

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

-----\*\*\*-----

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**HẠT NÊM NĂM HƯƠNG RAU CỦ**

**TCCS 35/VDN/2025**

**CÔNG TY CP HH 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)**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 35/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: [dl-hha@vedaninternational.com](mailto:dl-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

**1. Tên sản phẩm: Hạt Nêm Nấm Hương Rau Củ**

**2. Thành phần:** Muối I-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chiết xuất nấm men, bột hỗn hợp rau củ (1,0%) bột tiêu, bột nấm đông cô (0,3%), bột hương liệu nấm tổng hợp, chất làm rắn chắc (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

**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 (khối lượng tịnh):**

60 g; 200 g; 400 g; 900 g; 2 kg; 3 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

**b) Chất liệu bao bì:**

Sản phẩm được đóng gói trong bao nhôm tráng PE.

### 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 “Hạt nêm nấm hương rau củ” 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 1.9, 2.11).



- 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).
- TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5).
- 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 30 tháng 09 năm 2025*

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
  
**Ni Chih Hao**

  
**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
**Ni Chih Hao**

# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: <b>GIA VỊ</b>	Số: TCCS 35/VDN/2025
	Sản phẩm: <b>HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CÚ</b>	Có hiệu lực kể từ ngày 30 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	Dạng hạt, khô rời, không đóng cục
2	Màu sắc	Trắng ngà đến vàng nâu
3	Mùi	Đặc trưng của sản phẩm
4	Vị	Đặc trưng của sản phẩm

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	$\geq 148$
2	Độ ẩm	%	$\leq 3$
3	pH (dung dịch 10%)	-	5,0 – 7,5
4	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	%	$\geq 25,8$
5	Hàm lượng chất đạm	%	$\geq 10,2$
6	Hàm lượng chất béo (có thủy phân)	%	$\leq 0,4$
7	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	$\leq 23640$
8	Hàm lượng bột ngọt	%	$\geq 17,4$
9	Hàm lượng đường tổng số	%	$\leq 29,5$
10	Hàm lượng muối (NaCl)	%	$\leq 49$
11	Hàm lượng tro không tan trong HCl	%	$\leq 0,1$
12	Vật lạ	-	Không có

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp TCVN 7396:2004 về bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5).



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

**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 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 (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:** 18 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:**

- Món xào: 1,5 muỗng cà phê cho 500 g món xào.
- Món kho: 2 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
- Món chiên: 2 muỗng cà phê cho 500 g món chiên.
- Món canh: 3 muỗng cà phê cho 1 lít nước.

1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

Ghi chú: 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. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

**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;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

*Đồng Nai, ngày 30 tháng 09 năm 2025*

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**Ni Chih Hao**



**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM 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:**

**HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CỦ**

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)</li><li>- Năng lượng</li><li>- Độ ẩm</li><li>- pH (dung dịch 10%)</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng chất béo (có thủy phân)</li><li>- Hàm lượng Natri (Na)</li><li>- Hàm lượng bột ngọt</li><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Hàm lượng muối (NaCl)</li><li>- Hàm lượng tro không tan trong HCl</li><li>- Vật lạ</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 spp./25g</i></li><li>- Tổng số 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 (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 30 tháng 09 năm 2025





### HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CŨ

Loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn CHAY/MẶN thật thơm ngon và bổ dưỡng.

#### Thành phần:

Muối I-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chiết xuất nấm men, bột hỗn hợp rau củ (1,0%), bột tiêu, bột nấm đông cô (0,3%), bột hương liệu nấm tổng hợp, chất làm rắn chắc (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

#### Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

(Có trong 100 g hạt nêm nấm hương rau củ)

Năng lượng	≥ 148 kcal
Chất đạm	≥ 10,2 g
Natri	≤ 23640 mg
Carbohydrat	≥ 25,8 g
Đường tổng số	≤ 29,5 g

#### Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

#### Thông tin cảnh báo:

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

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ NSX.



