

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

GIA VỊ BỘT CHIÊN

TCCS 80/VDN/2024

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 80/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: GIA VỊ BỘT CHIÊN

2. Thành phần: Bột lúa mì, tinh bột sắn, tinh bột sắn hồ hóa, bột tỏi, đường, muối, bột tiêu trắng, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp Beta Carotene (Maltodextrin; Sucrose; Beta-Caroten, Blakeslea trispora (160a(iii))), bột hương liệu thịt tự nhiên và giống tự nhiên, chất ổn định (500(ii)).

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):

20 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong bao PE, bên ngoài là bao giấy. Bao bì sử dụng phù hợp yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Gia vị bột chiên” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9).



- 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 1.9, 2.11).

- 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 17 tháng 12 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO



VEDAN

GIA VỊ BỘT CHIÊN

Khối lượng tịnh: 20 kg

Thành phần: Bột lúa mì, tinh bột sắn, tinh bột sắn hồ hóa, bột tỏi, đường, muối, bột tiêu trắng, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp Beta Carotene (Maltodextrin; Sucrose; Beta-Caroten, Blakeslea trispora (160a(iii))), bột hương liệu thịt tự nhiên và giống tự nhiên, chất ổn định (500(ii)).

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng làm nguyên liệu phối trộn với các sản phẩm bột chiên khác dùng trong chế biến thực phẩm đông lạnh.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g gia vị bột chiên)		
Năng lượng	≥	244 Kcal
Chất đạm	≥	5,8 g
Chất béo	≤	1 g
Carbohydrat	≥	54 g
Đường tổng số	≤	6,5 g
Natri	≤	750 mg

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần làm từ lúa mì.
TCCS 80/VDN/2024

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ NSX.



QUÉT MÃ VIẾT
THÔNG TIN SẢN PHẨM
SCAN
NGAY!



WEBSITE



FACEBOOK



Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Website: www.vedan.com.vn / **Free Hotline:** 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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



NI CHIH HAO

KT3-05893BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/10/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu : GIA VỊ BỘT CHIÊN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong túi nhựa.
As received sample is contained in plastic bag.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 01/10/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 02/10/2024 - 09/10/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-05893BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024
Page 02/04

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 vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Dạng bột Powder Màu trắng White color Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng monosodium glutamate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate content (m/m)	QTTN/KT3 260:2020	-		0,74
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	11,7
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018 (Chuẩn độ điện thế)		-	1,02
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	6,72
7.6. Vật lạ / Foreign matters ^(*)	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)			N/A
7.7. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	0,62
7.8. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, % Carbohydrate content excluding fibre (m/m)	AOAC 2020.07		-	67,5

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 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.

KT3-05893BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024
Page 03/04

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
7.9. Năng lượng / <i>Calories</i> ^(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	305
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % <i>Protein content (m/m)</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	7,36
7.11. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng, % <i>Total sugar content (m/m)</i>	QTTN/KT3 096 : 2017	-		5,88
7.12. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % <i>Insoluble ash content in 10% HCl (m/m)</i>	QTTN/KT3 138 : 2016		0,1	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng natri, mg/kg <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	-		4,96 x 10 ³
7.14. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện Not detected

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 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.

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.

KT3-05893BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024

Page 04/04

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 ($\geq$)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.21. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		9,2 x 10 ³
7.22. Escherichia coli, MPN/g	ISO 16649-3:2015	-		0
7.23. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than 10 ⁽²⁾
7.24. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		6,0 x 10 ¹
7.25. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	-		Không phát hiện Not detected

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

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)

(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa./ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

(A): Hiện nay Trung tâm Kỹ thuật 3 chưa có phương pháp thử phù hợp cho chỉ tiêu này.
Quatest 3 does not have suitable test method for this characteristic

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.