

Số: 0857/26/CV-VDN

Về việc thông báo sửa đổi nhãn và hồ sơ công bố sản phẩm số TCCS 12/VDN/2022.

Đồng Nai, ngày 15 tháng 8 năm 2026

Kính gửi: Sở Y tế Thành phố Đồng Nai

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Sở Y tế Thành phố Đồng Nai đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm “Phụ gia thực phẩm – Chất điều vị Bột ngọt Vedan (Monosodium L – Glutamate)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam đã thực hiện tự công bố số TCCS 12/VDN/2022 và được đăng tải trên trang thông tin điện tử dongnai.vfa.gov.vn ngày 18 tháng 8 năm 2022.

Trong Hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 100 g, 400 g, 454 g, 1 kg, 1 kg (LM), 2 kg, 5 kg, 25 kg và 25 kg (LM).

Ngoài ra, công ty chúng tôi đã gửi các công văn thông báo sau:

STT	Số công văn	Thời gian	Nội dung
1	0700/23/CV-VDN	22/6/2023	Thông báo bổ sung nhãn 350 g, 900 g, 1,8 kg
2	0291/24/CV-VDN	19/3/2024	Thông báo bổ sung nhãn
3	0310/24/CV-VDN	22/3/2024	Thông báo bổ sung nhãn
4	0579/24/CV-VDN	24/5/2024	Thông báo bổ sung nhãn
5	1019/24/CV-VDN	10/10/2024	Thông báo bổ sung nhãn
6	0224/25/CV-VDN	18/3/2025	Thông báo bổ sung nhãn
7	0749/25/CV-VDN	18/8/2025	Thông báo sửa đổi và bổ sung nhãn

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, nay Công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố và nhãn hàng hóa của sản phẩm nêu trên, nội dung sửa đổi như sau:

Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Số hiệu TCCS	TCCS 12/VDN/2022	TCCS 12:2022/VDN
2	Địa chỉ tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm	CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam	CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
3	Thành phần	Thành phần định lượng: Mononatri L-glutamat (100%)	Thành phần: Chất điều vị Mononatri L-glutamat

4	Nội dung ghi nhãn	Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.	Nội dung ghi nhãn phù hợp với Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
---	-------------------	--	---

Nhãn sản phẩm và TCCS sau sửa đổi như phụ kiện đính kèm.

Thời gian áp dụng: Kể từ khi sử dụng hết lượng nhãn cũ tồn kho.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]
Ni Chih Hao



255mm

7.5 10

100mm

10 10

100mm

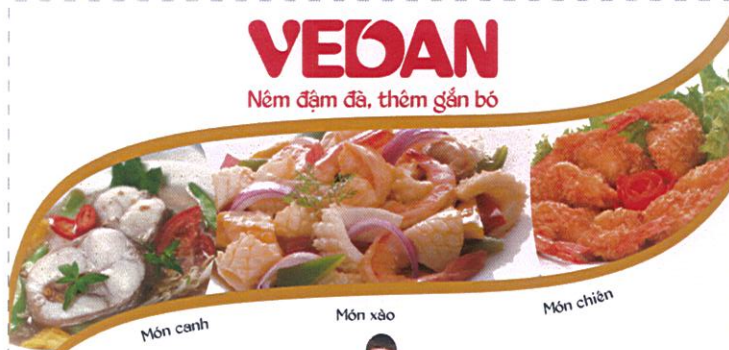
10 7.5

140mm

120mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 100 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 20/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, cách xa tránh ánh nắng
trực tiếp của mặt trời.
TCS 15/02/2024

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) LIMITED
P.O. Box 5019, Grand Parkway, Midway Island, 802, North Bay Road,
Grand Cayman, KY-11205, Cayman Islands



8 933 102 419 219

NSX:



HSD: 36 tháng kể từ NSX

VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 100 g (F30)