#### Hướng dẫn sử dụng:



#### MÓN CANH

3 muỗng cà phê\* cho 1 lít nước



#### MÓN XÀO

1,5 muỗng cà phê\* cho 500 g món xào



#### MÓN CHIÊN

2 muỗng cà phê\* cho 500 g món chiên



#### MÓN KHO

2 muỗng cà phê\* cho 500 g thực phẩm

\*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

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

TCCS 35/VDN/2025

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

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.

Khối lượng tịnh: 60 g

Free Hotline: 1800 599 902



8 935102 480103



Nấm Hương Rau Củ  
Tăng hương thêm vị  
Đa hương tạo nên hương vị mới lạ



CÓ THỂ DÙNG CHO  
MÓN CHAY



Khối lượng tịnh  
60 g

Hình ảnh mang tính minh họa



260mm

160mm

146mm

116mm

116mm

7 7

7

165mm

151mm



### HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CÚ

Loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn CHAY/MẪN thật thơm ngon và bổ dưỡng.

#### Thành phần:

Muối i-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chiết xuất nấm men, bột hỗn hợp rau củ (1,0%), bột tiêu, bột nấm đông cô (0,3%), bột hương liệu nấm tổng hợp, chất làm rắn chắc (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

#### Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

(Có trong 100 g hạt nêm nấm hương rau củ)  
Năng lượng ≥ 148 kcal  
Chất đạm ≥ 10,2 g  
Natri ≥ 23640 mg  
Carbohydrat ≥ 25,8 g  
Đường tổng số ≤ 29,5 g

#### Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

#### Thông tin cảnh báo:

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

HSD: 18 tháng kể từ NSX



#### Hướng dẫn sử dụng:



#### MÓN CANH

3 muỗng cà phê\* cho 1 lít nước



#### MÓN XÀO

1,5 muỗng cà phê\* cho 500 g món xào



#### MÓN CHIÊN

2 muỗng cà phê\* cho 500 g món chiên



#### MÓN KHO

2 muỗng cà phê\* cho 500 g thực phẩm

\*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.  
Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

TCCS 35/VDN/2025

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

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.

Khối lượng tịnh: 100 g



Free Hotline: 1800 599 902



Nấm Hương Rau Củ  
Tăng hương thêm vị  
Sự hòa tạo nên hương vị món ngon



Khối lượng tịnh 100 g

7 121mm 7 7 121mm 7

270mm



190mm

176mm



### HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CỦ

Loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn CHAY/MẪN thật thơm ngon và bổ dưỡng.

#### Thành phần:

Muối i-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chiết xuất nấm men, bột hỗn hợp rau củ (1,0%), bột tiêu, bột nấm đông cô (0,3%), bột hương liệu nấm tổng hợp, chất làm rắn chắc (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

#### Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

(Có trong 100g hạt nêm nấm hương rau củ)

Năng lượng	≥ 148 kcal
Chất đạm	≥ 10,2 g
Natri	≥ 23640 mg
Carbohydrat	≥ 25,8 g
Đường tổng số	≤ 29,5 g

#### Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp.  
Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

#### Thông tin cảnh báo:

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

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ NSX



#### Hướng dẫn sử dụng:



#### MÓN CANH

3 muỗng cà phê\*  
cho 1 lít nước



#### MÓN XÀO

1,5 muỗng cà phê\*  
cho 500 g món xào



#### MÓN CHIÊN

2 muỗng cà phê\*  
cho 500 g món chiên



#### MÓN KHO

2 muỗng cà phê\*  
cho 500 g thực phẩm

\*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

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

TCCS 35/VDN/2025

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

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.

Khối lượng tịnh: 200 g



81935102480127



Hình ảnh mang tính minh họa

Khối lượng tịnh  
200 g

131mm

131mm

290mm



NI CHI HAO

224 mm

204 mm



**HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CŨ**  
Loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn CHAY/MẶN thật thơm ngon và bổ dưỡng.

