

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

07/VDN/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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 07/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 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138
E-mail: dl-hha@vedaninternational.com
Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

2. Thành phần: Hỗn hợp konjac (nước, bột konjac (6,6%), tinh bột bắp, chất điều chỉnh độ acid (INS 330)) (73,02%), dầu đậu nành, bơ đậu phộng, mè (2,775%), bột mè (2,556%), đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, gia vị, chiết xuất nấm men, chất điều vị (INS 635), hỗn hợp gia vị (gia vị, muối, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu tự nhiên và nhân tạo).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bao bì nguyên vẹn (chưa mở bao bì).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

18 g: PET12/AL6.5/PET12/RCPP50

54 g: Dạng ép 3 biên cấu trúc PET12/VMPET12-PET12/PE105

360 g (20 gói x 18 g): Hộp giấy card trắng định lượng 400 g/m² có cán màng và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

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

Sản xuất tại: Yanker Shop Food Co., Ltd

Địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Liuyang Changsha City, Hunan Province, P.R. China.

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 kinh doanh sản phẩm “Konjac Mowon Vị Xốt

Mề” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Thông tư 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;
- Codex CXS 193-1995: Tiêu chuẩn chung về chất nhiễm bẩn và độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (đã sửa đổi, bổ sung đến năm 2025).
- Tiêu chuẩn của Nhà sản xuất.

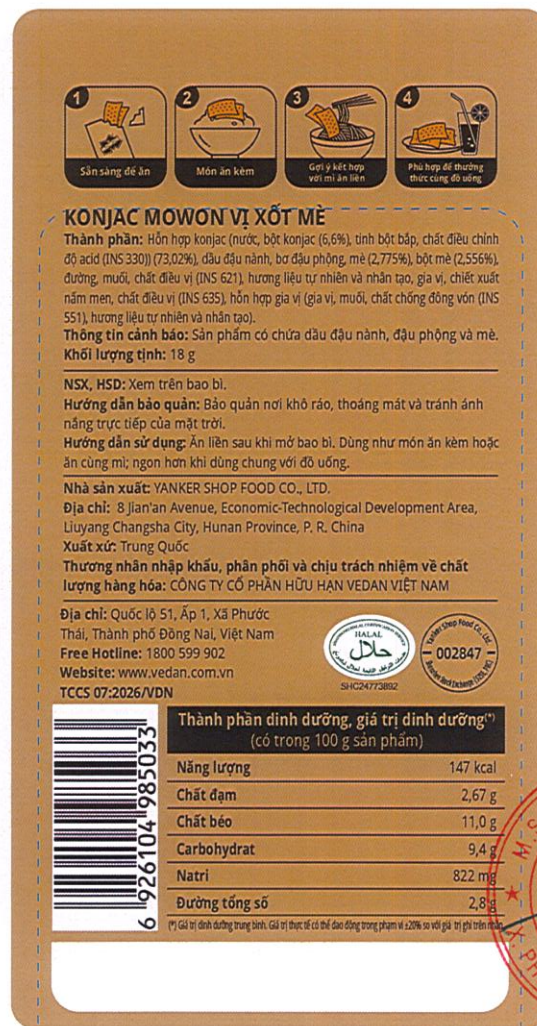
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]
Ni Chih Hao



HÌNH ẢNH PHÒNG TO NHÃN SẢN PHẨM

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ 18 g

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

Thành phần: Hỗn hợp konjac (nước, bột konjac (6,6%), tinh bột bắp, chất điều chỉnh độ acid (INS 330)) (73,02%), dầu đậu nành, bơ đậu phộng, mè (2,775%), bột mè (2,556%), đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, gia vị, chiết xuất nấm men, chất điều vị (INS 635), hỗn hợp gia vị (gia vị, muối, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu tự nhiên và nhân tạo).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa dầu đậu nành, đậu phộng và mè.

