

**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 PM**

**TCCS 18/VDN/2026**

## **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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 18/VDN/2026

### 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

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm FSSC 22000 số VN14/00038

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: GIA VỊ BỘT CHIÊN PM

2. Thành phần: Bột lúa mì, tinh bột sắn, tinh bột sắn hồ hóa, phẩm màu tổng hợp Beta Carotene (Maltodextrin; Sucrose; Beta-Caroten, Blakeslea trispora (INS 160a(iii))) (0,27%), chất ổn định (INS 500(ii)), muối iod, chất điều vị (INS 621), bột tiêu.

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.

### 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 PM” 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 14 tháng 03 năm 2026**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
  
**Ni Chih Hào**

  
CÔNG TY  
CỔ PHẦN  
HỮU HẠN  
VEDAN  
VIỆT NAM  
X. PHƯỚC THÁI - T. ĐỒNG NAI

# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: GIA VỊ	Số: TCCS 18/VDN/2026
	Sản phẩm: GIA VỊ BỘT CHIÊN PM	Có hiệu lực kể từ ngày 11 tháng 3 năm 2026

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột
2	Màu sắc	Màu trắng ngà
3	Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm
4	Vật lạ	Không có

### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Độ ẩm	%	$\leq 15$
2	Năng lượng	Kcal/100g	$\geq 209$
3	Hàm lượng chất đạm	%	$\geq 5$
4	Hàm lượng chất béo (có thủy phân)	%	$\leq 1$
5	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	%	$\geq 46$
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	$\leq 105,3$
7	pH (dung dịch 10%)	-	5,0 – 7,5
8	Hàm lượng tro không tan trong HCl	%	$\leq 0,1$

### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$10^6$
2	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g hoặc CFU/g	$10^2$
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$10^2$
4	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không phát hiện
5	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$10^3$

### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp 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).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	5
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

**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 1.9, 2.11).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	µg/kg	10
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	30

**2. Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

**3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- **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.

Tầm bột lên bề mặt thực phẩm theo nhu cầu thực tế, sau đó chiên là được.

Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

- **Hướng dẫn bảo quản:**

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

**4. Thông tin cảnh báo:**

Sản phẩm có chứa bột lúa mì.

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

**5. Nội dung ghi nhãn:**

Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa

Đồng Nai, ngày 14 tháng 03 năm 2026

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
Ni Chih Hao



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:**

**GIA VỊ BỘT CHIÊN PM**

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cảm quan (Trạng thái; màu sắc; mùi, vị; vật lạ)</li><li>- Độ ẩm</li><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng chất béo (có thủy phân)</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)</li><li>- Hàm lượng Natri</li><li>- pH (dung dịch 10%)</li><li>- Hàm lượng tro không tan trong HCl</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- <i>Escherichia coli</i></li><li>- <i>Staphylococcus aureus</i></li><li>- <i>Salmonella</i> spp./25g</li><li>- Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</li><li>- Hàm lượng Asen (As)</li><li>- Hàm lượng Cadimi (Cd)</li><li>- Hàm lượng Chì (Pb)</li><li>- Hàm lượng thủy ngân (Hg)</li><li>- Hàm lượng Aflatoxin B<sub>1</sub></li><li>- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</li><li>- Hàm lượng Ochratoxin A</li></ul>	1 năm /1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 14 tháng 03 năm 2026



# VEDAN

## GIA VỊ BỘT CHIÊN PM

**Khối lượng tịnh: 20 kg**

**Thành phần:** Bột lúa mì, tinh bột sắn, tinh bột sắn hồ hóa, phẩm màu tổng hợp Beta Carotene (Maltodextrin; Sucrose; Beta-Caroten, Blakeslea trispora (INS 160a (iii))) (0,27%), chất ổn định (INS 500(ii)), muối iod, chất điều vị (INS 621), bột tiêu.

**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.

Tắm bột lên bề mặt thực phẩm theo nhu cầu thực tế, sau đó chiên là được. Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

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

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa bột lúa mì  
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.  
TCCS 18/VDN/2026

**Ngày sản xuất:**

**Hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ NSX.



Để biết thêm  
thông tin sản phẩm  
**SCAN  
NGAY!**



WEBSITE



FACEBOOK



**PHƯỚC THÁI - TỈNH ĐỒNG NAI**

**NI CHIH HAO**

Sản xuất tại:

**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](http://www.vedan.com.vn) / Free Hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

**VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED**

Địa chỉ: P.O.Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.

KT3-08127BTP5/2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

05/12/2025  
Page 01/04

1. Tên mẫu : GIA VỊ BỘT CHIÊN PM  
*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 bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 14/11/2025  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 17/11/2025 – 27/11/2025  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
*Customer*  
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
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

KT3-08127BTP5/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



05/12/2025  
 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(*) <ul style="list-style-type: none"> <li>Trạng thái / State</li> <li>Màu sắc / Color</li> <li>Mùi vị / Odor &amp; taste</li> </ul>	QTTN/KT3 234:2019		-	Dạng bột Powder Màu trắng ngà Ivory-white Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng mononatri glutamate monohydrate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate monohydrate content (m/m)	QUATEST3 1180:2023	-	-	5,00 x 10 <sup>-2</sup>
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	12,2
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QUATEST3 1060:2023		-	0,12
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	7,24
7.6. Vật lạ / Foreign matters(*)	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)		-	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	0,74
7.8. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, % Carbohydrate excluding fibre content (m/m)	AOAC 2020.07		-	65,4

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 do 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.

