

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Số 065.../26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 13. tháng 06 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 tiếp thị và sự nghiệp mới.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 14:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thịt viên vị của hình đầu sư tử, sản xuất tại Công ty TNHH Chen Hung Tai Foods, địa chỉ: Số 16A-VSIP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điều 2: Tiêu chuẩn 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



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---***---

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ

14/VDN/2026

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, 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: 14/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 1A, 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: THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐÀU SƯ TỬ

2. Thành phần:

- **Túi rau + thịt:** Thịt viên (Thịt heo (76,25%), củ sen, cà rốt, hành lá, đường, tiêu trắng, chất điều vị (INS 621), muối, chất điều vị (INS 635)), cải thảo, hành tây, nấm đông cô, cà rốt, hành lá.

- **Túi soup:** Nước, cà rốt, trứng muối, chế phẩm tinh bột (INS 1422), thịt cua (1,43%), chất điều vị (INS 621), rượu gạo, đường, muối, hạt nêm xương hầm, hạt nêm nấm hương rau củ, gừng, chất điều vị (INS 635).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản trong điều kiện khuyến nghị.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): Hộp 740 g và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì Poly Amide (PA).

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

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH CHEN HUNG TAI FOODS

Địa chỉ: Số 16A-VSIP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm.

3600
NG T
PH
HÀ
VEDAN
T NAI
T NAI - T.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam kinh doanh sản phẩm “Thịt viên vị cua hình đầu sư tử” 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;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 13 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]
Nhì Chih Hao



16 cm

7 cm

21 cm

7 cm

7 cm

16 cm

7 cm

VEDAN



THỊT VIÊN VỊ CỦA
ĐẦU SƯ TỬ

KHỐI LƯỢNG THỊT
740 g

≤ -18°C

Trở Đóng

THỊT VIÊN VỊ CỦA
ĐẦU SƯ TỬ

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (Cứ trong 100g sản phẩm (*)	
Năng lượng	8,5 kJcal
Chất đạm	3,88 g
Carbohydrat	2,46 g
Đường tổng số	1,46 g
Chất béo	4,45 g
Chất béo bão hòa	1,64 g
Natri	366 mg

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi ± 25% so với giá trị ghi trên nhãn.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc kết ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Sản phẩm có chứa trứng, của.

≤ -18°C

Trở Đóng

TCCS 14/2026/VN

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH CHEN HUNG TAI FOODS.
Địa chỉ: Số 16A-VSP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM.
Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Free Hotline: 1800.599.902

ĐỂ BIẾT THÊM
THÔNG TIN SẢN PHẨM
SCAN NGAY!

QR CODE

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 740 g

Barcode

8 935102 423711



THỊT VIÊN VỊ CỦA
ĐẦU SƯ TỬ



≤ -18°C

Trở Đóng

KHỐI LƯỢNG TÍNH
740 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

THỊT VIÊN VỊ CỦA
ĐẦU SƯ TỬ

THÀNH PHẦN

Tai cua + thịt: Thịt viên (Thịt heo (7625)), củ sen, cà rốt, hành lá, đường, tiêu trắng, chất điều vị (INS 621), muối, chất điều vị (INS 635), cải thảo, hành tây, nấm đông cô, cà rốt, hành lá.

Túi soup: Nước, cà rốt, trứng muối, chế phẩm tinh bột (INS 1422), thịt cua (143%), chất điều vị (INS 621), natri, gạo, đường, muối, hạt nêm xương hầm, hạt nêm nấm hương rau củ, gừng, chất điều vị (INS 635).

HẠN SỬ DỤNG

18 tháng kể từ ngày sản xuất
(Kính báo quan trọng để bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng)

NGÀY SẢN XUẤT

Xem trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH 1:

Không cần rửa đông sản phẩm. Cắt túi nước dùng cho vào nồi và đun trực tiếp đến khi vừa tan ra. Cắt bỏ miếng túi thịt viên cho vào nồi nước dùng và đun đến khi sôi, đun thêm 5 phút, cho thịt viên đã đông hoàn toàn.

CÁCH 2:

Sản phẩm không cần rửa đông, cắt bao bì và cho trực tiếp vào nồi. Bọc miếng túi bằng màng bọc thực phẩm dùng cho lò vi sóng.

