

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

NƯỚC TƯƠNG VEDAN

TCCS 38/VDN/2025

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, 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 38/VDN/2025

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, 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 tương Vedan

2. Thành phần:

Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (16%), muối ăn, chất điều vị (INS 621), siro fructose từ bắp, phẩm màu tổng hợp (INS 150a), đường trắng, giấm lên men, hương liệu tổng hợp (hương DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (INS 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất bảo quản (INS 202), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 950).

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): 200 ml; 500 ml; 1,9 L; 4,9 L và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong can/chai nhựa PET.

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

❖ Sản xuất tại: Công ty TNHH Thực phẩm Gia vị (Nam Ninh) Hải Thiên Phật Sơn.

Địa chỉ: Số 889 Đường Vĩnh Hòa, Khu Phát triển Kinh tế và Công nghệ Quảng Tây-ASEAN, Khu Vũ Minh, Thành phố Nam Ninh, Tỉnh Quảng Tây, Trung Quốc.

Xuất xứ: Trung Quốc.

❖ Nhà nhập khẩu: Công ty TNHH Haday Việt Nam.

Địa chỉ: Số 168, Đường Hà Huy Tập, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, 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 “Nước tương Vedan” 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).
- 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 11/2005/QĐ-BYT Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào.
- 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.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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 12 tháng 09 năm 2025

PHÓ CHỦ TỊCH HĐQT



Yang Kun Hsiang



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: Nước Tương	SỐ: TCCS 38/VDN/2025
	Sản phẩm: NƯỚC TƯƠNG VEDAN	Có hiệu lực kể từ ngày 16 tháng 09 năm 2025

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Chất lỏng trong, không vẩn đục, không lắng cặn.
2	Màu sắc	Đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, mùi mốc.
4	Vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số	g/100 ml	$\geq 0,4$
2	Hàm lượng chất rắn hòa tan không kể muối	g/100 ml	$\geq 8,0$
3	Hàm lượng acid quy ra acid acetic	g/100 ml	$\leq 1,6$
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100 ml	$\leq 22,0$
5	pH	-	3,8 – 5,6
6	Hàm lượng chất đậm	g/100 ml	$\geq 4,2$
7	Hàm lượng chất béo	g/100 ml	$\leq 0,5$
8	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 ml	$\geq 3,9$
9	Hàm lượng Natri	mg/100 ml	≤ 6636
10	Hàm lượng đường tổng số	g/100 ml	$\leq 5,5$
11	Năng lượng	kcal/100 ml	≤ 51

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/kg	1,0
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

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>	/ml	Không có
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/ml	3
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10
7	<i>Salmonella spp.</i>	/25ml	Không có

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp 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).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

1.6. Hàm lượng các chất không mong muốn khác:

Hàm lượng 3-MCPD: Phù hợp theo Quyết định 11/2005/QĐ-BYT Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng 3-MCPD	mg/kg	1,0

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:** Chấm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

5002
CÔNG TY
PHÂN
CỦ HẠN
CHẾ
T NAM
TH. T

- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, đóng chặt nắp sau khi sử dụng và bảo quản lạnh.

4. Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

5. Nội dung ghi nhãn:

Nội dung ghi nhãn phù hợp với:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 12 tháng 09 năm 2025

PHÓ CHỦ TỊCH HĐQT



Yang Kun Hsiang



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: NƯỚC TƯƠNG VEDAN

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (trạng thái, màu sắc, mùi, vị) - Hàm lượng nitơ tổng số - Hàm lượng chất rắn hòa tan không kể muối - Hàm lượng acid quy ra acid acetic - Hàm lượng muối ăn (NaCl) - pH - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) - Hàm lượng Natri - Hàm lượng đường tổng số - Năng lượng - Hàm lượng Asen (As) - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Thủy ngân (Hg) - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>Coliforms</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc - <i>Salmonella spp.</i> - Hàm lượng Aflatoxin B₁ - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) - Hàm lượng Ochratoxin A - Hàm lượng 3-MCPD	1 năm/1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 12 tháng 09 năm 2025

PHÓ CHỦ TỊCH HĐQT



Yang Kun Hsiang

178*137mm

Nước Tương
180 NGÀY
LÊN MEN TỰ NHIÊN

Nước Tương
180 NGÀY
LÊN MEN TỰ NHIÊN

Nước Tương
180 NGÀY
LÊN MEN TỰ NHIÊN

Nước tương VEDAN được ủ dưới ánh nắng tự nhiên, lên men từ vùng đất nằm trên vĩ độ 23° Phía Bắc, nơi ánh mặt trời chiếu rọi hơn 300 ngày mỗi năm. Từng hạt đậu nành được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình hấp thụ, lên men, ủ chín dưới ánh nắng mặt trời, kết hợp với kỹ thuật ủ truyền thống và quy trình sản xuất hoàn toàn tự động hiện đại.

