

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER

59/VDN/2026

CÔNG TY CPHH 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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 59/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: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER

2. Thành phần:

Nhân đậu phộng (35%), đậu Hà Lan (20%), dầu cọ, bột gạo nếp, tinh bột ngô, hỗn hợp bột gia vị, hạnh nhân (4%), nhân hạt điều (4%), đường, bột mì, gia vị men, muối, chất chống oxy hóa (INS 319).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, với điều kiện bảo quản theo khuyến nghị.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói: 26 g, 56 g, 208 g (8 gói x 26 g) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì MOPP/VMPET/PE. Bao bì sử dụng phù hợp 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

HEFEI JINJUNHAO FOOD CO.,LTD.

Địa chỉ: No.3, Longqiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei City, Anhui Province, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.

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 nhập khẩu, kinh doanh sản phẩm “Đậu và hạt tổng hợp 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 (mục 1.1, 2.2, 4.6, 5.6, 6.3).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.18, 3.18).
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm; được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế và bãi bỏ một phần bởi Thông tư số 08/2024/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế.
- 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 24 tháng 09 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC

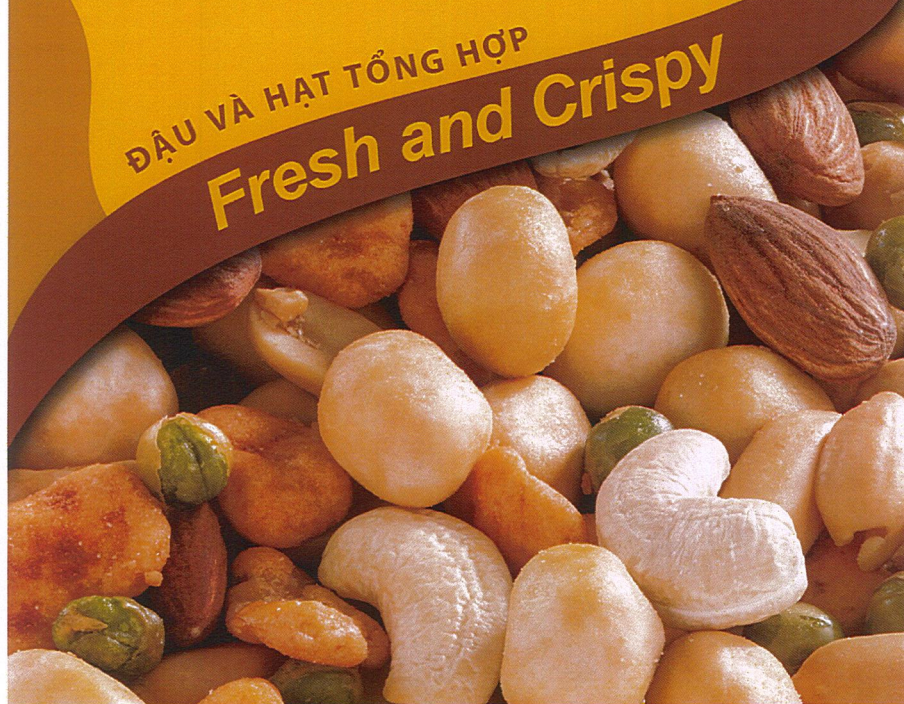
Ni Chih Hao



ChaCheer®

MIXED BEANS & NUTS

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP
Fresh and Crispy



Khối lượng tịnh: 26 g

ChaCheer® MIXED BEANS & NUTS

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER

Thành phần: Nhân đậu phộng (35%), đậu Hà Lan (20%), dầu cọ, bột gạo nếp, tinh bột ngô, hỗn hợp bột gia vị, hạnh nhân (4%), nhân hạt điều (4%), đường, bột mì, gia vị men, muối, chất chống oxy hóa (INS 319).

Khối lượng tịnh: 26 g

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: 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, không được đè nén và không tác động lực mạnh.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa bột mì, đậu phộng, hạnh nhân, hạt điều và có thể chứa tôm, cá, sò điệp, đậu nành, cua, trứng, sữa.

Nhà sản xuất: HEFEI JINJUNHAO FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: No.3, Longqiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei 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 HAN 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 59:2026/VDN

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

Năng lượng	520 kcal
Chất đạm	18,4 g
Carbohydrat	34,8 g
Chất béo	34,1 g
Chất béo bão hòa	7,77 g
Natri	348 mg
Đường tổng số	9,48 g

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi ±30% so với giá trị ghi trên nhãn.

ChaCheer®

TRADEMARK OF QIAQIA FOOD CO., LTD.