Khối lượng tịnh: 18 g

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

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

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền sau khi mở bao bì. Dùng như món ăn kèm hoặc ăn cùng mì; ngon hơn khi dùng chung với đồ uống.

Nhà sản xuất: YANKER SHOP FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Liuyang Changsha City, Hunan Province, P. R. China

Xuất xứ: Trung Quốc

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: 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

Free Hotline: 1800 599 902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 07:2026/VDN



SHC24773892



Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng^(*) (có trong 100 g sản phẩm)

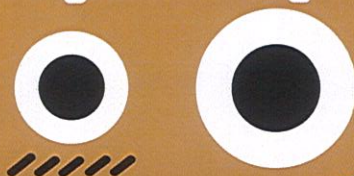
Năng lượng	147 kcal
Chất đạm	2,67 g
Chất béo	11,0 g
Carbohydrat	9,4 g
Natri	822 mg
Đường tổng số	2,8 g

^(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi $\pm 20\%$ so với giá trị ghi trên nhãn.



KONJAC

Squid-shape



VỊ XỐT MÈ



ĐỘ CAY NHẸ



SHG24773892

Khối lượng tịnh:
54 g (6 gói x 9 g)

Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo.



KONJAC

Squid-shape



Sản phẩm để ăn



Món ăn kèm



Gợi ý kết hợp với mì ăn liền



Phù hợp để thưởng thức cùng đồ uống

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

Thành phần:

Hỗn hợp konjac (thước), bột konjac (5.6%), tinh bột bắp, chất điều chỉnh độ axit (D3 3309) (71.02%), dầu đậu nành, bột đậu phộng, mè (2.775%), bột mè (2.556%), đường, muối, chất điều vị (D3 6212), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, gia vị, chất màu tím mận, chất điều vị (D3 6205), hỗn hợp gia vị (gia vị, muối, chất chống đông vôi (D3 551), hương liệu tự nhiên và nhân tạo).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa dầu đậu nành, đậu phộng và mè.

Khối lượng tịnh: 54 g (6 gói x 9 g)

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

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

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền sau khi mở bao bì. Dùng như món ăn kèm hoặc ăn cùng mì, ngon hơn khi dùng chung với đồ uống.

Nhà sản xuất: YANKER SHOP FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Luyang Changsha City, Hunan Province, P. R. China

Xuất xứ: Trung Quốc

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:
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

Free Hotline: 1800 399 902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 07:2026/VDN



Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng* (có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	147 kcal
Chất đạm	2.67 g
Chất béo	11.0 g
Carbohydrat	9.4 g
Natri	822 mg
Đường tổng số	2.8 g

* Giá trị dinh dưỡng trung bình, giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi 20% so với giá trị ghi trên nhãn.



6 926104 976789



HÌNH ẢNH PHÓNG TO NHÃN SẢN PHẨM

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ 54 g

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

Thành phần:

Hỗn hợp konjac (nước, bột konjac (6,6%), tinh bột bắp, chất điều chỉnh độ acid (INS 330)) (73,02%), dầu đậu nành, bơ đậu phộng, mè (2,775%), bột mè (2,556%), đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, gia vị, chiết xuất nấm men, chất điều vị (INS 635), hỗn hợp gia vị (gia vị, muối, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu tự nhiên và nhân tạo).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa dầu đậu nành, đậu phộng và mè.

Khối lượng tịnh: 54 g (6 gói x 9 g)

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

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

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền sau khi mở bao bì. Dùng như món ăn kèm hoặc ăn cùng mì; ngon hơn khi dùng chung với đồ uống.

Nhà sản xuất: YANKER SHOP FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Liuyang Changsha City, Hunan Province, P. R. China

Xuất xứ: Trung Quốc

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

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

Free Hotline: 1800 599 902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 07:2026/VDN



SHC24773892



Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng^(*) (có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	147 kcal
Chất đạm	2,67 g
Chất béo	11,0 g
Carbohydrat	9,4 g
Natri	822 mg
Đường tổng số	2,8 g

^(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi $\pm 20\%$ so với giá trị ghi trên nhãn.



