

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

NƯỚC CHẤM CÁ CƠM VEDAN

06/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: d1-hha@vedaninternational.com



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 06/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: Nước chấm cá cơm Vedan

2. Thành phần:

Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (0,5%), chất điều vị (INS: 621, 639, 640, 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (INS: 150a, 120), chất bảo quản (INS: 202, 211), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS: 951, 950).

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 (thể tích thực): 250 ml; 800 ml; 900 ml; 1 L; 1,8 L; 4,8 L và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong chai nhựa PET. Bao bì sử dụng phù hợp với yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần Lavela tại Bình Thuận

Địa chỉ: Lô C9-I, Đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Tuyên Quang, tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam kinh doanh sản phẩm “Nước chấm cá cơm

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

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế 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 15 tháng 08 năm 2026





Nhãn cổ: W96mm x H31mm



Nhãn trước + Nhãn sau: W40mm x H80mm



39mm

154mm

VEDAN

Nước chấm
CÁ CÔM
Ngọt thơm từ biển

Hàng đầu bếp chuyên nghiệp
Sài Gòn
TIN DÙNG

Vị thanh ngọt

Thế tích thực 800 ml

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thành phần: Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (0,5%), chất điều vị (INS: 621, 639, 640, 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (INS: 150a, 120), chất bảo quản (INS: 202, 211), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS: 951, 950).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước chấm sẫm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Sản xuất tại:
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN
Địa chỉ: Lô C9-I, đường N4, KCN Hàm Kiềm I, Xã Tuyền Quang, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

Sản phẩm 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
Free hotline: 1800599902
TCCS 06:2026/VDN
Thế tích thực: 800 ml

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng* (có trong 100 ml nước chấm)	
Năng lượng	5 Kcal
Chất đạm	0,91 g
Natri	7270 mg
Carbohydrat	0,37 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.

Để biết thêm thông tin chi tiết
SCAN NGAY!

WENDITE FACEBOOK

8 935102 421922





Nhãn cổ: W 108mm x H 35mm



Nhãn thân trước: W 60mm x H 120mm



Nhãn thân sau: W 50mm x H 100mm



112mm

120mm

Thành phần: Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (0,5%), chất điều vị (INS: 621, 639, 640, 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (INS: 150a, 120), chất bảo quản (INS: 202, 211), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS: 951, 950).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước chấm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm. Không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

VEDAN

Nước chấm CÁ CƠM

Ngọt thơm từ biển

Hội đầu bếp chuyên nghiệp
Sài Gòn

TIN DÙNG



Vị thanh ngọt

Thế tích thực 1L

Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN
Địa chỉ: Lô C9-1, đường N4, KCN Hàm Kiệm I, Xã Tuyền Quang, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

Sản phẩm 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
Free hotline: 1800599902
TCCS 06:2026/VDN

Thế tích thực: 1L

Thành phần dinh dưỡng* giá trị dinh dưỡng* (có trong 100 ml nước chấm)	
Năng lượng	5 Kcal
Chất đạm	0,91 g
Natri	7270 mg
Carbohydrat	0,37 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.



SCAN NGAY!

8 4935102 421946



NI CHIH HAO

39mm

154mm



Nước chấm

CA CƠM

Ngọt thơm từ biển

Hội đồng bảo vệ chất lượng
Sài Gòn

TIN DÙNG



Vị thanh ngọt

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thể tích thực 1,8 L

Thành phần: Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (0,5%), chất điều vị (INS: 621, 639, 640, 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (INS: 150a, 120), chất bảo quản (INS: 202, 211), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS: 951, 950).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước chấm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Sản xuất tại:
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA
TẠI BÌNH THUẬN
Địa chỉ: Lô C9-I, đường N4, KCN Hàm Kiềm I,
Xã Tuyền Quang, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

Sản phẩm 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
Free hotline: 1800599902
TCCS 06:2026/VDN
Thể tích thực: 1,8 L

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng*	
(có trong 100 ml nước chấm)	
Năng lượng	5 Kcal
Chất đạm	0,91 g
Natri	7270 mg
Carbohydrat	0,37 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.





SCAN NGAY!