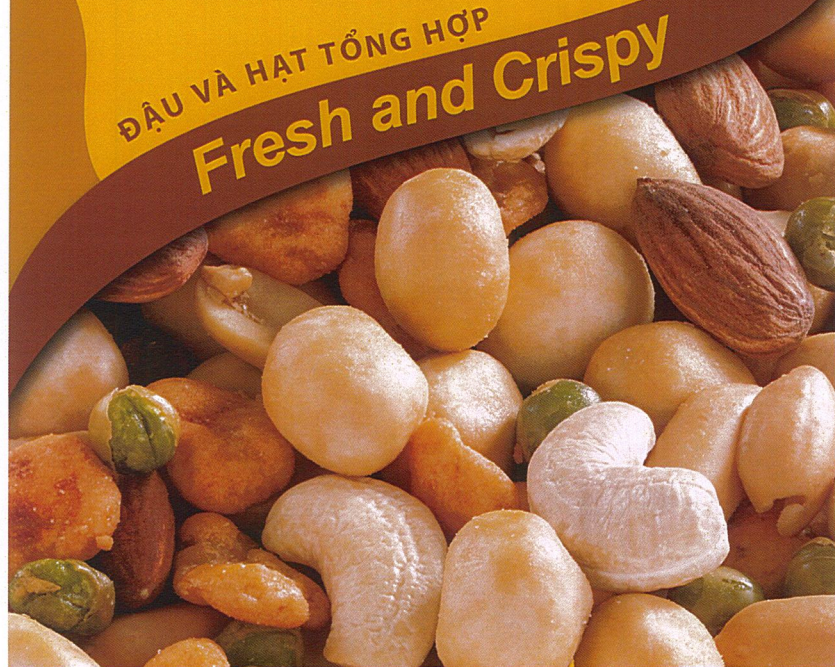
6 937351 707675



ChaCheer®

MIXED BEANS & NUTS

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP
Fresh and Crispy



Khối lượng tịnh: 56 g

ChaCheer®

MIXED BEANS & NUTS

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER

Thành phần: Nhân đậu phộng (35%), đậu Hà Lan (20%), dầu cọ, bột gạo nếp, tinh bột ngô, hỗn hợp bột gia vị, hạnh nhân (4%), nhân hạt điều (4%), đường, bột mì, gia vị men, muối, chất chống oxy hóa (INS 319).

Khối lượng tịnh: 56 g

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: 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, không được để nên và không tác động lực mạnh.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa bột mì, đậu phộng, hạnh nhân, hạt điều và có thể chứa tôm, cá, sò điệp, đậu nành, cua, trứng, sữa.

Nhà sản xuất: HEFEI JINJUNHAO FOOD CO.,LTD.

Địa chỉ: No.3, Longqiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei 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 59:2026/VDN

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

Năng lượng	520 kcal
Chất đạm	18,4 g
Carbohydrat	34,8 g
Chất béo	34,1 g
Chất béo bão hòa	7,77 g
Natri	348 mg
Đường tổng số	9,48 g

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi ±30% so với giá trị ghi trên nhãn.

ChaCheer®

TRADEMARK OF GIAQIA FOOD CO., LTD.