255mm

7.5 10

100mm

10 10

100mm

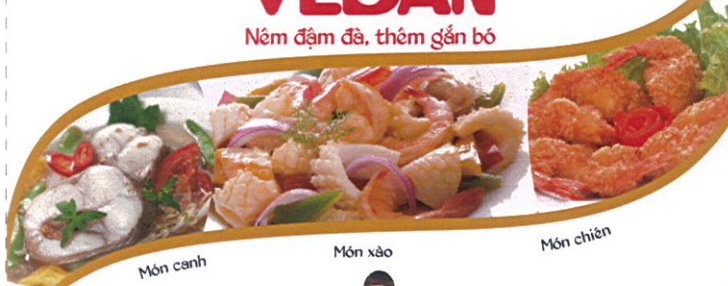
10 7.5

140mm

120mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 100 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosetri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và ổn định sử dụng phụ hợp với Thông tư 24/2018/TT-BYT
ngày 30/04/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng
trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2022/VĐN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.932

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (PACIFIC) LIMITED
P.O. Box 3019, Grand Pavilion, Heliport, Raffles Place Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



8 935 102 419 110

NSX:



HSD: 36 tháng kể từ NSX

VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 100 g (M)



255mm

7.5 10

100mm

10 10

100mm

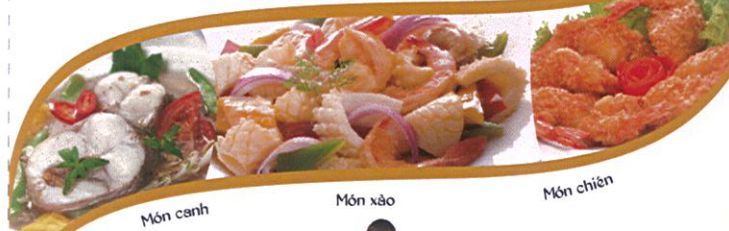
10 7.5

140mm

120mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 100 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng chế thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tương thích phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 20/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng
trực tiếp của mặt trời.
TCCS 10/2022/ĐN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, An-1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (INDONESIA) LIMITED
P.O. Box 3109, Grand Puri, Mekar Raya, RT2 Street Ray Road,
Grand Caperan, 811-1205, Caperan Islands



NSX:



HSD: 36 tháng kể từ NSX

VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 100 g (LM)



305mm

17,5

125mm

10 10

125mm

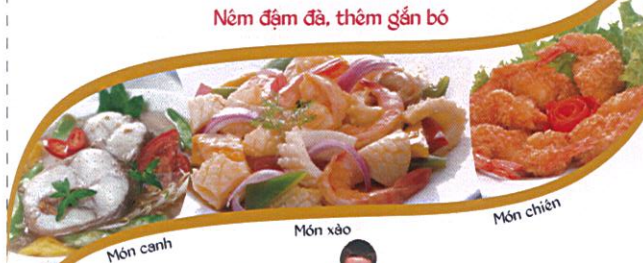
17,5

190mm

170mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 235 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tương đương phù hợp với Thông tư 24/2010/TT-BYT
ngày 26/06/2010 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Hotline: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800.999.800

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) LIMITED
F.T.S. No. 2008, Grand Parkway, Midtown Tower, 800 West Bay Road,
Grand Cayman, KY-11105, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 235 g



300mm

17.5

122.5mm

20 mm

122.5mm

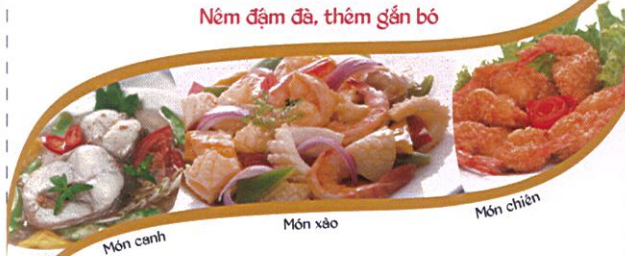
17.5

210mm

190mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 350 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột mịn.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn sử dụng và thời hạn sử dụng phụ thuộc vào nhiệt độ bảo quản và điều kiện vận chuyển.
Ngày 20/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCC 12/2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 61, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Hotline: www.vedan.com.vn / 1900 308 807