8 935102 421953



150mm

150mm

Thành phần: Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (0,5%), chất điều vị (INS: 621, 639, 640, 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (INS: 150a, 120), chất bảo quản (INS: 202, 211), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS: 951, 950).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

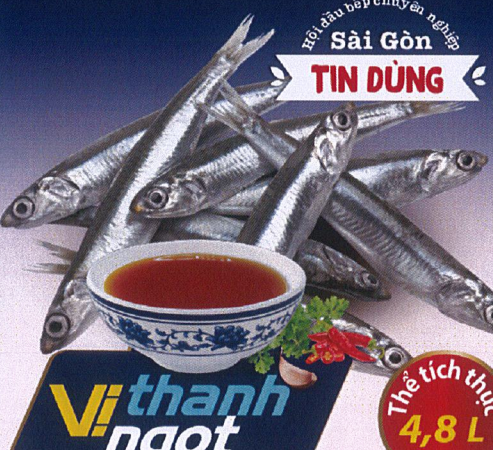
Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước chấm sẫm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.



Nước chấm CÁ CƠM

Ngọt thơm từ biển



Hội đầu bếp chuyên nghiệp
Sài Gòn
TIN DUNG



**Vị thanh
ngọt**



**Thẻ tích thực
4,8 L**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN
Địa chỉ: Lô C9-1, đường N4, KCN Hàm Kiệm 1, Xã Tuyen Quang, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

Thành phần dinh dưỡng
gia trị dinh dưỡng*
(có trong 100ml nước chấm)

Năng lượng	5 Kcal
Chất đạm	0,91 g
Natri	7270 mg
Carbohydrat	0,37 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.

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: 1800599902

TCCS 06:2026/VDN

Thể tích thực: 4,8 L



Q326C065504
(TPTN26011873)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/07/2026
Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : Nước chấm cá cơm Vedan
NSX: 31/03/2026
- 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 : 04/06/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 04/06/2026 - 15/06/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1, Phuoc Thai Village,
Dong Nai city, 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

Q326C065504
(TPTN26011873)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

20/07/2026

Trang/ Page: 2/4

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	Hàm lượng muối ăn (NaCl) Sodium chloride content	g/L	TCVN 3701:2009	149	-
7.2	Cảm quan (*) Sensory				
7.2.1	Màu sắc Color		QTTN/KT3 234:2019	Màu nâu vàng đến nâu đậm Yellowish brown to dark brown	
7.2.2	Độ trong Clear		QTTN/KT3 234:2019	Trong, không vẩn đục Clear, no turbid	
7.2.3	Mùi Odor		QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic, free from foreign odor	
7.2.3	Vị Taste		QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.2.5	Tạp chất nhìn bằng mắt thường Impurities		QTTN/KT3 234:2019	Không phát hiện Not detected	
7.3	Năng lượng (*) Calories	kcal/100mL	QTTN/KT3 024:2018	5	-
7.4	Hàm lượng protein Protein content	g/100mL	TCVN 3705:1990	0,88	-
7.5	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100mL	AOAC 2020.07	0,31	-

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.

Q326C065504
(TPTN26011873)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

20/07/2026

Trang/ Page: 3/4

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
7.6	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100mL	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	KPH ⁽¹⁾	-
7.7	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100mL	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	7,20 x 10 ³	-
7.8	Hàm lượng nitơ tổng Total nitrogen content	g/L	TCVN 3705:1990	1,41	-
7.9	Hàm lượng nitơ axit amin so với hàm lượng nitơ tổng (*) Amino acid nitrogen content / total nitrogen content	%	TCVN 5107:2018 & TCVN 3705:1990	78,0	-
7.10	Hàm lượng nitơ amoniac so với nitơ tổng (*) Ammoniacal nitrogen content / total nitrogen content	%	TCVN 3706:1990 & TCVN 3705:1990	0,00	-
7.11	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/L	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	< 0,03 (LOQ)	0,01
7.12	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/L	QUATEST3 1096:2023 (Ref: AOAC 973.35) (F-AAS)	KPH	0,03
7.13	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/L	QUATEST3 1096:2023 (Ref: AOAC 973.35) (F-AAS)	KPH	0,03

- 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 of measurement 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.

Q326C065504
(TPTN26011873)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

20/07/2026

Trang/ Page: 4/4

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
7.14	Hàm lượng thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/L	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21) (CV-AAS)	KPH	0,015

Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia Việt Nam / Vietnamese National Standard
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp thử / Limit of quantification of method
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- (1): Phạm vi đo / Range of measurement ($\geq$): 0,1 g/100mL

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.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Số : 096/26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 13 tháng 8 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 kinh doanh acid amin.