Mỗi giọt nước tương VEDAN là sự hòa quyện tinh túy giữa hương vị đậm đà, màu sắc óng ánh và mùi thơm tự nhiên đặc trưng sau khi được hấp thụ ánh nắng tự nhiên.

Nước tương VEDAN không chỉ là gia vị, mà còn là tinh hoa ẩm thực, nâng tầm hương vị trong mỗi bữa ăn.

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Gia vị (Nam Ninh) Hải Thiên Phát Sơn.

Địa chỉ sản xuất: Số 889 Đường Vĩnh Hòa, Khu Phát triển Kinh tế và Công nghệ Quảng Tây-ASEAN, Khu Vũ Minh, Thành phố Nam Ninh, Tỉnh Quảng Tây, Trung Quốc.

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH HADAY VIET NAM

Địa chỉ: Số 168, Đường Hà Huy Tập, Phường Tân Hưng,

Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Trung Quốc.

Thương nhân phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

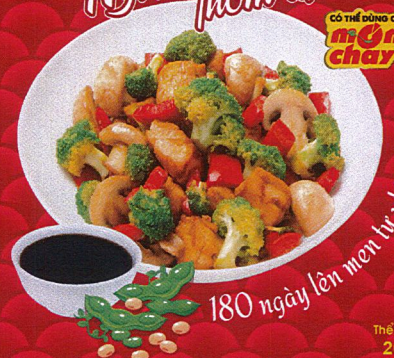
Website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800.599.902



8 935102 423544

VEDAN
Nước Tương
Ngọt thanh
thơm dịu



CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay

180 ngày lên men tự nhiên

Thể tích thực
200 ml

(Hình ảnh minh họa chỉ để tham khảo)

Thành phần: Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (16%), muối ăn, chất điều vị (INS 621), siro fructose từ bắp, phẩm màu tổng hợp (INS 150a), đường trắng, giấm lên men, hương liệu tổng hợp (hương DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (INS 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất bảo quản (INS 202), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 950).

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

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

Hướng dẫn sử dụng: Chấm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, đóng chất nắp sau khi sử dụng và bảo quản lạnh.

TCCS 38/VDN/2025

"Công thức sản xuất theo yêu cầu
của VEDAN VIỆT NAM"

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 ml nước tương)**

Năng lượng	≤ 51 Kcal
Carbohydrat	≥ 3,9 g
Đường tổng số	≤ 5,5 g
Chất đạm	≥ 4,2 g
Natri	≤ 6636 mg



Nước tương VEDAN được ủ dưới ánh nắng tự nhiên, lên men từ vùng đất nằm trên vĩ độ 23° Phía Bắc, nơi ánh mặt trời chiếu rọi hơn 300 ngày mỗi năm. Từng hạt đậu nành được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình hấp thụ, lên men, ủ chín dưới ánh nắng mặt trời, kết hợp với kỹ thuật ủ truyền thống và quy trình sản xuất hoàn toàn tự động hiện đại.

Mỗi giọt nước tương VEDAN là sự hòa quyện tinh túy giữa hương vị đậm đà, màu sắc óng ánh và mùi thơm tự nhiên đặc trưng sau khi được hấp thụ ánh nắng tự nhiên. Nước tương VEDAN không chỉ là gia vị, mà còn là tinh hoa ẩm thực, nâng tầm hương vị trong mỗi bữa ăn.

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Gia vị (Nam Ninh) Hải Thiên Phát Sơn.
Địa chỉ sản xuất: Số 889 Đường Vĩnh Hòa, Khu Phát triển Kinh tế và Công nghệ Quảng Tây-ASEAN, Khu Vũ Minh, Thành phố Nam Ninh, Tỉnh Quảng Tây, Trung Quốc.
Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH HADAY VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 168, Đường Hà Huy Tập, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Sản xuất tại Trung Quốc.

Thương nhân phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn
Free Hotline: 1800.599.902



WEBSITE



FACEBOOK



VEDAN

Nước Tương

Ngọt Thanh
Thơm dịu

CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay



180 ngày lên men tự nhiên

Thể tích thực
500 ml

Hình ảnh mang tính chất minh họa

Thành phần: Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (16%), muối ăn, chất điều vị (INS 621), siro fructose từ bắp, phẩm màu tổng hợp (INS 150a), đường trắng, giấm lên men, hương liệu tổng hợp (hương DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (INS 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất bảo quản (INS 202), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 950).