Hâm nóng bằng lò vi sóng 800W thời gian khuyến nghị từ 14 phút đến 16 phút.

*Lưu ý: Sản phẩm ngon hơn khi dùng nóng.



HÌNH ẢNH PHÓNG TO 2 MẶT BÊN HÔNG CỦA NHÃN SẢN PHẨM THỊT VIÊN VỊ CỦA HÌNH ĐẬU SƯ TỬ 740 g



THỊT VIÊN VỊ CỦA HÌNH ĐẬU SƯ TỬ

THÀNH PHẦN

Túi rau + thịt: Thịt viên (Thịt heo (76,25%), củ sen, cà rốt, hành lá, đường, tiêu trắng, chất điều vị (INS 621), muối, chất điều vị (INS 635)), cải thảo, hành tây, nấm đông cô, cà rốt, hành lá.

Túi soup: Nước, cà rốt, trứng muối, chế phẩm tinh bột (INS 1422), thịt cua (1,43%), chất điều vị (INS 621), rượu gạo, đường, muối, hạt nêm xương hầm, hạt nêm nấm hương rau củ, gừng, chất điều vị (INS 635).

HẠN SỬ DỤNG
18 tháng kể từ ngày sản xuất
(khi bảo quản trong điều kiện khuyến nghị).

NGÀY SẢN XUẤT
Xem trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH 1:

- Không cần rã đông sản phẩm. Cắt túi nước dùng cho vào nồi và đun trực tiếp đến khi vừa tan ra.
- Cắt bỏ miệng túi thịt viên cho vào nồi nước dùng và đun đến khi sôi, đun thêm 5 phút cho thịt viên rã đông hoàn toàn.

CÁCH 2:

- Sản phẩm không cần rã đông, cắt bao bì và cho trực tiếp vào tô. Bọc miệng tô bằng màng bọc thực phẩm dùng cho lò vi sóng.
- Hâm nóng bằng lò vi sóng 800W thời gian khuyến nghị từ 14 phút đến 16 phút.

**Lưu ý: Sản phẩm ngon hơn khi dùng nóng.*



THỊT VIÊN VỊ CỦA HÌNH ĐẬU SƯ TỬ

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
(Có trong 100 g sản phẩm) (*)

Năng lượng	66	kcal
Chất đạm	3,88	g
Carbohydrat	2,46	g
Đường tổng số	1,46	g
Chất béo	4,45	g
Chất béo bão hòa	1,64	g
Natri	366	mg

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi $\pm 25\%$ so với giá trị ghi trên nhãn.

THÔNG TIN CẢNH BÁO
Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.
Sản phẩm có chứa trứng, cua.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN
* Bảo quản nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh

TCCS 14:2026/VDN

Sản xuất tại **CÔNG TY TNHH CHEN HUNG TAI FOODS.**
Địa chỉ: Số 16A-VSIP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM

SCAN NGAY!

WEBSITE  **TIKTOK** 

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 740 g


8 935102 423711



PHƯỚC THÁI - TỈNH DỒNG NAI
NGUYỄN CHÍ HẠO

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 1/5

- Tên mẫu
Name of sample : Thịt viên vị cua hình đầu sư tử
- 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 kín
As received sample is intact sealed package .
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 12/05/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 12/05/2026 - 26/05/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM 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

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 2/5

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	Enterobacteriaceae	CFU/g	ISO 21528-2:2017	-	-
	M1			< 10 ⁽¹⁾	
	M2			3,0 x 10 ¹	
	M3			< 10 ⁽¹⁾	
	M4			< 10 ⁽¹⁾	
	M5			2,5 x 10 ¹	
7.2	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	-	-
	M1			< 10 ⁽¹⁾	
	M2			< 10 ⁽¹⁾	
	M3			< 10 ⁽¹⁾	
	M4			< 10 ⁽¹⁾	
	M5			< 10 ⁽¹⁾	
7.3	Hàm lượng fumonisin tổng số (Fumonisin B1+Fumonisin B2) Total Fumonisin content (Fumonisin B1 + Fumonisin B2) content	µg/kg	QUATEST3 1172:2023 (LC/MS/MS)	KPH	25
7.4	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,018
7.5	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03

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.