Đơn vị phân phối:
VEDAN INTERNATIONAL (ASIA) PTE LTD
21, Sun, Street, Sunland Towers, Singapore 109456
Grand Capitan, 611-2107, Capitan Island

NSX:

HSD: Số tháng kể từ NSX



8 935 102 411 653

VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 350 g



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

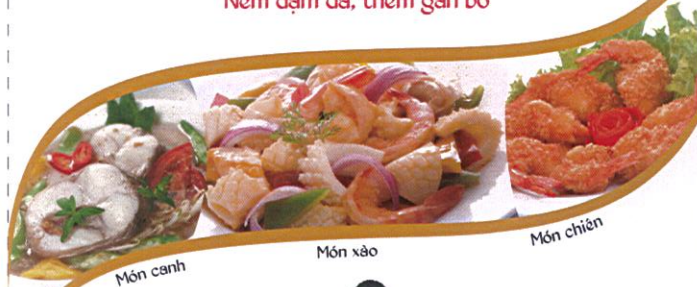
17.5

230mm

210 mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 400 g

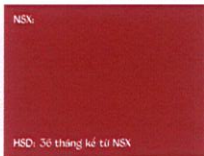
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị: Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn lượng và độ tương thích phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 20/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCB 12/2022/DH

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.089.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) LIMITED
P.O. Box 3080, Grand Parkway, Midtown Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 400 g (F30)



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

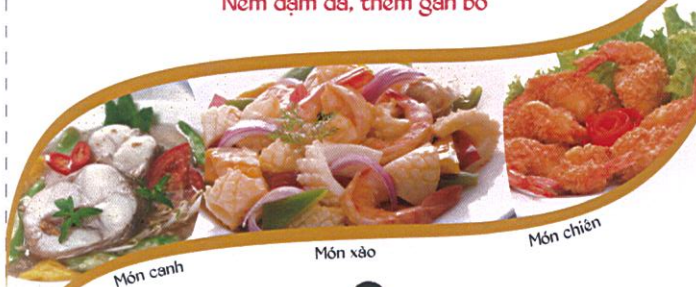
17.5

230mm

210 mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 400 g

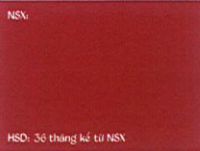
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn lượng sử dụng hướng dẫn của Tổng từ 24/200/TT-BYT
ngày 30/06/2010 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2020/VN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.589.900

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) PTE. LTD.
P.O. Box 3989, Grand Parkway, Midway, 600 West Bay Road,
Grand Cayman, KY-11005, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 400 g (M)



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

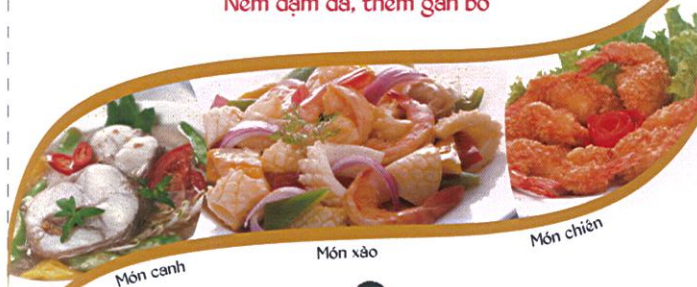
17.5

230mm

210 mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 400 g

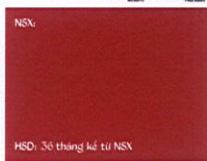
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tương tự được phê duyệt và thông tin 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định và quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2020/VN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.029.002

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL PCL (DRINK) LIMITED
P.O. Box 3055, Grand Frontier, Hibiya, Nagasaki, 850-0201, Japan
Grand Frontier, 851-0201, Nagasaki, Japan



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 400 g (L)