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

Ngày sản xuất và hạn sử dụng:

Xem trên bao bì sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng: Chấm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, đóng chặt nắp sau khi sử dụng và bảo quản lạnh.

TCCS 38/VDN/2025

"Công thức sản xuất theo yêu cầu của VEDAN VIỆT NAM"

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 ml nước tương)

Năng lượng	≤ 51 Kcal
Carbohydrat	≥ 3,9 g
Đường tổng số	≤ 5,5 g
Chất đạm	≥ 4,2 g
Natri	≤ 6636 mg



8 935102 423513

VEDAN

Nước Tương

Ngọt Thanh
Thơm dịu

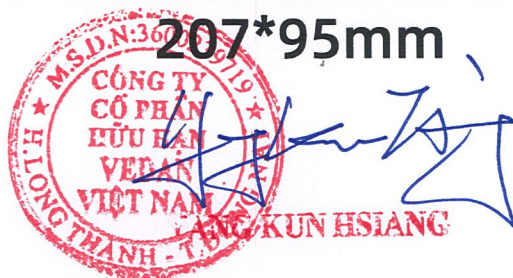
CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay



180 ngày lên men tự nhiên

Thể tích thực
500 ml

Hình ảnh mang tính chất minh họa



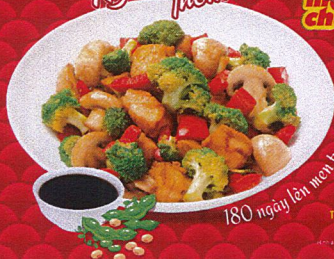
97 mm

VEDAN

Nước Tương

Ngọt thanh
thêm đậm

CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay



180 ngày lên men tự nhiên

Thể tích thực
1,9 L

Nước tương VEDAN được ủ dưới ánh nắng tự nhiên, lên men từ vùng đất nằm trên vĩ độ 23° Phía Bắc, nơi ánh mặt trời chiếu rọi hơn 300 ngày mỗi năm. Từng hạt đậu nành được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình hấp thụ, lên men, ủ chín dưới ánh nắng mặt trời, kết hợp với kỹ thuật ủ truyền thống và quy trình sản xuất hoàn toàn tự động hiện đại.

Mỗi giọt nước tương VEDAN là sự hòa quyện tinh túy giữa hương vị đậm đà, màu sắc óng ánh và mùi thơm tự nhiên đặc trưng sau khi được hấp thụ ánh nắng tự nhiên. Nước tương VEDAN không chỉ là gia vị, mà còn là tinh hoa ẩm thực, nâng tầm hương vị trong mỗi bữa ăn.

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Gia vị (Nam Ninh) Hải Thiên Phát Sơn.

Địa chỉ sản xuất: Số 889 Đường Vĩnh Hòa, Khu Phát triển Kinh tế và Công nghệ Quảng Tây-ASEAN, Khu Vũ Minh, Thành phố Nam Ninh, Tỉnh Quảng Tây, Trung Quốc.

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH HADAY VIET NAM

Địa chỉ: Số 168, Đường Hà Huy Tập, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Trung Quốc.

Thương nhân phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Website: www.vedan.com.vn

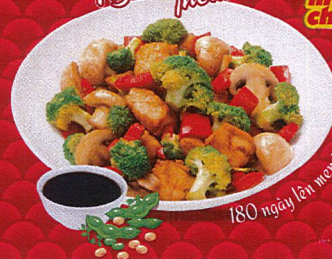
Free Hotline: 1800.599.902

VEDAN

Nước Tương

Ngọt thanh
thêm đậm

CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay



180 ngày lên men tự nhiên

Thể tích thực
1,9 L

Thành phần: Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (16%), muối ăn, chất điều vị (INS 621), siro fructose từ bắp, phẩm màu tổng hợp (INS 150a), đường trắng, giấm lên men, hương liệu tổng hợp (hương DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (INS 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất bảo quản (INS 202), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 950)

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

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

Hướng dẫn sử dụng: Châm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, đóng chất nắp sau khi sử dụng và bảo quản lạnh.