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT



28/05/2026

Trang/ Page: 3/5

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.6	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.7	Hàm lượng thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21) (CV-AAS)	KPH	0,015
7.8	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579- 1:2017/Amd 1:2020	-	-
	M1			KPH	
	M2			KPH	
	M3			KPH	
	M4			KPH	
	M5			KPH	
7.9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833- 1:2013/Amd 1:2022	-	-
	M1			4,0 x 10 ¹	
	M2			1,1 x 10 ²	
	M3			2,8 x 10 ²	
	M4			1,1 x 10 ²	
	M5			5,7 x 10 ²	
7.10	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	67	
7.11	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method	3,66	

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.

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 4/5

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
7.12	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	2,32	
7.13	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	1,50	
7.14	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	4,83	
7.15	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	1,72	
7.16	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	361	
7.17	Cảm quan (*) Sensory				
7.17.1	Dị vật Foreign matters		QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)	KPH	
7.17.2	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.17.3	Mùi Odor	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.17.4	Vị Taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.18	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.

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 5/5

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 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 / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard
- ISO: International Organization for Standardization
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.
- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / Colony forming unit
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo 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 CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, thành phố Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 **Fax:** 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ TCCS 14:2026/VDN

**Áp dụng cho sản phẩm:
THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ**



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:	3
	4.5. Hàm lượng độc tố vi nấm:	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.....	4
9	Thông tin cảnh báo	4
10	Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển	4
	10.1. Bao gói	4
	10.2. Ghi nhãn.....	4
	10.3. Vận chuyển	5

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 14:2026/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 065/2026/QĐ-VDN ngày 13 tháng 06 năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐÀU SƯ TỬ – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thịt viên vị cua hình đầu sư tử của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam, địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, thành phố Đồng Nai, Việt Nam; sản xuất tại Công ty TNHH Chen Hung Tai Foods, địa chỉ: Số 16A-VSIP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Thông tư 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 và Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Nghị định 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 hóa;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Thịt viên vị cua hình đầu sư tử là sản phẩm thịt heo kết hợp cùng nhiều loại rau củ được tạo hình viên tròn và nước súp vị cua đậm đà thơm béo.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm

2	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
3	Tạp chất, dị vật	Không có

4.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	49 – 82
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	1,84 – 3,07
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	2,91 – 4,85
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	3,34 – 5,56
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	1,23 – 2,04
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	275 – 458
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	1,09 – 1,82

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella spp./ 25 g</i>	5	0	Không có	
4	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10^1	10^2

Ghi chú: n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

4.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

4.5. 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 Fumonisin	µg/kg	1000

5 Thành phần sản phẩm

- **Túi rau + thịt:** Thịt viên (Thịt heo (76,25%), củ sen, cà rốt, hành lá, đường, tiêu trắng, chất điều vị (INS 621), muối, chất điều vị (INS 635)), cải thảo (22%), hành tây (18%), nấm đông cô (8%), cà rốt (5%), hành lá (3%).

- **Túi soup:** Nước, cà rốt, trứng muối, chế phẩm tinh bột (INS 1422), thịt cua (1,43%), chất điều vị (INS 621), rượu gạo, đường, muối, hạt nêm xương hầm, hạt nêm nấm hương rau củ, gừng, chất điều vị (INS 635).

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.

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

7 Hướng dẫn sử dụng

Cách 1:

- Không cần rửa đông sản phẩm. Cắt túi nước dùng cho vào nồi và đun trực tiếp đến khi vừa tan ra.

- Cắt bỏ miệng túi thịt viên cho vào nồi nước dùng và đun đến khi sôi, đun thêm 5 phút cho thịt viên rã đông hoàn toàn.

Cách 2:

- Sản phẩm không cần rã đông, cắt bao bì và cho trực tiếp vào tô.
- Bọc miệng tô bằng màng bọc thực phẩm dùng cho lò vi sóng.
- Hâm nóng bằng lò vi sóng 800W thời gian khuyến nghị từ 14 đến 16 phút.

Lưu ý: Sản phẩm ngon hơn khi dùng nóng.

8 Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh.

9 Thông tin cảnh báo

- Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.
- Sản phẩm có chứa trứng, cua.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1. Bao gói

Sản phẩm được đóng trong bao bì PA.