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

17.5

10

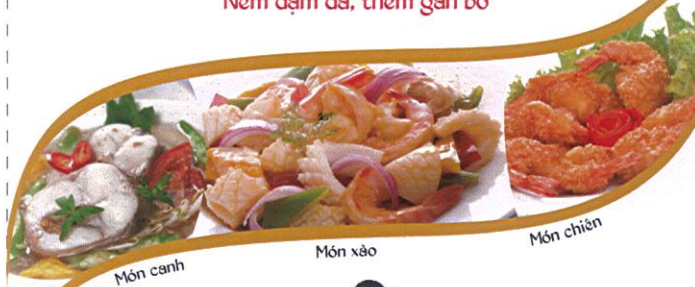
230mm

210 mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

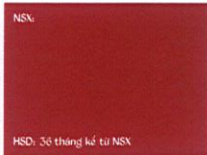
Khối lượng tịnh: 400 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng tinh thể trắng.
Thành phần:
Chất điều vị: Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn sử dụng và thời hạn sử dụng: Thông tin 24/2019/TT-BYT
ngày 20/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
Hương dẫn hóa chất:
Bột ngọt kết tinh, tinh khiết, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 10-002/2019

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN (HONGKONG) LIMITED
F.O. Box 3889, Grand Pudding, Huiyuan Way, 80C West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 400 g (LM)



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

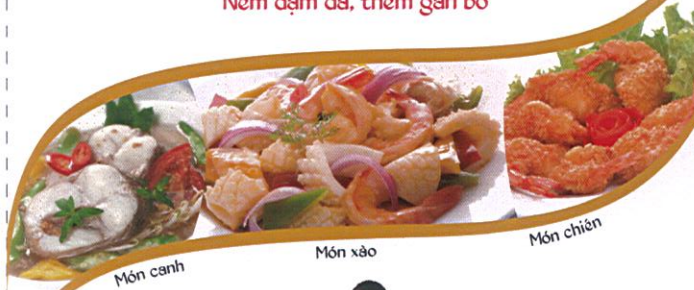
17.5

230mm

210 mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần gũi



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 454 g

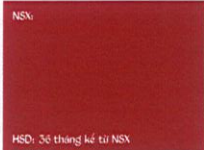
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thương phẩm.
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và độ tương thích phụ hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCB 12/2022/DN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thới, Thành phố Đông Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HONGKONG) LIMITED
P.O. Box 3088, Grand Pavillion, Midway View, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 454 g (M)



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

17.5

10

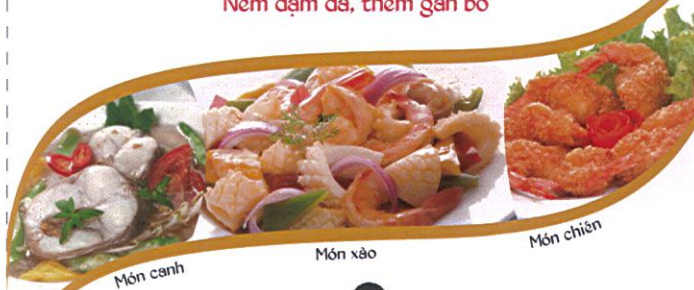
230mm

210 mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần gũi



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 454 g

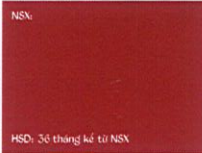
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột thực phẩm
Thành phần
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hàng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và thời hạn sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hàng dẫn hóa chất:
Bản chất của chất này, không độc hại, sạch và tránh ảnh hưởng trực tiếp của môi trường.
TCCS 10:2002/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) LIMITED
7-01, Bldg. 3015, Grand Parkway, Hubeiway, Singapore, 400 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 454 g (LM)