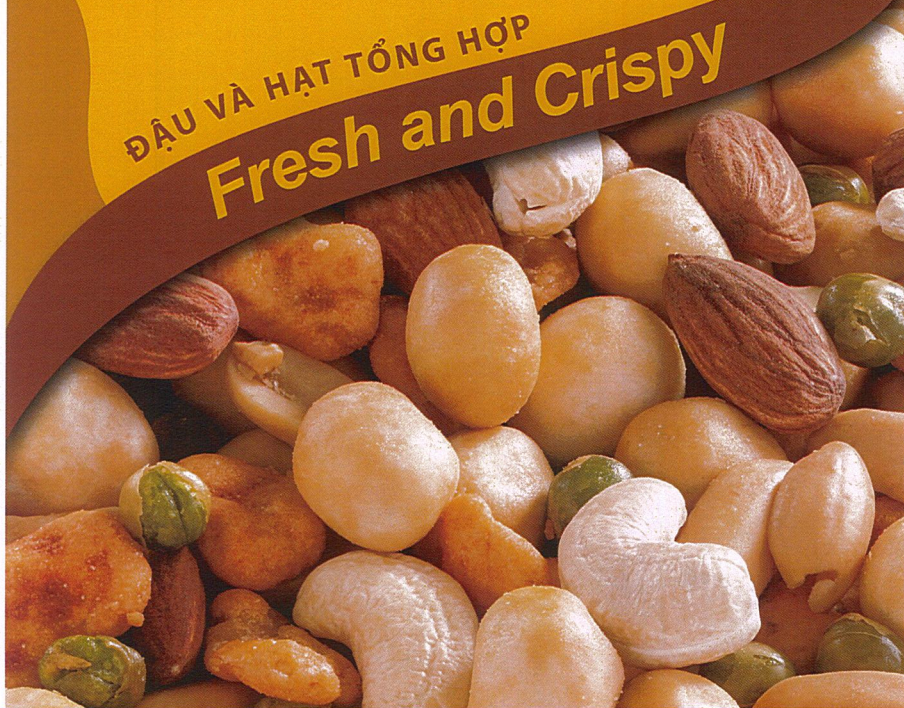


6 937351 734459



ChaCheer® MIXED BEANS & NUTS

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP
Fresh and Crispy



Khối lượng tịnh: 208 g

ChaCheer® MIXED BEANS & NUTS

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER

Thành phần: Nhân đậu phộng (35%), đậu Hà Lan (20%), đậu cò, bột gạo nếp, tinh bột ngô, hỗn hợp bột gia vị, hạnh nhân (4%), nhân hạt điều (4%), đường, bột mì, gia vị men, muối, chất chống oxy hóa (INS 319).

Khối lượng tịnh: 208 g (8 gói x 26 g)

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: 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, không được để nên và không tác động lực mạnh.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa bột mì, đậu phộng, hạnh nhân, hạt điều và có thể chứa tôm, cá, sò điệp, đậu nành, cua, trứng, sữa.

Nhà sản xuất: HEFEI JINJUNHAO FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: No.3, Longgiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei 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 59:2026/VDN

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

Năng lượng	520 kcal
Chất đạm	18,4 g
Carbohydrat	34,8 g
Chất béo	34,1 g
Chất béo bão hòa	7,77 g
Natri	348 mg
Đường tổng số	9,48 g

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi ±30% so với giá trị ghi trên nhãn.

ChaCheer®

TRADEMARK OF QIAQIA FOOD CO., LTD.



6 937351 734497



Q326C043173
(TPTN26007804.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/05/2026

Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER
Lot. No. 19.12.2025
- 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 : 16/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 16/04/2026 - 06/05/2026
- 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, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, 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

Q326C043173
(TPTN26007804.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/05/2026

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 cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	< 0,09 (LOQ)	0,03
7.6	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	KPH	0,03
7.7	Hàm lượng deoxynivalenol Deoxynivalenol content	µg/kg	QUATEST3 1167:2023 (LC/MS/MS)	KPH	20
7.8	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.9	Hàm lượng zearalenone Zearalenone content	µg/kg	QUATEST3 1140:2023 (Ref: TCVN 9591:2013) (HPLC-FD)	KPH	15

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.

Q326C043173
(TPTN26007804.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

13/05/2026

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
7.10	Tổng số nấm men, nấm mốc Total yeast and mold	CFU/g	ISO 21527-2:2008	< 10 (a)	-
7.11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	2,1 × 10 ²	-
7.12	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	514	-
7.13	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	18,2	-
7.14	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	35,3	-
7.15	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	33,3	-
7.16	Hàm lượng Fumonisin Fumonisin content				
7.16.1	Fumonisin tổng số (Fumonisin B1+Fumonisin B2) Total Fumonisin content (Fumonisin B1 + Fumonisin B2)	µg/kg	QUATEST3 1172:2023 (LC/MS/MS)	KPH	25
7.17	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.18	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

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.

Q326C043173
(TPTN26007804.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/05/2026

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
7.19	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	6,73	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / Colony forming unit
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.
- ISO: International Organization for Standardization
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp thử / Limit of quantification of method
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard
- (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

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.

Q326C043173
(TPTN26007804.01.2)

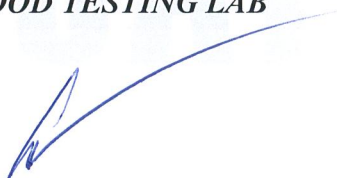
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/05/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER
Lot. No. 19.12.2025
- 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 : 16/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 16/04/2026 - 06/05/2026
- 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, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, 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

Q326C043173
(TPTN26007804.01.2)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/05/2026

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	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	308	-
7.2	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	10,5	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- 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 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.

Q326C095310
(TPTN26017122.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/09/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER
Lot No. 10/04/2026
- 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 : 04/08/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 04/08/2026 - 12/08/2026
- 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

Q326C095310
(TPTN26017122.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/09/2026

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
7.1	Độ ẩm Moisture content	g/100g	QTTN/KT3 136:2016	3,39
7.2	Cảm quan (*) Sensory			
7.2.1	Mùi vị Odor and taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic
7.2.2	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Dạng hạt Beans
7.2.3	Tạp chất lạ Foreign matter	-	QTTN/KT3 234:2019 (quan sát bằng mắt thường)	KPH

Ghi chú / Note:

- KPH: Không phát hiện / Not detected

- 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.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Số : 136/26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 24 tháng 09 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 59:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Đậu và hạt tổng hợp Chacheer, sản xuất tại HEFEI JINJUNHAO FOOD CO.,LTD, địa chỉ: No.3, Longqiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei City, Anhui Province, China.