TCCS 38/VDN/2025

"Công thức sản xuất theo yêu cầu
của VEDAN VIỆT NAM"

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(số trong 100 ml nước tương)

Năng lượng	≤ 51 Kcal
Carbohydrat	≥ 3,9 g
Đường tổng số	≤ 5,5 g
Chất đạm	≥ 4,2 g
Natri	≤ 6636 mg



370 mm



90 mm

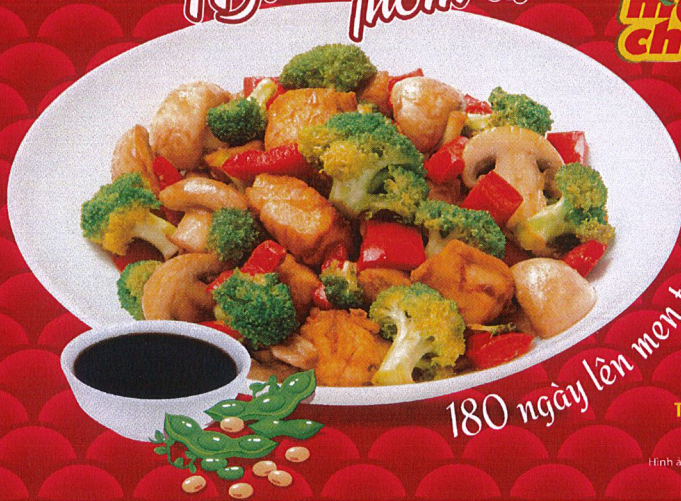
140 mm

VEDAN

Nước Tương

*Ngọt Thanh
thơm dịu*

CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay



180 ngày lên men tự nhiên

Thể tích thực
4,9 L

Hình ảnh mang tính chất minh họa

Nước tương VEDAN được ủ dưới ánh nắng tự nhiên, lên men từ vùng đất nằm trên vĩ độ 23° Phía Bắc, nơi ánh mặt trời chiếu rọi hơn 300 ngày mỗi năm. Từng hạt đậu nành được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình hấp thụ, lên men, ủ chín dưới ánh nắng mặt trời, kết hợp với kỹ thuật ủ truyền thống và quy trình sản xuất hoàn toàn tự động hiện đại.

Mỗi giọt nước tương VEDAN là sự hòa quyện tinh túy giữa hương vị đậm đà, màu sắc óng ánh và mùi thơm tự nhiên đặc trưng sau khi được hấp thụ ánh nắng tự nhiên.

Nước tương VEDAN không chỉ là gia vị, mà còn là tinh hoa ẩm thực, nâng tầm hương vị trong mỗi bữa ăn.

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Gia vị (Nam Ninh) Hải Thiên Phật Sơn.

Địa chỉ sản xuất: Số 889 Đường Vĩnh Hòa, Khu Phát triển Kinh tế và Công nghệ Quảng Tây-ASEAN, Khu Vũ Minh, Thành phố Nam Ninh, Tỉnh Quảng Tây, Trung Quốc.

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH HADAY VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 168, Đường Hà Huy Tập, Phường Tân Hưng,

Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Trung Quốc.

Thương nhân phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800.599.902

Thành phần: Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (16%), muối ăn, chất điều vị (INS 621), siro fructose từ bắp, phẩm màu tổng hợp (INS 150a), đường trắng, giấm lên men, hương liệu tổng hợp (hương DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (INS 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất bảo quản (INS 202), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 950).

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

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

Hướng dẫn sử dụng: Chấm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, đóng chặt nắp sau khi sử dụng và bảo quản lạnh.

TCCS 38/VDN/2025

"Công thức sản xuất theo yêu cầu của VEDAN VIỆT NAM"

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 ml nước tương)

Năng lượng	≤ 51 Kcal
Carbohydrat	≥ 3,9 g
Đường tổng số	≤ 5,5 g
Chất đạm	≥ 4,2 g
Natri	≤ 6636 mg



KT3-04837BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/08/2025
Page 01/05

1. Tên mẫu : **NƯỚC TƯƠNG VEDAN**
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 Xem hình trang / *See photograph on page 05/05.*
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 21/07/2025
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 22/07/2025 - 28/07/2025
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM - VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD**
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Dong Nai Province, Vietnam
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02-04/05*
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

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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-04837BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

TRUNG TÂM
KỸ THUẬT
TIÊU CHUẨN
ĐO LƯỜNG
CHẤT LƯỢNG 3

10/08/2025
Page 02/05

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan^(*) / Sensory test - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi / Odor - Vị / taste	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Chất lỏng trong, không vẩn đục, không lắng cặn Clear, no turbid, no cloudy Màu nâu đen đặc trưng của sản phẩm Characteristic blackish brown Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, mùi mốc Characteristic, free from foreign odor, mouldy odor Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ Characteristic, free from foreign taste
7.2. Hàm lượng nitơ tổng, g/100 mL Total nitrogen content	TCVN 1764:2008		-	0,86
7.3. Hàm lượng chất rắn hòa tan không kể muối, g/100 mL Dissolved solids content excluding salt	TCVN 1764 : 2008		-	13,6
7.4. Hàm lượng axit theo axit acetic, g/100 mL Acid content as acetic acid	TCVN 1764 : 2008		-	0,53