325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

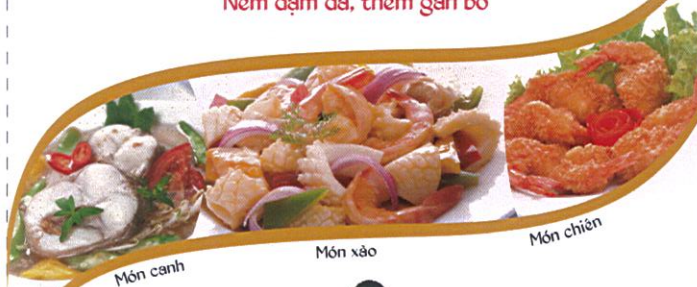
17.5

230mm

210 mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần gũi



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 454 g

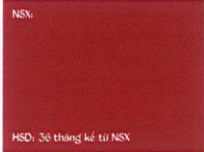
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate
Dùng cho thực phẩm
Thiên nhiên
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và độ tương thích phụ hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCB 12/2022/DN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thới, Thành phố Đông Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.900

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) PTE. LTD.
P.O. Box 3088, 30 and Pandan, Hiranagar, 602 West Bay Road,
Grand Capricorn, 811120, Singapore



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 454 g (LL)



420mm

7.5 7.5

187.5mm

7.5 7.5

187.5mm

7.5 7.5

275mm

250mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 900 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.002

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 2118, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 602 West, Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX

**VEDAN****Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 900 g



420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

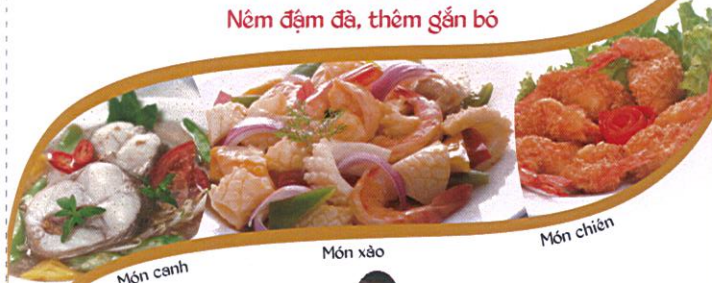
290mm

265mm

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 1 kg

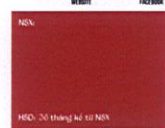
Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12:2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.002

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavillion, Midtown Way, 602 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 1 kg (F30)



420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

290mm

265mm

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 1 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosetri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2010/TT-BYT
ngày 30/06/2010 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2022/VN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 2119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 1 kg (M)



420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

290mm

265mm

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần gũi



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 1 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosetri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tương thích phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12:2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được ủy quyền phân phối:
VEDAN INTERNATIONAL (PVT) LTD
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY-11205, Cayman Islands



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate
Hạt lớn (LM)



Khối lượng tịnh: 1 kg



250mm

230mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 1,8 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosetri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12:0022/VĐN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

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



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



250mm

230mm

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 1,8 kg



260mm

240mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 2 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phẩm.
Chất điều vị Mononatri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12:0022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-0205, Cayman Islands



NSX:
HSD: 36 tháng kể từ NSX



260mm

240mm

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 2 kg (F30)

360mm

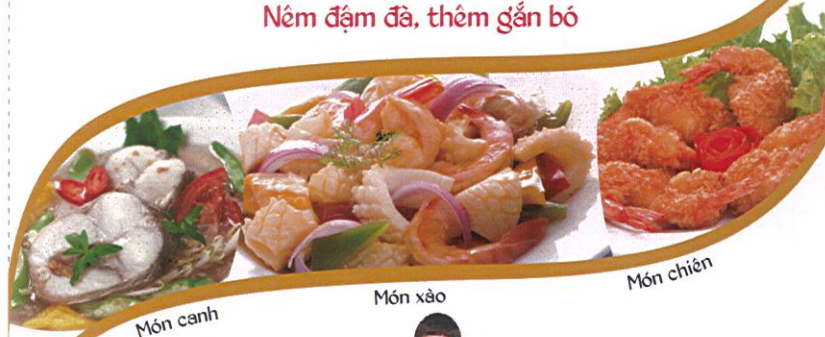
340 mm

260mm

240mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 2 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12/2022/VN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 21119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 602 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



260mm

240mm

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 2 kg (M)