Điều 2: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 10 năm 2026.

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 59:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP 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	2
4.1	Các chỉ tiêu cảm quan	2
4.2	Các chỉ tiêu hóa lý	2
4.3	Các chỉ tiêu vi sinh vật	2
4.4	Hàm lượng độc tố vi nấm	2
4.5	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	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 59:2026/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 136/26/QĐ-VDN ngày 24 tháng 09 năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Đậu và hạt tổng hợp 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 HEFEI JINJUNHAO FOOD CO.,LTD, địa chỉ: No.3, Longqiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei 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 số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm; được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế và bãi bỏ một phần bởi Thông tư số 08/2024/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế.
- Thông tư số 13/2026/TT-BKHCN ngày 09 tháng 04 năm 2026 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.
- 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

Đậu và hạt tổng hợp Chacheer là sản phẩm ăn liền được chế biến từ đậu phộng, đậu Hà Lan, hạnh nhân và hạt điều, kết hợp với gia vị và các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm phù hợp theo quy định hiện hành. Sản phẩm được chiên, có kết cấu giòn, được đóng gói kín và 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	Dạng hạt
2	Mùi vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi hoặc vị lạ.
3	Vật lạ	Không có vật lạ.

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	364 – 676
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	12,9 – 23,9
3	Hàm lượng carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	24,4 – 45,2
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	23,9 – 44,3
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	5,44 – 10,1
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	6,64 – 12,3
7	Hàm lượng natri	mg/100g	244 – 452
8	Độ ẩm	%	≤ 8

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	< 10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	< 10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 10
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10
5	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10 ²
6	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	< 10 ²

4.4 Hàm lượng 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
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	100
6	Hàm lượng Fumonisin	µg/kg	800

4.5 Các chỉ tiêu kim loại nặng

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

5 Thành phần sản phẩm

Nhân đậu phộng (35%), đậu Hà Lan (20%), dầu cọ, bột gạo nếp, tinh bột ngô, hỗn hợp bột gia vị, hạnh nhân (4%), nhân hạt điều (4%), đường, bột mì, gia vị men, muối, chất chống oxy hóa (INS 319).

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

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

Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, với điều kiện bảo quản theo khuyến nghị.

7 Hướng dẫn sử dụng

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, không được đè nén và không tác động lực mạnh.

9 Thông tin cảnh báo

Sản phẩm chứa bột mì, đậu phộng, hạnh nhân, hạt điều, và có thể chứa tôm, cá, sò điệp, đậu nành, cua, trứng, sữa.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì MOPP/VMPET/PE. Bao bì sử dụng phù hợp yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- Khối lượng tịnh: 26 g, 56 g, 208 g (8 gói x 26 g) 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) Khối lượng tịnh;
- đ) Ngày, tháng, năm sản xuất;

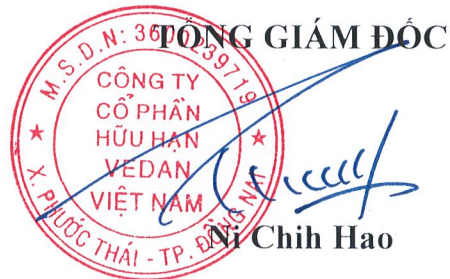
- e) Hạn sử dụng;
- f) Thành phần; thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng;
- g) Thông tin cảnh báo;
- h) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

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 vận chuyển chung với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến an toàn, chất lượng sản phẩm.

Đồng Nai, ngày 24 tháng 09 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

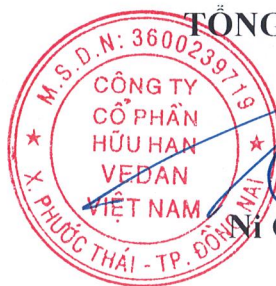
KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP 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 chất đạm - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng chất béo bão hòa - Hàm lượng đường tổng số - Hàm lượng Natri - Độ ẩm - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>Coliforms</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - Tổng số nấm men, nấm mốc - <i>Bacillus cereus</i> - Hàm lượng Aflatoxin B₁ - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) - Hàm lượng Ochratoxin A - Hàm lượng Deoxynivalenol - Hàm lượng Zearalenone - Hàm lượng Fumonisin - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb)	1 năm/1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 24 tháng 03 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nhà Chì Hào