

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

HẠT MACCA CHACHEER

72/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: 72/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

- Tên sản phẩm:** HẠT MACCA CHACHEER
- Thành phần:** Hạt macca (100%).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất với điều kiện bảo quản theo khuyến cáo.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**
 - Quy cách đóng gói: 100 g/túi, 240 g/hũ và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì: phù hợp với yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
 - Túi: PET (phủ vecni mờ toàn phần)/PET (tráng oxit nhôm)/BOPA /PE
 - Hũ: thân hũ bằng nhựa PET; nắp bằng nhựa PP.

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

Sản xuất tại: CHUZHOU QIAQIA FOOD CO., LTD.
Địa chỉ: 197 Tongling East Road, Economic & Technological Development Zone, Chuzhou City, Anhui Province, 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 “Hạt Macca ChaCheer” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;
- 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 18 tháng 8 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]

Ni Chih Hao

Chachaer®

Cao cấp



HẠT MACCA

HẠT TO ĐẦY ĐẸN • DỄ DÀNG TÁCH VỎ • GIỮ NGUYÊN MÀU SẮC • TRỌN VỊ THƠM NGON



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

KHỐI LƯỢNG TÍNH 100 g

Chachaer®



HẠT MACCA CHACHEER

Thành phần: Hạt macca (100%).

Khối lượng tịnh: 100 g

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Hướng dẫn sử dụng: Bóc vỏ ăn liền sau khi mở bao bì.

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

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có thể chứa hạt óc chó. Trẻ em dưới 5 tuổi khi sử dụng sản phẩm này phải có sự giám sát của người lớn. Bên trong sản phẩm có gói hút oxy, không được ăn.

Nhà sản xuất: CHUZHOU QIAQIA FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: 197 Tongling East Road, Economic & Technological Development Zone, Chuzhou City, Anhui Province, 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 72:2026/VDN

Product of P.R.C

Do not litter



6 937351 752699



NI CHINH HAO

ChaCheer®

HẠT MACCA

HẠT TO ĐẦY ĐẶN · DỄ DÀNG TÁCH VỎ
GIỮ NGUYÊN MÀU SẮC · TRỌN VỊ THƠM NGON

Cao cấp



KHỐI LƯỢNG TỊNH **240 g**

Hàng ăn chỉ được tiêu chất lượng

HẠT MACCA CHACHEER

Thành phần: Hạt macca (100%).

Khối lượng tịnh: 240 g

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Hướng dẫn sử dụng: Bóc vỏ ăn liền sau khi mở bao bì.

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

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có thể chứa hạt óc chó. Trẻ em dưới 5 tuổi khi sử dụng sản phẩm này phải có sự giám sát của người lớn. Bên trong sản phẩm có gói hút oxy, không được ăn.

Nhà sản xuất: CHUZHOU QIAQIA FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: 197 Tongling East Road, Economic & Technological Development Zone,
Chuzhou City, Anhui Province, 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 72:2026/VDN



NI CHIH HAO

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/08/2026

Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : **Hạt macca ChaCheer**
Lot. No: 24/06/2026
- 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: ép kín / *Container: sealed*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 21/07/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/07/2026 - 30/07/2026
- 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

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, phần bỏ 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.*

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026

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	Bacillus cereus giả định Presumptive Bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932:2004/Amd 1:2020	< 10 ^(a)	-
7.2	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 ^(a)	-
7.3	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006	< 10 ^(a)	-
7.4	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	< 10 ^(a)	-
7.5	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	KPH	0,01
7.6	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.7	Tổng số nấm men, nấm mốc Total yeast and mold	CFU/g	ISO 21527-2:2008	< 10 ^(a)	-
7.8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	9,0 × 10 ¹	-
7.9	Độ ẩm Moisture content	g/100g	QTTN/KT3 136:2016	0,83	-
7.10	Cảm quan (*) Sensory				
	Màu sắc Color		QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-

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 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.

