GB/Z 21922-2008				
	Energy (calculated)		239	kcal/100 g		
△ R224F	Lead (Pb)	Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014				
	Lead (Pb)		<0.05	mg/kg	0.05	
△ R223P	Cadmium (Cd)	Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014				
	Cadmium (Cd)		0.00957	mg/kg	0.005	
△ R225K	Sodium (Na)	Method: GB 5009.268-2016 First method				
	Sodium (Na)		1010	mg/100 g	0.3	0.1
△ R221Z	Sugar profile	Method: GB 5009.8-2016 1st Method				
	Fructose		Not Detected	g/100 g		0.2
	Glucose		Not Detected	g/100 g		0.2
	Lactose		Not Detected	g/100 g		0.2
	Maltose		Not Detected	g/100 g		0.2
	Sucrose		3.1	g/100 g		0.2

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.
Site I: Room 201, Building C, No. 48, Nanxiang 3rd Road,
Science City, Huangpu District,
Guangzhou, Guangdong, China
Site II: Room 301, No. 76, Liangping Road, Liaobu,
Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865
www.eurofins.cn



Scan QR code to view report

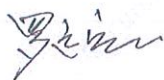


		Results	Unit	LOQ	LOD
△ R22FT	Total sugar Method: GB 5009.8-2016 1st Method				
	Total sugar (the sum of fructose, glucose, lactose, maltose, and sucrose)	3.1	g/100 g		
△ Y3018	Acid insoluble ash Method: GB 5009.4-2016 3rd method				
	Acid insoluble ash	<0.1	g/100 g	0.1	
△ Y301L	Reducing sugar Method: GB 5009.7-2016 First method				
	Reducing sugars (calculate as glucose)	0.57	g/100 g	0.25	
Y3WY4	Sensory analysis - Bean Products Method: GB 2712-2014				
	Sensory analysis	See Attachment			
△ R2106	Coliform Method: ISO 4832:2006				
	Coliforms	<10	cfu/g		
R2315	Staphylococcus aureus Method: US FDA BAM Chapter 12, Mar 2016				
	Staphylococcus aureus	<10	cfu/g		

Sensory results:

No.	Item	Method	Requirements	Results	Justification
1	Color	GB 2712-2014	Has the color that the product should have	Has the color that the product should have	Satisfactory
2	Taste and odor	GB 2712-2014	Has the taste and odor that the product should have, without any odor	Has the taste and odor that the product should have, without any odor	Satisfactory
3	State	GB 2712-2014	The product should be in its proper condition, without mold or foreign objects visible to normal vision	The product should be in its proper condition, without mold or foreign objects visible to normal vision	Satisfactory

SIGNATURE



Ryan Luo
Authorized Signatory


EXPLANATORY NOTE

Not Detected means the result is less than LOD

LOQ: Limit of Quantification

< LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

※ means the test is analyzed at the second site of the company, other means analyzed at the first site

Sum compounds results are calculated from the results of each quantified compound as set by regulation

The sample description and information are provided by the Client. Eurofins is not responsible for verifying the accuracy, relevancy, adequacy and/or completeness of the information provided by the Client.

The analytical result herein is applicable for the sample(s) tested only.

This analytical report shall not be excerpted or modified without prior written approval from Eurofins. The report shall be utilized in full.

The result(s) is(are) only for internal use by the client and not for publicly available as evidence. Without the written permission of Eurofins, any party is prohibited from using the test results and the report for publicity or promotions or marketing.

The Eurofins General Terms and Conditions apply to this analytical report.

For and on behalf of Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

END OF REPORT

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.
 Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,
 Science City, Huangpu District,
 Guangzhou, Guangdong, China
 Site II: Room 301, No. 76, Jiangping Road, Liaobu,
 Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865
www.eurofins.cn


Scan QR code to view report



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L13734

Analytical Report

Sample Code	727-2024-00005923	Report date	12-Apr-2024
Certificate No.	AR-24-R2-005033-01		

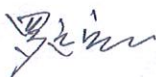


Hunan Zeyu Food Co.. LTD
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,
Hunan ,China

Sample Code:	727-2024-00005923		
Sample described as:	JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK BARBECUE FLAVOR Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD. Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam		
Sample Packaging:	Sealed plastic bag		
Analysis Type:	Consignation Testing		
Sample reception date:	02-Apr-2024		
Analysis Starting Date:	02-Apr-2024		
Analysis Ending Date:	09-Apr-2024		
Arrival Temperature (°C)	26.2	Sample Weight	730g
Sample Condition	Solid		

	Results	Unit	LOQ	LOD
△ Y3ZLJ Fatty acid Method: GB 5009.168-2016 1st method				
mono-unsaturated fatty acids total	2.67	g/100 g	0.0066	
poly-unsaturated fatty acids total	6.23	g/100 g	0.0066	
saturated fatty acids total	1.89	g/100 g	0.0066	

SIGNATURE



Ryan Luo
Authorized Signatory



EXPLANATORY NOTE

Not Detected means the result is less than LOD

LOQ: Limit of Quantification

< LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

※ means the test is analyzed at the second site of the company, other means analyzed at the first site

Sum compounds results are calculated from the results of each quantified compound as set by regulation

The sample description and information are provided by the Client. Eurofins is not responsible for verifying the accuracy, relevancy, adequacy and/or completeness of the information provided by the Client.

The analytical result herein is applicable for the sample(s) tested only.

This analytical report shall not be excerpted or modified without prior written approval from Eurofins. The report shall be utilized in full.

The result(s) is(are) only for internal use by the client and not for publicly available as evidence. Without the written permission of Eurofins, any party is prohibited from using the test results and the report for publicity or promotions or marketing.

The Eurofins General Terms and Conditions apply to this analytical report.

For and on behalf of Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

END OF REPORT



Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.
Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,
Science City, Huangpu District,
Guangzhou, Guangdong, China
Site II: Room 301, No.75, Liangping Road, Liaobu,
Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865
www.eurofins.cn



Scan QR code to view report