

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---***---

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

04/VDN/2026

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 **Fax:** 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 04/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: Bột Chiên Giòn Đa Dụng

2. Thành phần: Bột mì, tinh bột bắp, muối i-ốt, chất tạo xốp (INS 500(ii), INS 450(i)), chất điều vị (INS 621).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):

100 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 nhựa đa lớp PET/MPET/LLDPE, chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nhựa LLDPE. 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

Sản xuất tại: Công ty TNHH Nitto-Fuji International Việt Nam

Địa chỉ: Số 49 VSIP, đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường Bình Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh, 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 “Bột chiên giòn đa dụng” 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;

- 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./*

TỔNG GIÁM ĐỐC



Mi Chih Hao

Ni Chih Hao

7mm

181mm

195mm

7mm



Bột chiên giòn đa dụng

Bột chiên giòn đa dụng Vedan có sẵn gia vị được dùng cho nhiều nguyên liệu giúp món ăn thơm vàng, giòn tan.





Cá chiên giòn Rau củ chiên giòn Gà chiên giòn

THÀNH PHẦN:
Bột mì, tinh bột bắp, muối i-ốt, chất tạo sếp (INS 500(i), INS 450(i)), chất điều vị (INS 621).

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

Thông tin cảnh báo:
Sản phẩm có chứa bột mì. Trong quá trình sản xuất của nhà máy có thể có lẫn bột mì, trứng, cá, sữa, dầu nành.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG*	
(Có trong 100 g bột)	
Năng lượng (kcal)	327
Chất đạm (g)	9,14
Carbohydrat (g)	69,7
Natri (mg)	1002
Chất béo (g)	1,24

(*) 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.

Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH NITTO-FUJI INTERNATIONAL VIỆT NAM
Địa chỉ: Số 49 VSIP đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam - Singapore, Phường Bình Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Đúc 16/51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
Website: www.vedan.com.vn/ Free Hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands

TCCS 04:2026/VDN
NSX:
HSD:





Bột chiên giòn đa dụng



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Bột chiên giòn đa dụng dùng để chiên các nguyên liệu hải sản, thịt, gà, sườn, rau củ,...

01

Dùng 300 g nguyên liệu hải sản, rau củ hoặc 700 g nguyên liệu thịt, gà, sườn,...

02

Lấy 100 g bột hòa với 100 ml nước, khuấy đều.

03

Nhúng thức ăn qua bột đã pha.

04

Đem chiên vàng trong chảo dầu đang sôi sau đó để nhỏ lửa lại.

MÁCH NHỎ
- Để nguyên liệu ráo nước thì khi tẩm bột sẽ đều hơn.
- Chiên ở lửa vừa để món ăn chín đều và giòn ngon.
- Chấm với nước sốt hoặc tương cà.

Khối lượng tịnh 100 g

Dùng cho 3-4 người ăn

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

bột cần pha nước để dùng thơm ngon

HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

X. PHƯỚC THÁI - TP. ĐỒNG NAI

NGUYỄN VĂN HẠO

Số: 3600239719

140mm

126mm

7mm

140mm

126mm

7mm

7mm

7mm

Q326C020098
(TPTN26003569.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/03/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG
NSX: 17/10/2025 A
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
- Dụng cụ chứa: 1 nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 02/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 03/03/2026 - 09/03/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,
Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

Q326C020098
(TPTN26003569.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/03/2026

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)	1,06 x 10 ³	-
7.2	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	319	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	67,9	-
7.4	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	1,21	-
7.5	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8133- 2:2011 Dumas	9,02	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard



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.

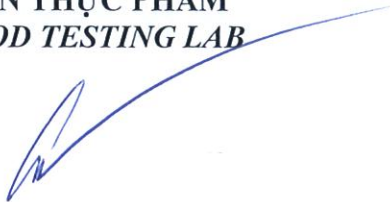
Q326C020098
(TPTN26003569.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/03/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : **BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG**
NSX: 26/12/2025 A
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
- Dụng cụ chứa: 1 nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 02/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 03/03/2026 - 09/03/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,
Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

Q326C020098
(TPTN26003569.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

16/03/2026

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)	968	-
7.2	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	323	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	69,0	-
7.4	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	1,23	-
7.5	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8133- 2:2011 Dumas	9,07	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

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, phản bổ 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.

