

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

PHỤ GIA THỰC PHẨM - NƯỚC BỘT NGỌT C

TCCS 47/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 47/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

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:** Phụ gia thực phẩm - Nước bột ngọt C.

2. **Thành phần định lượng:** Nước, muối $\geq 6,5\%$, chất điều vị (INS 621) $\geq 1,8\%$

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 05 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

a) **Quy cách đóng gói (Thể tích thực):**

100 lít, 1000 lít và theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được chứa trong thùng, bồn làm bằng nhựa PE/PP.

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

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

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 “Phụ gia thực phẩm - Nước bột ngọt C” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm 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 1.12, 2.24, 3.30, 4.9).



- 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 21 tháng 12 năm 2025



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM	Số: TCCS 47/VDN/2025
	Sản phẩm: NƯỚC BỘT NGỌT C	Có hiệu lực kể từ Ngày 31 tháng 12 năm 2025

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng lỏng
2	Màu sắc	Không màu đến màu vàng

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	pH (26°C - 28°C)	-	5,0 – 5,4
2	Baume (26°C - 28°C)	-	≥ 10
3	Hàm lượng NaCl (Tính theo Cl ⁻)	%	≥ 6,5
4	Hàm lượng Bột ngọt	%	≥ 1,8

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	<i>Coliforms</i>	MPN/g	10 ²
2	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Salmonella spp./ 25 g</i>	-	Không phát hiện

1.4. 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 1.12, 2.24, 3.30,4.9).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	5,0
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

2. Thời hạn sử dụng: 05 ngày 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:

- + **Chức năng:** Nước Bột ngọt C là sản phẩm phụ thu được sau quá trình sản xuất Bột ngọt, thích hợp sử dụng làm chất điều vị trong ngành công nghiệp chế biến Nước mắm, Nước tương.
- + **Đối tượng sử dụng:** Thích hợp sử dụng trong ngành công nghiệp chế biến Nước mắm, Nước tương.
- + **Liều lượng sử dụng:** Tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

- Hướng dẫn bảo quản:

- + Nước Bột ngọt C cần chứa trong thùng, bồn chứa chuyên dụng, sạch sẽ hoặc theo yêu cầu của khách hàng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- + Bảo quản ở nhiệt độ thường.

4. Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

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 của Chính phủ về 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.