HÌNH ẢNH PHÒNG TO NHÃN SẢN PHẨM

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ 360 g

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

Thành phần: Hỗn hợp konjac (nước, bột konjac (6,6%), tinh bột bắp, chất điều chỉnh độ acid (INS 330)) (73,02%), dầu đậu nành, bơ đậu phộng, mè (2,775%), bột mè (2,556%), đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, gia vị, chiết xuất nấm men, chất điều vị (INS 635), hỗn hợp gia vị (gia vị, muối, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu tự nhiên và nhân tạo).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa dầu đậu nành, đậu phộng và mè.

Khối lượng tịnh: 360 g (20 gói x 18 g)

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

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

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền sau khi mở bao bì. Dùng như món ăn kèm hoặc ăn cùng mì; ngon hơn khi dùng chung với đồ uống.

Nhà sản xuất: YANKER SHOP FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Liuyang Changsha City, Hunan Province, P. R. China

Xuất xứ: Trung Quốc

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: 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

Free Hotline: 1800 599 902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 07:2026/VDN



SHC24773892



Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng^(*) (có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	147 kcal
Chất đạm	2,67 g
Chất béo	11,0 g
Carbohydrat	9,4 g
Natri	822 mg
Đường tổng số	2,8 g

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi $\pm 20\%$ so với giá trị ghi trên nhãn.



KT3-08033BTP5/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

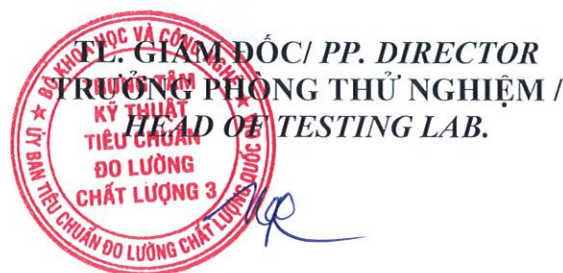
TEST REPORT

15/06/2026
Page 01/04

- Tên mẫu
Name of sample : KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ
(LOT NO. 19.09.2025)
- 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.
Xem hình trang / See photograph on page 04/04.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 11/11/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 12/11/2025 – 17/12/2025
- 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
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02-03/04

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

KT3-08033BTP5/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/06/2026
 Page 02/04

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>
7.1. Cảm quan ^(*) / <i>Sensory test</i> - Trạng thái / <i>State</i> - Màu sắc / <i>Color</i> - Mùi vị / <i>Taste & Odor</i>	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng rắn <i>Solid</i> Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic of product</i> Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic of product</i>
7.2. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/kg	QUATEST3 1105:2023 (Ref: AOAC 2013.06)	2,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013/ AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.4. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.5. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.6. <i>Salmonella</i> spp. /25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD 1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-08033BTP5/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

15/06/2026
Page 03/04

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
7.7. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*)	QTTN/KT3 024:2018			
• kcal/100 g			-	155
7.8. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		-	2,43
7.9. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07		-	10,1
7.10. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , g/100 g <i>Total sugar content</i>	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)		-	2,70
7.11. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Total fat content</i>	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	11,7
7.12. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		818
7.13. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	AOAC 2019 (2013.06)	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>

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

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

(1): 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 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 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.*

KT3-08033BTP5/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/06/2026
Page 04/04



- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.*

Q326C019378
(TPTN26003447.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/06/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ
(LOT NO. 12/10/2026)
- Mô tả mẫu
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.
- Dụng cụ chứa: nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 27/02/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 02/03/2026 - 12/03/2026
- 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
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

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 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.