**Thành phần:**

Muối I-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chiết xuất nấm men, bột hỗn hợp rau củ (1,0%), bột tiêu, bột nấm đông cô (0,3%), bột hương liệu nấm tổng hợp, chất làm rắn chắc (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:**

(Có trong 100 g hạt nêm nấm hương rau củ)

Năng lượng ≥ 148 kcal  
Chất đạm ≥ 10,2 g  
Natri ≥ 23640 mg  
Carbohydrat ≥ 25,8 g  
Đường tổng số ≤ 29,5 g

**Hướng dẫn bảo quản:**

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

**Thông tin cảnh báo:**

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

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ NSX



**Hướng dẫn sử dụng:**



**MÓN CANH**

3 muỗng cà phê\*  
cho 1 lít nước



**MÓN XÀO**

1,5 muỗng cà phê\*  
cho 500 g món xào



**MÓN CHIÊN**

2 muỗng cà phê\*  
cho 500 g món chiên



**MÓN KHO**

2 muỗng cà phê\*  
cho 500 g thực phẩm

\*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

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

TCCS 35/VDN/2025

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](http://www.vedan.com.vn)

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.

Khối lượng tịnh: 400 g

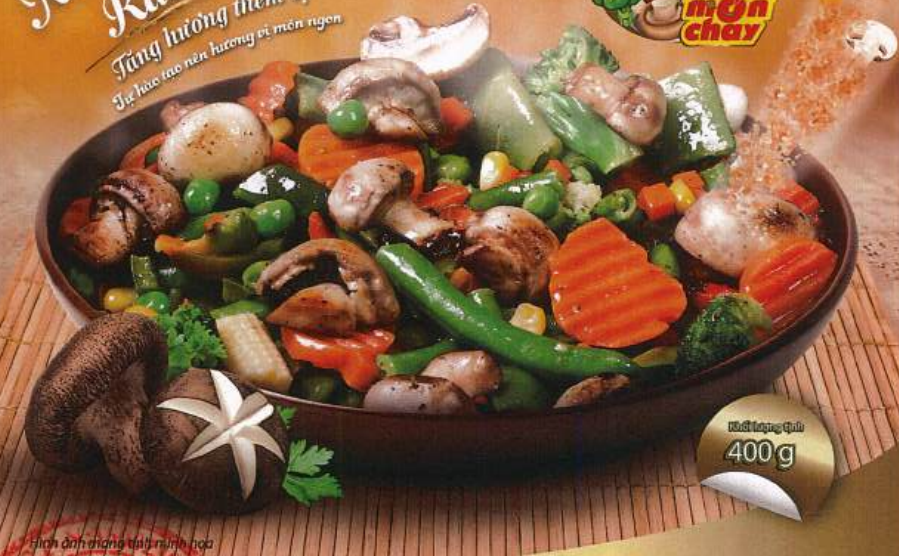
Free Hotline: 1800 599 902



8 935102 480158



**Nấm Hương Rau Củ**  
Tăng hương thêm vị  
Tạo hương tạo nên hương vị món ngon



Khối lượng tịnh: 400 g



348 mm

10

154 mm

10

10

154 mm

10



**HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CŨ**  
Loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn CHAY/MẶN thật thơm ngon và bổ dưỡng.

**Thành phần:**

Muối I-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chiết xuất nấm men, bột hỗn hợp rau củ (1,0%), bột tiêu, bột nấm đông cô (0,3%), bột hương liệu nấm tổng hợp, chất làm rắn chắc (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:**

(Có trong 100 g hạt nêm nấm hương rau củ)  
Năng lượng  $\approx$  148 kcal  
Chất đạm  $\approx$  10,2 g  
Natri  $\approx$  23640 mg  
Carbohydrat  $\approx$  25,8 g  
Đường tổng số  $\approx$  29,5 g

**Hướng dẫn bảo quản:**

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

**Thông tin cảnh báo:**

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

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ NSX



**Hướng dẫn sử dụng:**



**MÓN CANH**  
3 muỗng cà phê\*  
cho 1 lít nước



**MÓN XÀO**  
1,5 muỗng cà phê\*  
cho 500 g món xào



**MÓN CHIÊN**  
2 muỗng cà phê\*  
cho 500 g món chiên



**MÓN KHO**  
2 muỗng cà phê\*  
cho 500 g thực phẩm

\*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.  
Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

TCCS 35/VDN/2025

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](http://www.vedan.com.vn)  
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.