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026

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
	Mùi vị Odor and taste		QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-
	Vật lạ Foreign matter	-	QTTN/KT3 234:2019 (Quan sát bằng mắt)	KPH	-
	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Dạng hạt Granular	
7.11	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.12	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2) Total aflatoxin content (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.13	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	768	-
7.14	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	8,50	-
7.15	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	3,93	-
7.16	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (C6 thủy phân)	79,8	-
7.17	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	< 3,90 (LOQ)	1,30

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

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

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

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

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

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

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

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

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/08/2026

Trang/ Page: 4/4

Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / *National Standard*
- ISO: International Organization for Standardization / *International Organization for Standardization*
- KPH: Không phát hiện / *Not detected*
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / *Nitrogen*.
- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị "< 1 CFU/ mL" hoặc "< 10 CFU/ g" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / *According to the test method, the result is expressed as "< 1 CFU/ mL" or "< 10 CFU/ g" when the dish contains no colony*
- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / *Colony forming unit*
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists / *Association of Official Analytical Chemists*
- LOQ: giới hạn định lượng của phương pháp thử / *Limit of quantitation of method*

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.*

Q326C088586
(TPTN26015925.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : **Hạt macca ChaCheer**
Lot. No: 25/06/2026
- 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: ép kín / *Container: sealed*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 21/07/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/07/2026 - 30/07/2026
- 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

TL. GIÁM ĐỐC / *PP. DIRECTOR*
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

Q326C088586
(TPTN26015925.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026

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	764	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	8,61	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	3,91	-
7.4	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	79,3	-
7.5	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	< 3,90 (LOQ)	1,30

Ghi chú / Note:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists / Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.
- LOQ: giới hạn định lượng của phương pháp thử / Limit of quantitation of method

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.

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026
Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : Hạt macca ChaCheer
Lot. No: 24/06/2026
- 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: ép kín / Container: sealed
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 21/07/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/07/2026 - 30/07/2026
- 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

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

14/08/2026

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	Bacillus cereus giả định Presumptive Bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932:2004/Amd 1:2020	< 10 ^(a)	-
7.2	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 ^(a)	-
7.3	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006	< 10 ^(a)	-
7.4	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	< 10 ^(a)	-
7.5	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	KPH	0,01
7.6	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.7	Tổng số nấm men, nấm mốc Total yeast and mold	CFU/g	ISO 21527-2:2008	< 10 ^(a)	-
7.8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	9,0 × 10 ¹	-
7.9	Độ ẩm Moisture content	g/100g	QTTN/KT3 136:2016	0,83	-
7.10	Cảm quan (*) Sensory				
	Màu sắc Color		QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-

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 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.

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

14/08/2026

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
	Mùi vị Odor and taste		QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-
	Vật lạ Foreign matter	-	QTTN/KT3 234:2019 (Quan sát bằng mắt)	KPH	-
	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Dạng hạt Granular	-
7.11	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.12	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2) Total aflatoxin content (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.13	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	768	-
7.14	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	8,50	-
7.15	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	3,93	-
7.16	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	79,8	-
7.17	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	< 3,90 (LOQ)	1,30

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

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

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

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

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

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

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

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

Q326C088586
(TPTN26015925.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/08/2026

Trang/ Page: 4/4

Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / *National Standard*
- ISO: International Organization for Standardization / *International Organization for Standardization*
- KPH: Không phát hiện / *Not detected*
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / *Nitrogen*.
- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị "< 1 CFU/ mL" hoặc "< 10 CFU/ g" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / *According to the test method, the result is expressed as "< 1 CFU/ mL" or "< 10 CFU/ g" when the dish contains no colony*
- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / *Colony forming unit*
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists / *Association of Official Analytical Chemists*
- LOQ: giới hạn định lượng của phương pháp thử / *Limit of quantitation of method*

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 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.*

Q326C088586
(TPTN26015925.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : **Hạt macca ChaCheer**
Lot. No: **25/06/2026**
- 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: ép kín / Container: sealed
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 21/07/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/07/2026 - 30/07/2026
- 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