Q326C019378
(TPTN26003447.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

15/06/2026

Trang/ Page: 2/2

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>
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*)	QTTN/KT3 024:2018			
• kcal/100 g			-	151
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		-	2,72
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate content excluding fibre</i>	AOAC 2020.07		-	9,57
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g <i>Total sugars content</i>	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)		-	2,71
7.5. Hàm lượng chất béo, g/100 g <i>Total fat content</i>	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	11,3
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		777

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).

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.*

Q326C024595
(TPTN26004389.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/06/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : **KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ**
(LOT NO. 12.01.2027)
- Mô tả mẫu
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.*
- Dụng cụ chứa: 1 nguyên bao bì / *Container: original packaging*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 11/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 11/03/2026 - 19/03/2026
- 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
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

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

Q326C024595
(TPTN26004389.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/06/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	136	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	2,85	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	8,53	-
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	2,99	-
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	10,1	-
7.6	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	872	-

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

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

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

.....

Số : 080/26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 22 tháng 07 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Ban hành và áp dụng tiêu chuẩn cơ sở

TỔNG GIÁM ĐỐC

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 70/2025/QH15;
- Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 78/2025/QH15;
- Căn cứ nhu cầu sản xuất kinh doanh của Công ty;
- Theo đề nghị của Khối quản lý sự nghiệp hàng tiêu dùng.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 07:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Konjac Mowon Vị Xốt Mè, sản xuất tại Yanker Shop Food Co., Ltd địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Liuyang Changsha City, Hunan Province, P.R. China.

Điều 2: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3: Các đơn vị liên quan của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 3.
- Lưu: VP.TGD, P. Đảm bảo chất lượng



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 07:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ



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
4.3	Các chỉ tiêu vi sinh vật:	2
4.4	Các chỉ tiêu kim loại nặng:	2
5	Thành phần sản phẩm	2
6	Ngày sản xuất, hạn sử dụng	2
7	Hướng dẫn sử dụng	3
8	Hướng dẫn bảo quản	3
9	Thông tin cảnh báo	3
10	Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển	3
10.1	Bao gói	3
10.2	Ghi nhãn	4
10.3	Vận chuyển	4

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 07:2026/VDN 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/26/QĐ-VDN ngày tháng năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Konjac Mowon Vị Xốt Mè của 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; sản xuất tại Yanker Shop Food Co., Ltd, địa chỉ: 8 Jian'an Avenue, Economic-Technological Development Area, Liuyang Changsha City, Hunan Province, P.R. China.

2 Tài liệu viện dẫn:

- 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.
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT Về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP Nghị định Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
- Codex CXS 193-1995: Tiêu chuẩn chung về chất nhiễm bẩn và độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (đã sửa đổi, bổ sung đến năm 2025).
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (T/CEAC 007—2024 Konjac Products (Group Standard) và Q/YJPZ 0019S-2026).

3 Thuật ngữ và định nghĩa

- Konjac là nguyên liệu có nguồn gốc từ củ cây khoai nưa, sử dụng trong thực phẩm để tạo cấu trúc dai, giòn và ổn định sản phẩm.
- Konjac Mowon vị Xốt Mè là sản phẩm ăn liền dạng lát, được chế biến từ hỗn hợp konjac kết hợp dầu đậu nành, đậu phộng, mè, gia vị, chất điều vị và hương liệu, phù hợp sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Rắn

2	Màu sắc	Nâu nhạt
3	Mùi và vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	118 - 176
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	7,52 - 11,3
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	2,14 - 3,20
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	8,80 - 13,2
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	658 - 986
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,24- 3,36

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁵
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ²
3	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không phát hiện
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ³

4.4 Các chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,29
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,09

5 Thành phần sản phẩm

Hỗn hợp konjac (nước, bột konjac (6,6%), tinh bột bắp, chất điều chỉnh độ acid (INS 330)) (73,02%), dầu đậu nành, bơ đậu phộng, mè (2,775%), bột mè (2,556%), đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, gia vị, chiết xuất nấm men, chất điều vị (INS 635), hỗn hợp gia vị (gia vị, muối, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu tự nhiên và nhân tạo).