Khối lượng tịnh: 900 g

Free Hotline: 1800 599 902



*Nấm Hương Rau Củ*  
Tăng hương thêm vị  
Tự hào tạo nên hương vị món ngon



Khối lượng tịnh  
**900g**



274mm  
254mm  
10  
10

10 | 200mm | 10 | 10 | 200mm | 10  
440mm

35mm  
23mm  
10mm  
720mm  
50mm  
50mm  
10mm  
200mm  
35mm  
23mm  
10mm



**HẠT NẸM NẤM HƯƠNG RAU CỦ**

Loại hạt nếm tự nướng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn hương vị của CHAY/MẪN NHỊT thơm ngon và bổ dưỡng.

**Thành phần:**  
Mùi - ít đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, chất điều vị (INS 635), bột chất nếm men bột hòa hợp (10.39%), bột sắn, bột hòa hợp, chất làm ngọt (INS 466), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (cho 100g hạt nếm nấm hương rau củ):**

Năng lượng	≥ 148 kcal
Chất đạm	≥ 10,2 g
Natri	≤ 23640 mg
Carbohydrat	≥ 25,8 g
Đường tổng số	≤ 29,5 g

**Hương dẫn bảo quản:**  
Bảo quản trong bao kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

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

**NSX:**  
HSD: 18 tháng kể từ NSX

**VEDAN SCAN**  
QR code and barcode area.

**Khối lượng tịnh: 2 kg**

**TCS 35VDN/2025**  
Sản xuất tại:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**  
Quốc lộ 51, Ấp 1 A Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn  
Được sự cho phép của:  
**VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED**  
P.O. Box 3119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.  
Phone: +1(345) 939 9022

**Hương dẫn sử dụng:**

<b>MÓN XÀO</b> 1,5 muỗng cà phê* cho 500 g món xào	<b>MÓN CĂN</b> 3 muỗng cà phê* cho 1 lít nước	<b>MÓN CHIÊN</b> 2 muỗng cà phê* cho 500 g món chiên	<b>MÓN KHO</b> 2 muỗng cà phê* cho 500 g thực phẩm
--	---	--	--

\*1 muỗng cà phê ~ 5 gram gạo v.

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

250mm  
10mm



KT3-04945BTP5

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

26/08/2025  
Page 01/04

1. Tên mẫu : HẠT NÊM NẤM HƯƠNG RAU CỬ 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.*  
*Mẫu đựng trong bao bì kín.*  
*As received sample is contained in sealed package.*  
*Sample description*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 25/07/2025  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 25/07/2025 – 08/08/2025  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM 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 02-04/04*  
*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

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.*

KT3-04945BTP5

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

26/08/2025  
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 <sup>(*)</sup> <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 hạt Granule Màu vàng nâu Brownish yellow 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)	QTTN/KT3 260:2020	-		20,9
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	1,20
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018		-	44,0
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	6,19
7.6. Vật lạ / Foreign matters <sup>(*)</sup>	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)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	0,32
7.8. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, % Carbohydrate excluding fibre content (m/m)	AOAC 2020.07		-	32,3

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.

7. 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.

8. 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.

KT3-04945BTP5

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

26/08/2025  
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 ( $\geq$ )	Kết quả thử nghiệm Test result
7.9. Năng lượng / Calories(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	186
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m) %	TCVN 8133-2:2011 Dumas method		-	13,6
7.11. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> tính theo khối lượng, Total sugar content (m/m) %	QUATEST3 1222:2024		-	22,6
7.12. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % Insoluble ash content in 10% HCl (m/m)	QTTN/KT3 138 : 2016		0,1	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016	$1,50 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 +G1 + G2), Total aflatoxin content $\mu\text{g}/\text{kg}$	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, Aflatoxin B1 content $\mu\text{g}/\text{kg}$	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content $\mu\text{g}/\text{kg}$	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](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.

KT3-04945BTP5

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

26/08/2025  
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 (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.20. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		2,5 x 10 <sup>1</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> Less than
7.23. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(2)</sup> Less than
7.24. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.25. Hàm lượng natri tính theo khối lượng, Sodium content (m/m)	% QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	-		19,7

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

- (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): Hàm lượng đường tổng số / Total sugar content (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](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.