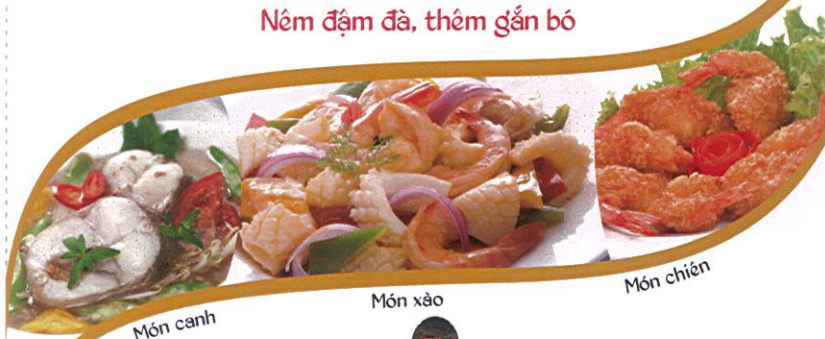


260mm

240mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 2 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột mịn.
Thành phần:
Chất điều vị Monosodium L-glutamate.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và liều lượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12:2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 602 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



260mm

240mm

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 2 kg (LM)

360mm

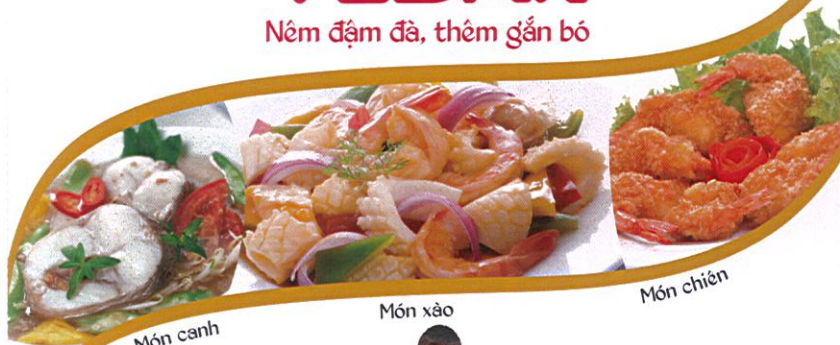
340 mm

335mm

315mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 5 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần:
Chất điều vị Mononatri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS 12:2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

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



335mm

315mm

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate

**Khối lượng tịnh: 5 kg**

500mm



VEDAN

Bột ngọt

Monosodium L-glutamate

Độ tinh khiết từ 99% trở lên

Khối lượng tịnh: 25 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.

Thành phần:
Chất điều vị Mononatri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp
của mặt trời.

TCCS 12:2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

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



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



890mm

500mm



VEDAN

Bột ngọt

Monosodium L-glutamate

Độ tinh khiết từ 99% trở lên

Khối lượng tịnh: 25 kg

Hạt lớn (LM)

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.

Thành phần:
Chất điều vị Mononatri L-glutamat.

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp
của mặt trời.

TCCS 12:2022/VDN

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

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



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



890mm

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 12:2022/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

**PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ
BỘT NGỌT VEDAN
(MONOSODIUM L – GLUTAMATE)**

Ban hành lần đầu: Ngày 01 tháng 8 năm 2022

Sửa đổi lần: 01



Mục lục

1	Phạm vi áp dụng	1
2	Tài liệu viện dẫn:	1
3	Thuật ngữ và định nghĩa	1
4	Yêu cầu kỹ thuật	1
4.1	Các chỉ tiêu cảm quan:	1
4.2	Các chỉ tiêu hóa lý:	2
5	Thành phần sản phẩm:	2
6	Ngày sản xuất, hạn sử dụng	2
7	Hướng dẫn sử dụng	2
8	Hướng dẫn bảo quản	2
9	Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển	2
9.1	Bao gói	2
9.2	Ghi nhãn	3
9.3	Vận chuyển	3

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 12:2022/VDN sửa đổi lần 01 do Khối Đảm bảo Chất lượng và Hóa nghiệm xây dựng và được Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam phê duyệt ban hành theo Quyết định số ~~100~~./26/QĐ-VDN ngày ~~15~~ tháng ~~8~~ năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ BỘT NGỌT VEDAN
(MONOSODIUM L – GLUTAMATE) – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Phụ Gia Thực Phẩm – Chất Điều Vị Bột Ngọt VEDAN (Monosodium L – Glutamate) của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam, có trụ sở và nhà máy sản xuất tại Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.