- 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.
- 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.
- Độ không đảm bảo do 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.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-04837BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/08/2025
Page 03/05

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.5. Hàm lượng muối ăn (NaCl), g/100 mL Sodium chloride content	TCVN 1764:2008		-	12,4
7.6. pH	TCVN 12348:2018		-	4,90
7.7. Năng lượng/ Calories(*) • kcal/100 mL	QTTN/KT3 024:2018		-	41
7.8. Hàm lượng protein, g/100 mL Protein content	TCVN 1764:2008		-	5,38
7.9. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL Carbohydrate excluding fibre content	AOAC 2020.07		-	4,96
7.10. Hàm lượng đường tổng số ⁽³⁾ , g/100 mL Total sugar content	QUATEST3 1222:2024	-		4,34
7.11. Hàm lượng béo, g/100 mL Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		0,1	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng natri, mg/100 mL Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		5,35 x 10 ³
7.13. Hàm lượng asen tổng số, mg/L Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng chì, mg/L Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/L Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/L Mercury content	QTTN/KT3 064:2016	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected

- 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.
- 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.
- 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.
- Không được trích sao một phần hoặc toàn bộ 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-04837BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



12/08/2025
Page 04/05

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.19. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng 3-monochloropropan-1,2 – diol (3 –MCPD), mg/kg 3 –MCPD content	QTTN/KT3 278: 2020 (Ref: TCVN 7731:2008)	$3,00 \times 10^{-3}$		Không phát hiện Not detected
7.21. Salmonella spp/ 25 mL	QTTN/KT3 353:2022 (Ref: SALMONELLA PRECIS METHOD – Thermo Fisher Scientific)	-		Không phát hiện Not detected
7.22. Staphylococcus aureus,MPN/mL	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 0,3 ⁽²⁾ Less than
7.23. Clostridium perfringens,CFU/mL	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾ Less than
7.24. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$2,0 \times 10^3$
7.25. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾ Less than
7.26. E.Coli /mL	ISO 16649 – 3 : 2015	-		Không phát hiện Not detected
7.27. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾ Less than

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

- (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 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 when the dish contains no colony.
- (2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 MPN/mL khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 0,3 MPN/mL when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.
- (3): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose+galactose)

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 để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report .

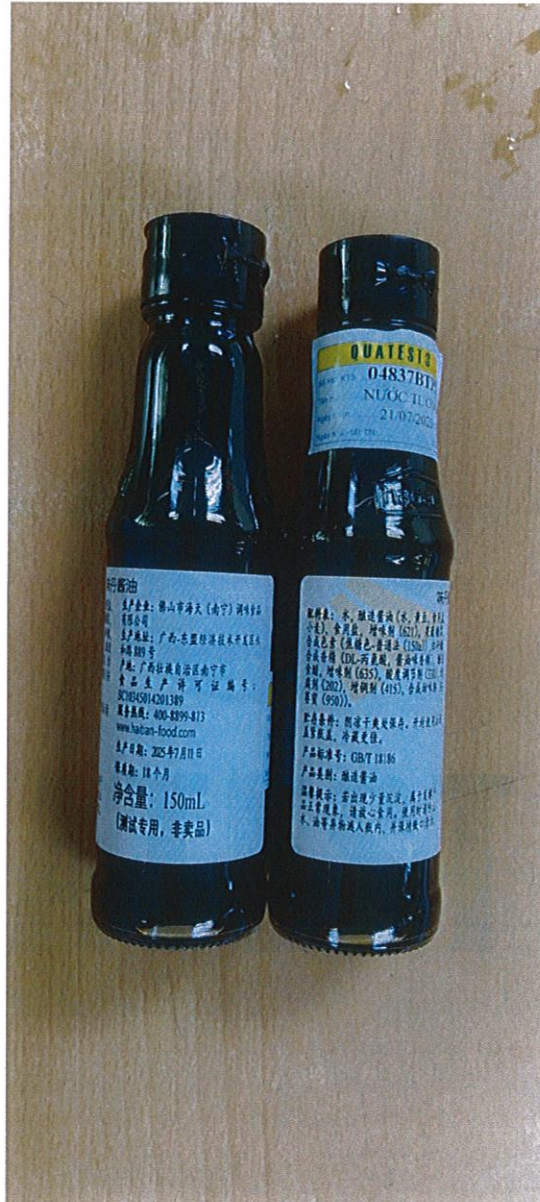
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-04837BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/08/2025
Page 05/05



[Handwritten signature]

- 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.
- 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.
- Độ không đảm bảo do 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.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*