KT3-08127BTP5/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



05/12/2025  
 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 / Calories(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	298
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		-	7,49
7.11. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> tính theo khối lượng, % Total sugar content (m/m)	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)		0,05	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % Insoluble ash content in 10% HCl (m/m)	QUATEST3 1055:2023		0,1	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng arsen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QUATEST3 1096:2023 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QUATEST3 1096:2023 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21)	1,50 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 +G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QUATEST3 1139:2023 (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 do 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.

KT3-08127BTP5/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



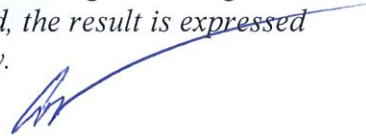
05/12/2025  
 Page 04/04

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.20. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-1:2013/ AMD 1:2022	-		1,2 x 10 <sup>3</sup>
7.21. <i>Escherichia coli</i> ,	MPN/g ISO 16649-3:2015	-		0
7.22. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(2)</sup> <i>Less than</i>
7.23. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		6,0 x 10 <sup>1</sup>
7.24. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020 QUATEST3	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.25. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i>	mg/100 g 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		81,0

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

- (1): Hàm lượng đường tổng số / *Total sugar content* (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose + galactose).
- (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.*



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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.*

Certificate VN14/00038



The Food Safety Management System of

# Vedan Vietnam Enterprise Corp., Ltd

COID: VNM-1-0587-938482

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

has been assessed and determined to comply with the requirements of  
**Food Safety System Certification FSSC 22000**

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:  
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 6).

This certificate is applicable for the scope of  
The Scope of Registration appears on page 2 of this certificate

**Food Category: CIV - Processing of ambient stable products, K - Chemical and bio-chemical**

This certificate is valid from 27 October 2025 until 22 November 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Date of Certification decision 27 October 2025

Issue Date: 31 October 2025

Issue 11 Certified since 23 November 2014

Date of the last unannounced audit: 15 September 2025 -16 September 2025 - 17 September 2025

At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter.

*L. Moran*

Authorised by

Liz Moran

Business Manager

SGS United Kingdom Ltd

Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK

t +44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com



The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc.com](http://www.fssc.com).



FSSC 22000



This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



Certificate VN14/00038, continued



# Vedan Vietnam Enterprise Corp., Ltd

## Food Safety System Certification FSSC 22000

Issue 11

Manufacture (Fermentation, Purification, Crystallization, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Monosodium L-Glutamate (MSG) used for Food Ingredients.

Manufacture (Fermentation, Separation, Neutralization, Purification, Filtration, Crystallization GA, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Glutamic Acid (GA) used for Food Ingredients.

Manufacture (Dispensing MPG, Filtration, Crystallization, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Monopotassium L-Glutamate (MPG) used for Food Ingredients.

Manufacture (Granulation, Drying, Sieving, Magnet) of Dried Seasoning.

Manufacture (Reaction, Dilution, Sand Separation, Filter, Water Separation, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Modified Starch.

Manufacture (Filter, Heat Treatment, Crude Grinding, Magnet, Metal Detector) of Pregelatinized Starch.

Manufacture (Reaction, Filtration, Dissociation, Magnet, Heat Treatment, Metal Detector) of Modified Starch Pregel.

Manufacture (Gelatinization, Liquefaction, Saccharification, Decoloration, Filter, Ion Exchange, pH Adjustment, UV-Light, Concentration, Filtration) of Maltose Syrup, Glucose Syrup and Rice Syrup.

Manufacture (Sieving, Soaking and milling, Liquefaction, Filtration, Homogenization, Magnet, Drying, Sieving, Metal Detector) of Rice Protein Concentrate

Manufacture (Liquefaction, Decolonization, Filtration, Concentration, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Maltodextrin.

Manufacture (Liquefaction, Decolonization, Filtration, Concentration, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Syrup Solids.

All Packed in Plastic Packaging and Kraft Paper.



This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



36  
NG  
PI  
TU  
JED  
IET  
THAI

Bản dịch từ giấy chứng nhận VN14/00038

Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của

# CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

SGS

COID: VNM-1-0587-938482

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

đã được đánh giá và chứng nhận là đáp ứng các yêu cầu của

## Food Safety System Certification FSSC 22000

Chương trình chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm bao gồm các phần sau:

ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 và các yêu cầu bổ sung của FSSC 22000 (phiên bản 6)

Cho các hoạt động sau đây

Phạm vi đăng ký thể hiện trong trang 2 của giấy chứng nhận

**Nhóm ngành: CIV - Chế biến sản phẩm giữ được lâu ở nhiệt độ thường, K – Sản xuất sản phẩm sinh hoá**

Chứng chỉ có hiệu lực từ 27/10/2025 đến 22/11/2026 và duy trì hiệu lực tùy thuộc vào các cuộc đánh giá giám sát thoả đáng

Ngày quyết định chứng nhận 27/10/2025

Ngày phát hành: 31/10/2025

Phát hành 11. Chứng nhận từ 23/11/2014

Lần cuối đánh giá không báo trước: 15/09/2025 -16/09/2025 – 17/09/2025

Ít nhất một (1) cuộc đánh giá giám sát phải được thực hiện mà không báo trước sau khi đánh giá chứng nhận ban đầu và trong mỗi giai đoạn ba (3) năm sau đó.