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bao bì nguyên vẹn (chưa mở bao bì).

7 Hướng dẫn sử dụng

Ăn liền sau khi mở bao bì. Dùng như món ăn kèm hoặc ăn cùng mì; ngon hơn khi dùng chung với đồ uống

8 Hướng dẫn bảo quản

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

9 Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa dầu đậu nành, đậu phộng và mè.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

STT	Quy cách	Chất liệu bao bì
1	18 g/gói	PET12/AL6.5/PET12/RCP50
2	54 g/gói	Dạng ép 3 biên cấu trúc PET12/VMPET12-PET12/PE105
3	360 g/hộp (20 gói x 18 g)	Hộp giấy card trắng định lượng 400 g/m ² có cán màng

Bao bì sử dụng phù hợp các yêu cầu về vật liệu bao bì tiếp xúc với thực phẩm theo quy định của Trung Quốc (GB 4806.1-2016, GB 4806.7-2023, GB 31604.1-2023, GB 4789.2-2022, GB 4789.3-2025, GB 4789.5-2012, GB 4789.10-2016, GB 4789.15-2016).

10.2 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:

- Tên hàng hóa;
- Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- Xuất xứ hàng hóa;
- Khối lượng tịnh;
- Ngày, tháng, năm sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Thành phần; thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng;
- Thông tin cảnh báo;
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

Xem mẫu nhãn ở phụ kiện kèm theo.

10.3 Vận chuyển

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

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



M. Chih Hao

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: KONJAC MOWON VỊ XỐT MÈ

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi và vị) - Năng lượng - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ) - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng Natri - Hàm lượng đường tổng số - Tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Coliforms</i> <i>Salmonella spp.</i> /25 g <i>Staphylococcus aureus</i> - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Cadimi (Cd)	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC


Ni Chih Hao

Giấy chứng nhận số CN23/00005525
Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của
Yankershop Food Co., Ltd.

TRANSLATION
BẢN DỊCH

SGS

COID: CHN-1-0587-928833

Biological & Medicine Industrial Park, Liuyang City, Hunan Province, P.R.China
đã được đánh giá và xác định là phù hợp với các yêu cầu của

Chứng nhận Hệ thống An toàn Thực phẩm FSSC 22000

Chương trình chứng nhận cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm bao gồm các yếu tố sau:
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 và các yêu cầu bổ sung của FSSC 22000 (phiên bản 6).

Giấy chứng nhận này áp dụng cho phạm vi

Sản xuất sản phẩm konjac (sản phẩm konjac gia vị đóng gói hút chân không), thạch (thạch nước trái cây, thạch hương trái cây, thạch sữa, thạch hương vị lactobacillus) (tiệt trùng ở nhiệt độ cao)

LOẠI TRỪ: Không áp dụng

Nhóm thực phẩm: CIV - Chế biến các sản phẩm ổn định ở nhiệt độ môi trường

Giấy chứng nhận này có hiệu lực từ ngày 15 tháng 9 năm 2025 đến ngày 10 tháng 10 năm 2026 và vẫn duy trì hiệu lực với điều kiện là các cuộc đánh giá giám sát đạt yêu cầu.

Ngày ra quyết định chứng nhận: 15 tháng 9 năm 2025

Ngày cấp: 17 tháng 9 năm 2025

Lần ban hành 3, được chứng nhận từ ngày 11 tháng 10 năm 2023

Ngày đánh giá đột xuất gần nhất: 11-12 tháng 8 năm 2025

Ít nhất một (1) cuộc đánh giá giám sát phải được thực hiện đột xuất sau cuộc đánh giá chứng nhận ban đầu và trong mỗi giai đoạn ba (3) năm tiếp theo.