2 Tài liệu viện dẫn:

- QCVN 4-1:2010/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất điều vị.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- 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.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
- QCVN 12-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Kết quả phân tích mẫu.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Bột ngọt (Mononatri L-glutamat) là phụ gia thực phẩm thuộc nhóm chất điều vị, được sản xuất bằng phương pháp lên men, dùng để tăng cường vị umami cho thực phẩm. Bột ngọt có mã INS 621 và thành phần chính là mononatri L- glutamat.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Tinh thể hoặc bột tinh thể
2	Màu sắc	Màu trắng
3	Mùi	Không mùi

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Định tính độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether
2	Định tính Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat
3	Định tính Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri
4	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	Không quá 0,5
5	pH (Dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 – 7,2
6	Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrochloric 2N)	Độ	+ 24,8 đến +25,3
7	Clorid	%	Không quá 0,2
8	Acid pyrrolidon carboxylic	%	Không phát hiện
9	Hàm lượng mononatri L - glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	Không thấp hơn 99,0
10	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	Không quá 1,0

5 Thành phần sản phẩm: Chất điều vị Mononatri L-glutamat.

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

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

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.

7 Hướng dẫn sử dụng

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.

Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

8 Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

9 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

9.1 Bao gói

Sản phẩm được bao gói trong túi bằng màng ghép OPP-PE; bao PP lồng bao PE hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bao bì sử dụng phù hợp với yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Khối lượng tịnh: 100 g (F30), 100 g (M), 100 g (LM), 235 g, 350 g, 400 g (F30), 400 g (M), 400 g (L), 400 g (LM), 454 g (M), 454 g (LM), 454 g (LL), 900 g, 1 kg (F30), 1 kg (M), 1 kg (LM), 1,8 kg, 2 kg (F30), 2 kg (M), 2 kg (LM), 5 kg, 25 kg (LM), 25 kg, và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

9.2 Ghi nhãn

Sản phẩm có nhãn phù hợp với quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa, và bao gồm các nội dung bắt buộc như sau:

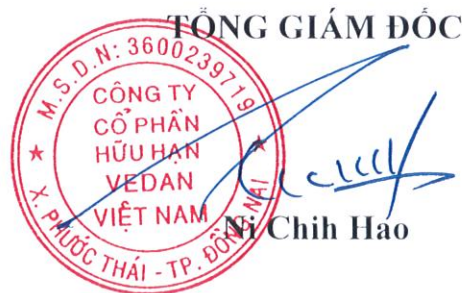
- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Xuất xứ hàng hóa;
- d) Khối lượng tịnh;
- đ) Ngày, tháng, năm sản xuất;
- e) Hạn sử dụng;
- f) Thành phần;
- g) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

Xem mẫu nhãn ở phụ kiện kèm theo.

9.3 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, không có mùi lạ và không chở chung với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến an toàn, chất lượng sản phẩm.

Đồng Nai, ngày 15 tháng 8 năm 2026



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

**Sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ BỘT NGỌT VEDAN
(MONOSODIUM L – GLUTAMATE)**

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (trạng thái, màu sắc, mùi) – Định tính độ tan – Định tính Glutamat – Định tính Natri – Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98 °C trong 5 giờ) – pH (Dung dịch mẫu thử 1/50) – Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrochloric 2N) – Clorid – Acid pyrrolidon carboxylic – Hàm lượng mononatri L- glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô) – Hàm lượng chì (Pb)	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 15 tháng 8 năm 2026



TỔNG GIÁM ĐỐC

Ni Chih Hao