Q326C020103
(TPTN26003570)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/03/2026

Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG
NSX: 25/12/2025 A
- 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.
- Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 02/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 03/03/2026 - 09/03/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

Q326C020103
(TPTN26003570)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

16/03/2026

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/100g	QUATEST3 1060:2023	1,88	-
7.2	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	KPH	0,01
7.3	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.4	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.5	Hàm lượng deoxynivalenol Deoxynivalenol content	µg/kg	QUATEST3 1167:2023 (LC/MS/MS)	KPH	20
7.6	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	978	-
7.7	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.8	Hàm lượng tro tổng Total ash content	g/100g	QUATEST3 1054:2023	2,96	-
7.9	Hàm lượng zearalenone Zearalenone content	µg/kg	QUATEST3 1140:2023 (Ref: TCVN 9591:2013)	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 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.

Q326C020103
(TPTN26003570)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/03/2026

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
			(HPLC-FD)		
7.10	Độ ẩm Moisture content	g/100g	QTTN/KT3 136:2016	11,6	-
7.11	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	338	-
7.12	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	72,3	-
7.13	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	1,29	-
7.14	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8133- 2:2011 (Dumas)	9,33	-
7.15	Cảm quan (*) Sensory				
7.15.1	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Màu trắng ngà Ivory-white	-
7.15.2	Mùi vị Odor & taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	-
7.15.3	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Dạng bột Powder	-
7.16	Hàm lượng fumonisin tổng số (B1,B2) Fumonisin (B1,B2) content	µg/kg	QUATEST3 1172:2023 (LC/MS/MS)	KPH	25
7.17	Hàm lượng aflatoxin Aflatoxin content				
7.17.1	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	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 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.

Q326C020103
(TPTN26003570)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/03/2026

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
7.17. 2	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

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

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.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số 084/26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 29 tháng 07 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

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

TỔNG GIÁM ĐỐC

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

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 04:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bột Chiên Giòn Đa Dụng, sản xuất tại Công ty TNHH Nitto-Fuji International Việt Nam, địa chỉ: Số 49 VSIP, đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường Bình Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh, 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.TGD, P. Đảm bảo chất lượng

TỔNG GIÁM ĐỐC



Trần Chí Hào

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 04:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:
BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG



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

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 04:2026/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 084/26/QĐ-VDN ngày 29. tháng 07 năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bột Chiên Giòn Đa Dụng 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 Công ty TNHH Nitto-Fuji International Việt Nam, địa chỉ: Số 49 VSIP, đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường Bình Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

2 Tài liệu viện dẫn

- CVN 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 về 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 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản Quy phạm pháp luật về An toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm;
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT Về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP Nghị định Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Bột chiên giòn đa dụng là hỗn hợp tiện lợi được phối trộn từ các loại bột và gia vị, dùng để tẩm thực phẩm trước khi chiên. Sản phẩm tạo lớp áo giòn xốp cho thực phẩm khi chiên.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
-----	--------------	---------

1	Trạng thái	Khô, rời, không vón cục, không tạp chất
2	Màu sắc	Màu trắng ngà
3	Mùi vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Độ ẩm	g/100 g	$\leq 15,0$
2	Năng lượng	kcal/100g	229 - 425
3	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	48,8 - 90,6
4	Hàm lượng chất đạm	g/100g	6,40 - 11,9
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	0,87 - 1,61
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	701 - 1303
7	Hàm lượng muối (NaCl)	g/100 g	1,32 - 2,44
8	Hàm lượng tro tổng	g/100 g	2,07 - 3,85

4.3 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
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	750
5	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	75
6	Hàm lượng Fumonisin tổng số	µg/kg	1000

4.4 Các chỉ tiêu kim loại nặng:

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

5 Thành phần sản phẩm

Bột mì, tinh bột bắp, muối i-ốt, chất tạo xốp (INS 500(ii), INS 450(i)), chất điều vị (INS 621).

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

Bột chiên giòn đa dụng dùng để chiên các nguyên liệu hải sản, thịt, gà, sườn, rau củ,...

- Dùng 300 g nguyên liệu hải sản, rau củ hoặc 700 g nguyên liệu thịt, gà, sườn,...
- Lấy 100 g bột hòa với 100 ml nước, khuấy đều.
- Nhúng thức ăn qua bột đã pha.
- Đem chiên vàng trong chảo dầu đang sôi sau đó để nhỏ lửa lại.