(đã ký)

Phê duyệt bởi

Liz Moran

Giám đốc Kinh doanh

SGS United Kingdom Ltd

Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, Vương quốc Anh (Mã QR)

ĐT: +44 (0)151 350-6666-www.sgs.com

Tình xác thực của giấy chứng nhận này có thể được xác minh trong cơ sở dữ liệu FSSC 22000 về các tổ chức được chứng nhận có sẵn tại www.fssc.com.



FSSC 22000



Tài liệu này là giấy chứng nhận điện tử xác thực chỉ để Khách hàng sử dụng cho mục đích kinh doanh. Bản in của giấy chứng nhận điện tử được phép và sẽ được xem là bản sao. Tài liệu này được Công ty phát hành theo Các Điều kiện Chung của SGS đối với dịch vụ chứng nhận có tại Điều khoản và Điều kiện SGS. Cần lưu ý đến các điều khoản giới hạn trách nhiệm, bồi thường và thẩm quyền tài phán được nêu trong đó. Tài liệu này được bảo hộ bản quyền và mọi hành vi sửa đổi trái phép, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hay hình thức của tài liệu này đều là bất hợp pháp.

Trang 1/1

(Mã QR)

Handwritten signature

Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 29 tháng 04 năm 2026
Người dịch ký và ghi rõ họ tên



Đinh Thị Hòe

Ngày 29 tháng 04 năm 2026 (Ngày hai mươi chín, tháng tư, năm hai nghìn không trăm hai mươi sáu)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại: số 184, đường Dương Bá Trạc, phường Chánh Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi, *Nguyễn Việt Cường* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, Thành phố Hồ Chí Minh.

CHỨNG THỰC

- Bà Đinh Thị Hòe là người đã ký vào từng trang bản dịch này. Người thực hiện chứng thực đã đối chiếu chữ ký của người dịch trên bản dịch và nhận thấy phù hợp với chữ ký mẫu của cộng tác viên dịch thuật đã đăng ký tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, Thành phố Hồ Chí Minh.

Văn bản chứng thực này được lập thành 02 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 02 tờ, 02 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, Thành phố Hồ Chí Minh.

Số chứng thực: 0 0 0 8 7 8 Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực
Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu
CÔNG CHỨNG VIÊN



Nguyễn Việt Cường

300
NG T
PHAI
HAI
EDAN
T NAI
AI - TP

02006
HỒNG
CHÚN
HỆT CƯ
- T. P. HỒ

Certificate CN23/00005525

The Food Safety Management System of

Yankershop Food Co., Ltd.

SGS

COID: CHN-1-0587-928833

Biological & Medicine Industrial Park, Liuyang, Changsha City, Hunan Province, P. R. China

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

Production of konjac product (vacuum-packed seasoning konjac products), Jellies (fruit juice jellies, fruit type jellies, milky jellies, lactobacillus flavoured jellies) (high temperature sterilization)

EXCLUSIONS: N/A

Food Category: CIV - Processing of ambient stable products

This certificate is valid from 15 September 2025 until 10 October 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Date of Certification decision 15 September 2025

Issue Date: 17 September 2025

Issue 3 Certified since 11 October 2023

Date of the last unannounced audit: 11-12 August 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.



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.



BẢN DỊCH

Quét mã QR đăng nhập vào “Nền tảng xác thực của Trung tâm Mã số Mã vạch Trung Quốc” để tra cứu thêm nhiều thông tin

**GIẤY CHỨNG NHẬN THÀNH VIÊN
HỆ THỐNG MÃ SỐ MÃ VẠCH HÀNG
HÓA TRUNG QUỐC**

Số chứng nhận: 81325

Tên đơn vị thành viên: Yanker Shop Food Co., Ltd.