Đồng Nai, ngày 31 tháng 12 năm 2025

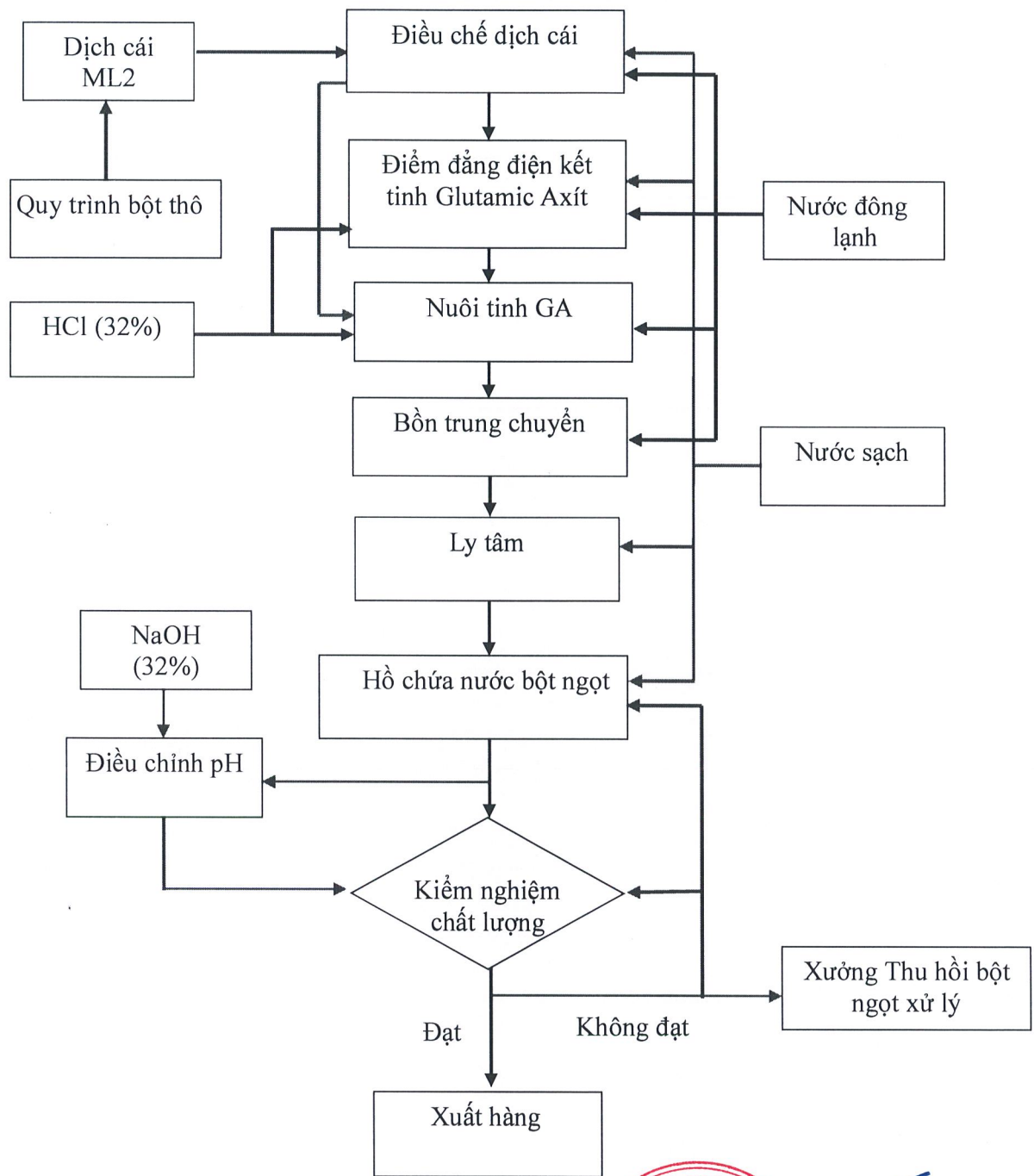
TỔNG GIÁM ĐỐC



[Handwritten signature]
Trần Chí Hào



SƠ ĐỒ LƯU TRÌNH SẢN XUẤT



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

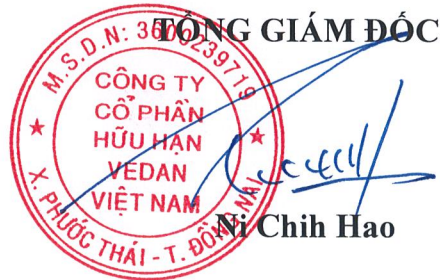
ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

SẢN PHẨM: PHỤ GIA THỰC PHẨM - NƯỚC BỘT NGỌT C

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
<ul style="list-style-type: none">- Cảm quan (trạng thái, màu sắc)- pH (26°C - 28°C)- Baume (26°C - 28°C)- Hàm lượng NaCl (Tính theo Cl⁻)- Hàm lượng Bột ngọt- <i>Coliforms</i>- <i>Escherichia coli</i>- <i>Staphylococcus aureus</i>- <i>Salmonella spp.</i> / 25 g- Hàm lượng Arsen (As)- Hàm lượng Cadimi (Cd)- Hàm lượng Chì (Pb)- Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	1 năm / 1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 31 tháng 12 năm 2025



VEDAN

NƯỚC BỘT NGỌT C

Dùng cho thực phẩm Phụ Gia Thực Phẩm

Thành phần định lượng: Nước, muối $\geq 6,5\%$, chất điều vị (INS 621) $\geq 1,8\%$.

Hướng dẫn sử dụng:

Chức năng: Nước Bột ngọt C là sản phẩm phụ thu được sau quá trình sản xuất Bột ngọt, thích hợp sử dụng làm chất điều vị trong ngành công nghiệp chế biến Nước mắm, Nước tương.

Đối tượng sử dụng: Thích hợp sử dụng trong ngành công nghiệp chế biến Nước mắm, Nước tương.

Liều lượng sử dụng: Tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn bảo quản: Nước bột ngọt C cần được chứa trong thùng, bồn chứa chuyên dụng, sạch sẽ hoặc theo yêu cầu của khách hàng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Bảo quản ở nhiệt độ thường.

TCCS 47/VDN/2025

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 05 ngày kể từ ngày sản xuất.

Thể tích thực:

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Website: www.vedan.com.vn / Free hotline: 1800599902

Điện thoại: 0251 3825111

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

P.O.Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,

Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



KT3-08979BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

26/12/2025
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : **PHỤ GIA THỰC PHẨM - NƯỚC BỘT NGỌT C**
LOTNO: 161225
2. Mô tả mẫu
Sample description : 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.
Mẫu đựng trong hũ nhựa.
As received sample is contained in plastic jar.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 17/12/2025
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 18/12/2025 – 26/12/2025
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **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
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02/02

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

KT3-08979BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



26/12/2025
Page 02/02

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	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng lỏng Liquid Màu vàng yellow
7.2. pH ở 26,2 °C pH at 26,2 °C	TCVN 12348:2018		-	5,08
7.3. Hàm lượng muối ăn (NaCl), tính theo khối lượng, Sodium chloride content (m/m) %	QUATEST3 1060:2023		-	13,2
7.4. Hàm lượng mononatri glutamate monohydrate tính theo khối lượng, Monosodium glutamate monohydrate content (m/m) %	QUATEST3 1180:2023		-	2,03
7.5. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QUATEST3 1096:2023 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QUATEST3 1096:2023 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21)	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.9. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ^(**) Less than
7.10. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	-		Không phát hiện Not detected
7.11. Coliform, MPN/g	ISO 4831 : 2006	-		0
7.12. E. Coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-		0
7.13. Độ baume ở 26°C(*), °Be	TCVN 7764-1:2007 GM 24.1	-		15,5

Ghi chú/ Note: (**): 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 thử được gửi đi và không phải là chứng nhận của 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.