Khối lượng tịnh: Hộp 740 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 bộ dung chính như sau:

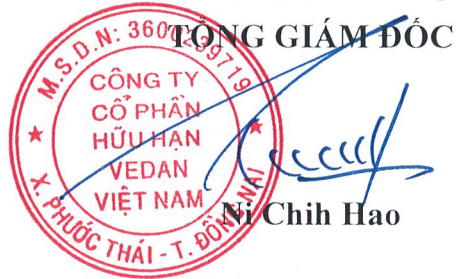
- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Xuất xứ hàng hóa;
- d) Khối lượng tịnh;
- đ) Ngày, tháng, năm sản xuất;
- e) Hạn sử dụng;
- f) Thành phần; thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng;
- g) Thông tin cảnh báo;
- h) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn 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 chở chung với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến an toàn, chất lượng sản phẩm. Đồng thời, thùng xe cần được đóng kín hoàn toàn để tránh thất thoát nhiệt, duy trì nhiệt độ ổn định $\leq -18^{\circ}\text{C}$ trong suốt quá trình vận chuyển.

Đồng Nai, ngày 13 tháng 06 năm 2026



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

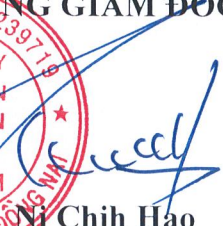
KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (màu sắc, mùi vị, tạp chất dị vật) – Năng lượng – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng chất béo bão hòa – Hàm lượng Natri – Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) – Hàm lượng chất đạm – Hàm lượng đường tổng số – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Escherichia coli</i> – <i>Salmonella spp./ 25 g</i> – <i>Enterobacteriaceae</i> – Hàm lượng Cadimi (Cd) – Hàm lượng Chì (Pb) – Hàm lượng Thủy ngân (Hg) – Hàm lượng Aflatoxin B₁ – Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) – Hàm lượng Ochratoxin A – Hàm lượng Fumonisin	1 lần/năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 13 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC


Nguyễn Chí Hào

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/ND-CP dated 15/5/2018 of the Government and the Decree No 13/2022/ND-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
TUQ. TỔNG CỤC TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG VỤ ĐÁNH GIÁ
HỢP CHUẨN VÀ HỢP QUY
PP. DIRECTOR GENERAL
DIRECTOR OF CONFORMITY
ASSESSMENT POLICY
DEPARTMENT





GIẤY CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

Chúng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của
This is to certify that the Food safety management system of

CÔNG TY TNHH CHEN HUNG TAI FOODS CHEN HUNG TAI FOODS CO., LTD

Số 16A VSIP II-A Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A,
Phường Vĩnh Tân, Thành phố Tân Uyên, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
*No. 16A VSIP II-A, Road No. 26, Vietnam-Singapore II-A Industrial Park,
Vinh Tan Ward, Tan Uyen City, Binh Duong Province, Vietnam*

Đã được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn
Has been assessed and found to comply the requirements of

ISO 22000 : 2018

Phạm vi chứng nhận / *Scope of certification:*

Chế biến các sản phẩm bánh hấp, bánh chiên, bánh nướng từ nông và thủy sản
Processing of steamed, fried and baked products from agriculture & seafood

Nhóm ngành thực phẩm " CIII "
Food chain categories " CIII "

Số giấy chứng nhận / *Certificate No. : 1042020003*
Ngày hiệu lực lần đầu / *Original Certification date: 06 - 07 - 2020*

Ngày cấp / *Issue date: 03 - 08 - 2023*
Ngày hết hiệu lực / *Expiration date: 05 - 07 - 2026*



VICAS 038 - FSMS



Nguyễn Ngọc Cẩm
Giám Đốc Điều Hành / *Managing Director*



CÔNG TY CỔ PHẦN AQSGLOBAL / AQSGLOBAL CORPORATION
Số 6, Đường 911A Tạ Quang Bửu, Phường 5, Quận 8, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
No. 6, 911A Tạ Quang Bửu Street, Ward 5, District 8, Ho Chi Minh City, Vietnam
T (84 28) 6263 6160 E info@aqsglobe.com W www.aqsglobe.com

Giá trị hiệu lực của chứng chỉ năm 2024 & 2025 chỉ có giá trị sử dụng khi được đính kèm Quyết định duy trì. Hiệu lực được xác nhận bằng cách quét mã QR. / The validity of this certificate in 2024 & 2025 is only valid when attached to the maintain decision. Validity is confirmed by scanning the QR code.