Địa chỉ đăng ký: Khu công nghiệp Y dược Sinh học Liuyang, tỉnh Hồ Nam

Mã nhận dạng doanh nghiệp: 69261049

Mã nhận dạng doanh nghiệp được sử dụng để tạo các mã nhận dạng sau:

Mã số hàng hóa thương mại toàn cầu (GTIN)	Mã số định vị toàn cầu (GLN)	Mã số định danh container vận chuyển (SSCC)	Mã model toàn cầu (GMN)
Mã toàn cầu phân định tài sản có thể quay vòng (GRAI)	Mã toàn cầu phân định tài sản riêng (GIAI)	Mã số toàn cầu về quan hệ dịch vụ (GSRN)	Mã toàn cầu phân định loại tài liệu (GDTI)
Mã số toàn cầu phân định hàng gửi (GINC)	Mã số định danh lô hàng toàn cầu (GSIN)		

Đơn vị được cấp chứng nhận có quyền sử dụng riêng đối với mã nhận dạng doanh nghiệp và các mã nhận dạng nêu trên.

Mã số định vị toàn cầu của đơn vị: 6926104900012

Thời hạn hiệu lực: Từ ngày 09/08/2024 đến ngày 09/08/2026



Handwritten signature: Bui Long

Trung tâm Mã số Mã vạch Trung Quốc

(Đóng dấu xác nhận)



CÔNG TY CP DỊCH THUẬT SEN VÀNG

Văn phòng Sài Gòn:

Lầu 9, Số 275B Phạm Ngũ Lão, Phường Bến Thành, Hồ Chí Minh
Tel: (028) 39.141.000 / Hotline: 0916.554.866

Văn phòng Hà Nội:

Số 4, Láng Hạ, Giàng Vỡ, Hà Nội
Tel: (024)38.246.999/ Hotline: 0934.656.399

Email: baogia@dichthuatsenvang.com

Website: <http://dichthuatsenvang.com>

Công Ty Cổ Phần Dịch Thuật Sen Vàng cam kết dịch chính xác bản dịch kèm theo đây từ tiếng Trung sang tiếng Việt và không chịu trách nhiệm về mục đích bản dịch.

莲黄专翻译股份公司确保将附加文件从中文正确地翻译成越文,并且不负责译版的目的

TP.Hồ Chí Minh, ngày 29/04/2026

胡志明市, 2026 年 04 月 29 日

XÁC NHẬN CỦA CÔNG TY/公司确认

TRƯỞNG PHÒNG DỊCH THUẬT/翻译部分主管

Nguyễn Thị Thuý Linh

ĐẠI DIỆN CÔNG TY/公司代表



GIÁM ĐỐC

Lê Văn Trường



扫描二维码登录“中国
物品编码中心认证平台”
查询更多信息

中国商品条码系统成员证书

GS1 China Membership License

物编注册字第 81325 号
Certificate No

成员名称: 盐津铺子食品股份有限公司
Prefix Licensee's Name

注册地址: 湖南浏阳生物医药工业园
Registration Address

厂商识别代码: 69261049
GS1 Company Prefix (GCP)

厂商识别代码可用于生成下述标识代码:

GS1 Company Prefix is used to create the following GS1 Identification Keys:

全球贸易项目代码 (GTIN)	全球位置码 (GLN)	系列货运包装箱代码 (SSCC)	全球型号代码 (GMN)
全球可回收资产代码 (GRAI)	全球单个资产代码 (GIAI)	全球服务关系代码 (GSRN)	全球文件类型代码 (GDTI)
全球货物托运标识代码 (GINC)	全球货物装运标识代码 (GSIN)		

持有本证书的成员对厂商识别代码及上述标识代码享有专用权。

The GS1 Company Prefix and other ID keys shown above are licensed for the sole use of the member named on this certificate.

机构全球位置码: 6926104900012

Legal Entity Global Location Number (GLN)

有效期: 2024年08月09日 至 2026年08月09日

This License shall become effective as of 09/08/2024 (d/m/y) and remain valid until 09/08/2026 (d/m/y)



中国物品编码中心



QR码



汉信码