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

Ngô Quốc Việt

Q326C088586
(TPTN26015925.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/08/2026

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	764	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	8,61	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	3,91	-
7.4	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	79,3	-
7.5	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	< 3,90 (LOQ)	1,30

Ghi chú / Note:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists / Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.
- LOQ: giới hạn định lượng của phương pháp thử / Limit of quantitation of method

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, phần bỏ 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 : 106/26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 18 tháng 08 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 72:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Hạt Macca ChaCheer, sản xuất tại CHUZHOU QIAQIA FOOD CO., LTD., địa chỉ: 197 Tongling East Road, Economic & Technological Development Zone, Chuzhou City, Anhui Province, 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 72:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

HẠT MACCA CHACHEER



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
4.5	Các chỉ tiêu độc tố vi nấm	2
4.6	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	2
5	Thành phần sản phẩm	2
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	3
10	Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển	3
10.1	Bao gói.....	3
10.2	Ghi nhãn.....	3
10.3	Vận chuyển	4

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 72:2026/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 106./26/QĐ-VDN ngày 18. tháng 8. năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

HẠT MACCA CHACHEER – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Hạt Macca ChaCheer 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 CHUZHOU QIAQIA FOOD CO., LTD., địa chỉ: 197 Tongling East Road, Economic & Technological Development Zone, Chuzhou City, Anhui Province, China.

2 Tài liệu viện dẫn

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- 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 30/2026/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;
- Nghị định số 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;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Hạt Macca ChaCheer là sản phẩm được chế biến từ hạt macca rang ở nhiệt độ cao. Sản phẩm được đóng gói kín và có thể sử dụng trực tiếp sau khi bóc vỏ hạt.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng hạt
2	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm
3	Vật lạ	Không có

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	536 – 996
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	2,74 – 5,10
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	5,99 – 11,1
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	55,7 – 103,5
5	Hàm lượng Natri	mg/100g	≤ 5
6	Độ ẩm	%	≤ 8

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức kiểm soát
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$< 10^4$
2	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 10
3	<i>Coliforms</i>	CFU/g	< 10
4	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$< 10^2$
5	<i>Cl.Perfringens</i>	CFU/g	< 10
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$< 10^2$

4.4 Các chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0

4.5 Các chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4

4.6 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Phù hợp theo Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

5 Thành phần sản phẩm

Hạt macca (100%).

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.

7 Hướng dẫn sử dụng

Bóc vỏ ăn liền sau khi mở bao bì.

8 Hướng dẫn bảo quản

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

9 Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có thể chứa hạt óc chó. Trẻ em dưới 5 tuổi khi sử dụng sản phẩm này phải có sự giám sát của người lớn. Bên trong sản phẩm có gói hút oxy, không được ăn.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

- a) Quy cách đóng gói: 100 g/túi, 240 g/hũ và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.
- b) Chất liệu bao bì: phù hợp với yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
 - Túi: PET (phủ vecni mờ toàn phần)/PET (tráng oxit nhôm)/BOPA/PE
 - Hũ: thân hũ bằng nhựa PET; nắp bằng nhựa PP.

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) Khối lượng tịnh;
- đ) Ngày, tháng, năm sản xuất;
- e) Hạn sử dụng;
- f) Thành phần;
- 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 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 18 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: HẠT MACCA CHACHEER

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (trạng thái, mùi vị, vật lạ) – Năng lượng – Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ) – Hàm lượng chất đạm – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng Natri – Độ ẩm – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Escherichia coli</i> – <i>Coliforms</i> – <i>Bacillus cereus</i> – <i>Cl.Perfringens</i> – Tổng số nấm men và nấm mốc – Hàm lượng Chì (Pb) – Hàm lượng Asen (As) – Hàm lượng Aflatoxin B₁ – Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁,B₂,G₁,G₂)	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 18 tháng 8 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC


Ni Chinh Hao