

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

TCCS 36/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



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 36/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: Bột chiên giòn đa dụng.

2. Thành phần:

Bột mì, tinh bột bắp, muối i-ốt, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất điều vị (621).

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

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

100 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa đa lớp PET/MPET/LLDPE, chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nhựa LLDPE.

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 TNHH Nitto-Fuji International Việt Nam.

Địa chỉ: Số 49 VSIP, đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, phường Bình Hòa, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương, 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 kinh doanh sản phẩm “Bột chiên giòn đa dụng” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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 1.6, 2.2, 4.4, 5.3, 6.2).

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.20, 3.18).

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.5.1).

- 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 13 tháng 12 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN CHÍ HẠO



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS

BN: 221111010

Trang/ Page 1 / 1

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 : 221111010

Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 11 / 11 / 2022

Thời gian phân tích/ Time of analysis : 11 / 11 / 2022 - 18 / 11 / 2022

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 11 / 2022

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Cảm quan (Sensory)	Dạng bột, mịn, tơi, màu trắng ngà, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ, không tạp chất (Fine powder, loosening, ivory white, odor, and taste conform to standards, no odd taste, no impurities)			Cảm quan / Sensory

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)

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director



MBA. Nguyen Thi Kieu 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.

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



BN: 221111010

Trang/ Page 1 / 3

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 : 221111010

Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 11 / 11 / 2022

Thời gian phân tích/ Time of analysis : 11 / 11 / 2022 - 18 / 11 / 2022

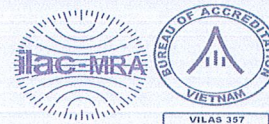
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 11 / 2022

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
NaCl (Muối ăn)	2.14	g/100g		HD.TN.039 (*)
Deoxynivalenol	KPH/ N.D	µg/kg	30	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776 (*)
Béo tổng (Fat total)	1.25	g/100g		HD.TN.023 (Ref.AOAC 996.06)(*)
Độ ẩm (Moisture content) (103°C)	10.2	g/100g		HD.TN.047:2017 (*)
Na (Natri) (Sodium)	1008	mg/100g		HD.TN.226 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 985.35) (*)
Năng lượng (Calories)	353	Kcal/100g		Calculated Value (FAO,Food&Nutrition P. 77,2003)
Protein (Nx6.25)	9.28	g/100g		HD.TN.038 (Ref. AOAC 928.08) (*)
Total Carbohydrate	76.1	g/100g		Calculated Value (FAO,Food&Nutrition P. 77,2003)
Tro tổng (Ash total)	3.20	g/100g		HD.TN.037: 2017 (*)
Aflatoxins B1	KPH/ N.D	µg/kg	0.15	HD.TN.007 (Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS)) (*)
Aflatoxins tổng số (B1,B2,G1,G2)	KPH/ N.D	µg/kg	0.15 mỗi chất	HD.TN.007 (Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS)) (*)

- 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: 221111010

Trang/ Page 2 / 3

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 : 221111010

Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 11 / 11 / 2022

Thời gian phân tích/ Time of analysis : 11 / 11 / 2022 - 18 / 11 / 2022

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 11 / 2022

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Fumonisin tổng (B1, B2)	KPH/ N.D	µg/kg	15	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776 (*)
Melamine	KPH/ N.D	µg/kg	30	HD.TN.005 (CLG - MEL 1.01)
Ochratoxin A	KPH/ N.D	µg/kg	0.6	HD.TN.075:2021 (Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776) (*)
Zearalenone	KPH/ N.D	µg/kg	5	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776 (*)
Cd (Cadimi) (Cadmium)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Pb (Chì) (Lead)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
<i>Bacillus cereus</i>	<10	CFU/g		TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) (*)
<i>Clostridium perfringens</i>	<10	CFU/g		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) (*)
<i>Coliforms</i>	<10	CFU/g		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
<i>Escherichia coli</i>	<10	CFU/g		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU/g		AOAC 975.55 (*)
Tổng số nấm men, nấm mốc (Yeast and Molds)	9.2×10^2	CFU/g		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (*)

- 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: 221111010

Trang/ Page 3 / 3

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM 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 : 221111010

Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 11 / 11 / 2022

Thời gian phân tích/ Time of analysis : 11 / 11 / 2022 - 18 / 11 / 2022

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 11 / 2022

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	1.4×10^3	CFU/g		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)



Ghi chú / Note:

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

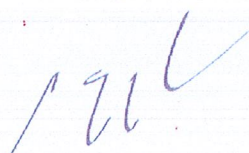
(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS) (ISO/IEC 17025:2017)

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<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 (<10 CFU/g) when the dish contains no colony

Phụ trách phòng thí nghiệm

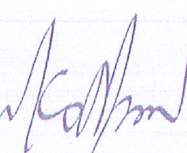
Officer in charge of laboratory



M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc

Director



MBA. Nguyen Thi Kieu 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.

7mm

195mm

7mm



Bột chiên giòn đa dụng

Bột chiên giòn đa dụng Vedan có sẵn gia vị được dùng cho nhiều nguyên liệu giúp món ăn thơm vàng, giòn tan.



Cá chiên giòn



Rau củ chiên giòn



Gà chiên giòn

THÀNH PHẦN:
Bột mì, tinh bột bắp, muối i-ốt, chất tạo xốp (450ii), 500iii), chất điều vị (621).

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

Thông tin cảnh báo:
Sản phẩm có chứa bột mì. Trung quá trình sản xuất của nhà máy có thể có cân tẩy, trứng, cá, sữa, đậu nành.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (Có trong 10 g bột)	
Năng lượng (kcal)	35,3
Protein (g)	0,9
Carbohydrate (g)	7,6
Chất béo (g)	0,1

Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH NITTO-FUJI INTERNATIONAL VIỆT NAM.
Địa chỉ: Số 49 VSIP, đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam - Singapore, phường Bình Hòa, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

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: 1800 599 902

TCCS 36/VDN/2022

NSX:  8935102143911\$

HSD:



Bột chiên giòn đa dụng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Bột chiên giòn đa dụng dùng để chiên các nguyên liệu hải sản, thịt, gà, sườn, rau củ,...

01

Dùng 300 g nguyên liệu hải sản, rau củ hoặc 700 g nguyên liệu thịt, gà, sườn,...

03

Nhúng nguyên liệu qua bột đã pha.

02

Lấy 100 g bột hòa với 100 ml nước, quấy đều.

04

Đem chiên vàng trong chảo dầu đang sôi sau đó để nhỏ lửa lại.

MÁCH NHỎ

- Để nguyên liệu ráo nước thì khi tẩm bột sẽ đều hơn.
- Chiên ở lửa vừa để món ăn chín đều và giòn ngon
- Chấm với nước sốt hoặc tương cà

Khối lượng tịnh

100 g



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

✓ bột cần pha nước

✓ dễ dàng thêm ngon

7mm

140mm

7mm

7mm

140mm

7mm