Mách nhỏ :

- Để nguyên liệu ráo nước thì khi tẩm bột sẽ đều hơn.
- Chiên ở lửa vừa để món ăn chín đều và giòn ngon.
- Chấm với nước sốt hoặc tương cà.

8 Hướng dẫn bảo quản

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

9 Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì. Trong quá trình sản xuất của nhà máy có thể có cần tây, trứng, cá, sữa, đậu nành

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

Sản phẩm được đóng trong bao bì PET/MPET/LLDPE. Bao bì sử dụng phù hợp yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Khối lượng tịnh: 100 g/gói 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

Sản phẩm được vận chuyển bằng phương tiện sạch, khô, bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm. Trong quá trình vận chuyển phải tránh ánh nắng trực tiếp, mưa, độ ẩm cao và các tác động cơ học có thể làm hư hỏng bao bì hoặc ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Không vận chuyển chung với hàng hóa độc hại, có mùi lạ hoặc có nguy cơ gây nhiễm bẩn cho sản phẩm.

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ Sản Phẩm: BỘT CHIÊN GIÒN ĐA DỤNG

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (trạng thái, màu sắc, mùi vị) - Độ ẩm - Năng lượng - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng Natri (Na) - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) - Hàm lượng muối (NaCl) - Hàm lượng tro tổng - Hàm lượng Aflatoxin B₁ - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) - Hàm lượng Ochratoxin A - Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) - Hàm lượng Zearalenone - Hàm lượng Fumonisin tổng số - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Cadimi (Cd)	1 năm / 1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

CERTIFICATE OF REGISTRATION



The Food Safety Management System of:

NITTO-FUJI INTERNATIONAL VIETNAM CO., LTD

COID code: VNM-1-4777-994710

No. 49 VSIP, Street No. 8, Vietnam – Singapore Industrial Park, Binh Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Food Safety System Certification FSSC22000 V6, Food Manufacturing

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-4:2013 and additional FSSC 22000 requirements (version 6)

The certificate is applicable to the scope of:

Production of premixed flour including scaling, mixing, sifting, packing in kraft paper bag with plastic bag inside & plastic bag.

Food Chain (Sub) Category: CIV

*Last unannounced audit date: 28 July 2025

*At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter.

Certificate of Registration No:
38162010002

Certification Decision Date:
22 September 2025

Initial Certification Date:
17 October 2013

Issue / Re-issue Date:
22 September 2025

Valid Until:
01 September 2026



FSSC 22000

Rathin Grover
President, Business Assurance

Intertek Certification Limited, 10A
Victory Park, Victory Road, Derby DE24
8ZF, United Kingdom

Intertek Certification Limited is a
UKAS accredited body under
schedule of accreditation no. 014.



In the issuance of this certificate, Intertek assumes no liability to any party other than to the Client, and then only in accordance with the agreed upon Certification Agreement. This certificate's validity is subject to the organization maintaining their system in accordance with Intertek's requirements for systems certification. Validity may be confirmed via email at certificate.validation@intertek.com or by scanning the code to the right with a smartphone. The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com

The certificate remains the property of Intertek, to whom it must be returned upon request. CT-FSSC22000_v6-UKAS-EN-A4-16-Jan-25



BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY

Căn cứ Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ và Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022 của Chính phủ
Based on the Decree No 74/2018/NĐ-CP dated 15/5/2018 of the Government and the Decree No 13/2022/NĐ-CP dated 21/01/2022 of the Government

CHỨNG NHẬN
Certifying

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIET NAM ENTERPRISE CORP., LTD

Địa chỉ Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai,
Address Việt Nam

được quyền sử dụng mã số sau đây:
to have right of using the following

Mã doanh nghiệp GS1
GS1 Company Prefix

89351024

Ngày hết hiệu lực:
Period of validation

12/4/2027

Số giấy chứng nhận: N002114
Registered No
Số đăng ký: 328/03
Reference No

Hà Nội, 12/4/2024
TU. TỔNG CỤC TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG VỤ ĐÁNH GIÁ
HỢP CHUẨN VÀ HỢP QUY
PP. DIRECTOR GENERAL
DIRECTOR OF CONFORMITY
ASSESSMENT POLICY
DEPARTMENT