*L. Moran*

Được ủy quyền bởi

Liz Moran

Business Manager

SGS United Kingdom Ltd

Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK

t +44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com



Phiên bản tiếng Anh của giấy chứng nhận này được xem là bản chính thức và bản có giá trị

Tính xác thực của chứng nhận này có thể được xác minh trên cơ sở dữ liệu của các tổ chức được chứng nhận FSSC 22000 có sẵn trên [www.fssc.com](http://www.fssc.com).



FSSC 22000



Văn bản này là chứng nhận điện tử chỉ sử dụng cho mục đích kinh doanh của khách hàng. Bản được in từ chứng nhận điện tử này được cho phép và sẽ được xem như là bản sao. Văn bản này được phát hành bởi Công ty tuân theo điều kiện chung của SGS về các dịch vụ chứng nhận theo các điều khoản và điều kiện I SGS. Lưu ý được đưa ra ở đây bao gồm trong đó các điều khoản về giới hạn trách nhiệm pháp lý, bồi thường và thẩm quyền. Văn bản này là bản quyền được bảo vệ và bất kỳ sự thay đổi trái phép, giả mạo hoặc làm sai lệch nào về nội dung hoặc hình thức của văn bản này là bất hợp pháp.



Bản dịch từ giấy chứng nhận VN14/00038, tiếp tục

# CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

SGS

## Food Safety System Certification FSSC 22000

Phát hành 11

Sản xuất Mononatri L-Glutamat (MSG) (Lên men, Tinh chế, Kết tinh, Sấy, Sàng, Nam châm, Lò kim loại) dùng làm phụ gia thực phẩm.

Sản xuất Axit Glutamic (GA) (Lên men, Tách, Trung hòa, Tinh chế, Lọc, Kết tinh GA, Sấy, Sàng, Nam châm, Lò kim loại) dùng làm phụ gia thực phẩm.

Sản xuất Monokali L-Glutamat (MPG) (Điều chế dịch MPG, Lọc, Kết tinh, Sấy, Sàng, Nam châm, Lò kim loại) dùng làm phụ gia thực phẩm.

Sản xuất Hạt nêm, Hỗn hợp tăng vị bột ngọt (Tạo hạt, Sấy, Sàng, Nam châm).

Sản xuất Tinh bột biến tính (Phản ứng, Pha loãng, Tách cát, Lọc, Tách nước, Sấy, Sàng, Nam châm, Lò kim loại).

Sản xuất Tinh bột hồ hóa (Lọc, Xử lý Nhiệt, Nghiền, Nam châm, Lò kim loại).

Sản xuất Tinh bột biến tính hồ hóa (Phản ứng, Lọc, Phân ly, Nam châm, Xử lý nhiệt, Lò kim loại).

Sản xuất Đường mạch nha (Maltose Syrup)/Đường mạch nha (Glucose Syrup), Đường Mạch nha gạo (Rice Syrup) (Hồ hóa, Dịch hóa, Đường hóa, Tẩy màu, Lọc, Trao đổi ion, Điều chỉnh pH, Đèn UV, Cô đặc, Lọc).

Sản xuất Đạm gạo cô đặc (Sàng, Ngâm và nghiền, Dịch hóa, Lọc, Đồng hóa, Nam châm, Sấy, Sàng, Lò kim loại).

Sản xuất Maltodextrin (Dịch hóa, Tẩy màu, Lọc, Cô đặc, Sấy, Sàng, Nam châm, Lò kim loại).

Sản xuất Bột Sirô (Dịch hóa, Tẩy màu, Lọc, Cô đặc, Sấy, Sàng, Nam châm, Lò kim loại).

Tất cả được đóng gói trong Bao bì nhựa và Giấy Kraft.



FSSC 22000



Văn bản này là chứng nhận điện tử chỉ sử dụng cho mục đích kinh doanh của khách hàng. Bản được in từ chứng nhận điện tử này được cho phép và sẽ được xem như là bản sao. Văn bản này được phát hành bởi Công ty tuân theo điều kiện chung của SGS về các dịch vụ chứng nhận theo các điều khoản và điều kiện I SGS. Lưu ý được đưa ra ở đây bao gồm trong đó các điều khoản về giới hạn trách nhiệm pháp lý, bồi thường và thẩm quyền. Văn bản này là bản quyền được bảo vệ và bất kỳ sự thay đổi trái phép, giả mạo hoặc làm sai lệch nào về nội dung hoặc hình thức của văn bản này là bất hợp pháp.