QUYẾT ĐỊNH

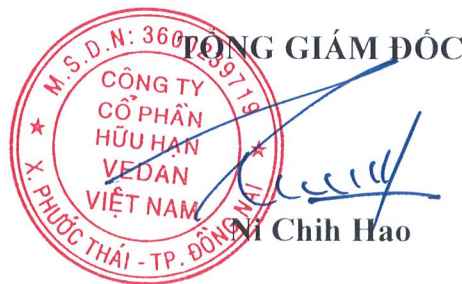
Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 06:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Nước chấm cá cơm Vedan, sản xuất tại Chi nhánh Công ty Cổ phần Lavela tại Bình Thuận, địa chỉ: Lô C9-I, Đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Tuyên Quang, tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam.

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.TGĐ, 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: d1-hha@vedaninternational.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ TCCS 06:2026/VDN

**Áp dụng cho sản phẩm:
NƯỚC CHẤM CÁ CƠM VEDAN**



Mục lục

1	Phạm vi áp dụng:	1
2	Tài liệu viện dẫn:	1
3	Thuật ngữ và định nghĩa	2
4	Yêu cầu kỹ thuật	2
	4.1. Các chỉ tiêu cảm quan:	2
	4.2. Các chỉ tiêu hóa lý:	2
	4.3. Các chỉ tiêu kim loại nặng:	3
5	Thành phần sản phẩm	3
6	Ngày sản xuất, hạn sử dụng	3
7	Hướng dẫn sử dụng	3
8	Hướng dẫn bảo quản	3
9	Thông tin cảnh báo	4
10	Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển	4
	10.1. Bao gói	4
	10.2. Ghi nhãn	4
	10.3. Vận chuyển	5

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 06:2026/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 096 /26/QĐ-VDN ngày 13 tháng 8 năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

NƯỚC CHẤM CÁ CƠM VEDAN – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Nước chấm cá cơm Vedan 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 Chi nhánh Công ty Cổ phần Lavela tại Bình Thuận, địa chỉ: Lô C9-I, Đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Tuyên Quang, tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam.

2 Tài liệu viện dẫn:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp;
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế 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 ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09 tháng 07 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Y tế 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 ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá;

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Nước chấm cá cơm Vedan là sản phẩm gia vị được sản xuất bằng cách pha chế từ nước mắm cá cơm cùng với nước, muối, đường và các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm được phép sử dụng, nhằm tạo sản phẩm có hương vị đặc trưng, dùng để chấm hoặc nêm thực phẩm.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Nâu vàng đến nâu đậm
2	Độ trong	Trong, không bị vẩn đục
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm
4	Vị	Không mặn chát, không có vị lạ
5	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không có

4.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 ml	4 - 6
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 ml	0,30 – 0,44
3	Hàm lượng chất đạm	g/100 ml	0,73 – 1,09
4	Hàm lượng chất béo	g/100 ml	0 – 0,2
5	Hàm lượng Natri	mg/100 ml	5816 – 8724

6	Hàm lượng nitơ tổng số	g/l	≥ 1
7	Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ tổng số	%	≥ 40
8	Hàm lượng nitơ amoniac so với nitơ tổng số	%	≤ 20
9	Hàm lượng muối Natri clorua	g/l	140 – 230

4.3. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

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

5 Thành phần sản phẩm

Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (0,5%), chất điều vị (INS: 621, 639, 640, 635), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (INS: 150a, 120), chất bảo quản (INS: 202, 211), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS: 951, 950).

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.

Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản trong điều kiện khuyến nghị.

7 Hướng dẫn sử dụng

Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

8 Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

9 Thông tin cảnh báo

Sự kết tinh muối, màu nước chấm sậm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1. Bao gói

Sản phẩm được đóng trong chai nhựa PET. Bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được sử dụng phù hợp với yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Thể tích thực: 250 ml; 800 ml; 900 ml; 1 L; 1,8 L; 4,8 L và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

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:

- 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) Thể tích thực;
- đ) Ngày, tháng, năm sản xuất;
- e) Hạn sử dụng;
- f) Thành phần; thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng;
- g) Thông tin cảnh báo;
- h) 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 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 13 tháng 08 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: NƯỚC CHẤM CÁ CƠM VEDAN

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (màu sắc, độ trong, mùi, vị, tạp chất) - Năng lượng - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng Natri - Hàm lượng nitơ tổng số - Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ tổng số - Hàm lượng nitơ amoniac so với nitơ tổng số - Hàm lượng muối Natri clorua - Hàm lượng Asen (As) - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	1 lần/năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 13 tháng 08 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC

