

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÁ VIÊN HOÀNG KIM

23/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: 23/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: CÁ VIÊN HOÀNG KIM

2. Thành phần: Surimi thịt cá (56%), nước, chế phẩm tinh bột (INS 1414), chất điều vị (INS 621), muối, đường, bột kem không sữa, hương liệu hải sản tổng hợp, bột trứng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bao bì nguyên vẹn (chưa mở bao bì).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 500 g, 1 kg và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE.

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

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Đại Trường Phú

Địa chỉ: Ấp 4, Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, 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 “Cá Viên Hoàng Kim” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Theo TCVN 5289:2006 – Thủy sản đông lạnh yêu cầu vệ sinh;

3600239719
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
THÁI - 7

- 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;
- 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 08 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao



VEDAN
Golden

Cá viên hoàng kim VEDAN được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu surimi thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), sau khi chiên sản phẩm lưu giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, hoàn hảo lưu giữ hương vị tuyệt vời nhất của cá viên hoàng kim.



Cá Viên
Hoàng Kim

CHIÊN SƠ KHÔNG NHÂN

THÀNH PHẦN: Surimi thịt cá 56%, nước, chế phẩm tinh bột (INS 1414), chất điều vị (INS 621), muối, đường, bột kem không sữa, hương liệu hải sản tổng hợp, bột trứng.

Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.

Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, protein sữa, trứng.

Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

TCCS 23:2026/VDN

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

≤ -18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.
Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Nấu canh hoặc thả lẩu:
Không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3 - 4 phút trước khi dùng.



Chiên:
Rã đông tự nhiên hoặc rã đông trong điều kiện lạnh (ngăn mát tủ lạnh) trong 60 phút, chiên ngập dầu ở 130 - 140°C trong 2 - 3 phút.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM) (*)

Năng lượng	133	kcal
Chất đạm	10,1	g
Carbohydrat	12,3	g
Đường tổng số	3,17	g
Chất béo	4,83	g
Chất béo bão hòa	1,89	g
Natri	787	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.

Khối lượng tịnh: **1 kg**

NSX:

HSD:



8 935102 421717

VỊ NGON TỪ BIỂN

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TRƯỜNG PHÚ

Địa chỉ: Ấp 4, Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, 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



VEDAN
Golden

Cá viên hoàng kim VEDAN được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu surimi thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), sau khi chiên sản phẩm lưu giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, hoàn hảo lưu giữ hương vị tuyệt vời nhất của cá viên hoàng kim.



Cá Viên Hoàng Kim

CHIÊN SƠ KHÔNG NHÂN

THÀNH PHẦN: Surimi thịt cá 56%, nước, chế phẩm tinh bột (INS 1414), chất điều vị (INS 621), muối, đường, bột kem không sữa, hương liệu hải sản tổng hợp, bột trứng.

Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.

Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, protein sữa, trứng.

Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

TCCS 23:2026/VDN

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

≤ -18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.
Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Nấu canh hoặc thả lẩu:
Không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3 - 4 phút trước khi dùng.



Chiên:
Rã đông tự nhiên hoặc rã đông trong điều kiện lạnh (ngăn mát tủ lạnh) trong 60 phút, chiên ngập dầu ở 130 - 140°C trong 2 - 3 phút.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM) (*)

Năng lượng	133	kcal
Chất đạm	10,1	g
Carbohydrat	12,3	g
Đường tổng số	3,17	g
Chất béo	4,83	g
Chất béo bão hòa	1,89	g
Natri	787	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.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TRƯỜNG PHÚ

Địa chỉ: Ấp 4, Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, 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

Khối lượng tịnh: **500 g**

NSX:

HSD:



8 935102 421724

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

VỊ NGON TỪ BIỂN



HAO

Q326C030892
(TPTN26005491.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/04/2026
Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : CÁ VIÊN HOÀNG KIM
LOT NO: 02.03.2026
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
- Dụng cụ chứa: 1 ép kín / *Container: sealed*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 24/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 24/03/2026 - 06/04/2026
- 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

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.*

Q326C030892
(TPTN26005491.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/04/2026

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 histamine Histamine content	mg/kg	QUATEST3 1122:2023 (HPLC-UV)	KPH	10,0
7.2	Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg) Methylmercury (MeHg) content.	mg/kg	QUATEST3 1035:2023 (ICP-MS)	KPH	0,01
7.3	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,018
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 thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21) (CV-AAS)	KPH	0,015
7.6	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	134	-
7.7	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	10,1	-
7.8	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	12,4	-

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 (BoA 004). The characterization marked with (*) are not recognized.

Q326C030892
(TPTN26005491.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/04/2026

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
7.9	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	3,15	-
7.10	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	4,93	-
7.11	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	1,92	-
7.12	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	754	-
7.13	Cảm quan (*) Sensory				
7.13.1	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Vàng nhạt Light yellow	-
7.13.2	Mùi vị Odor and taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic, free from foreign odor	-
7.13.3	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Dạng viên Fish ball	-
7.14	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013/ AMD 1:2022	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than	-
7.15	<i>E. Coli</i>	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than	-
7.16	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than	-
7.17	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾	-

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.

Q326C030892
(TPTN26005491.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/04/2026

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
				Less than	
7.18	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	CFU/g	NMKL No.156:1997	Nhỏ hơn 100 ⁽²⁾ Less than	-
7.19	<i>Salmonella</i> spp	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD 1:2020	KPH	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

(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
(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 100 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa ở nồng độ pha loãng tương ứng 10⁻¹. / According to the test method, the result is expressed as less than 100 CFU/g when the dish contains no colony at the corresponding 10⁻¹ dilution.

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 Testino 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.

Q326C030892
(TPTN26005491.02)**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**
TEST REPORT

17/04/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : CÁ VIÊN HOÀNG KIM
LOT NO: 28.02.2026
- 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: 1 ép kín / *Container: sealed*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 24/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 24/03/2026 - 06/04/2026
- 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

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.*

Q326C030892
(TPTN26005491.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

17/04/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	131	
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	10,1	
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	12,1	
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	3,19	
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	4,72	
7.6	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	1,86	
7.7	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	819	

Ghi chú / Notes:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.

- Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

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.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
.....

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

Số : ~~058~~/26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày ~~08~~ 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 23:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Cá Viên Hoàng Kim, sản xuất tại Công ty Cổ phần Đại Trường Phú, địa chỉ: Ấp 4, Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, 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



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: dl-hha@vedaninternational.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ TCCS 23:2026/VDN

**Áp dụng cho sản phẩm:
CÁ VIÊN HOÀNG KIM**



Mục lục

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

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 23:2026/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 05.8/2026/QĐ-VDN ngày .08 tháng 06. năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

CÁ VIÊN HOÀNG KIM – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Cá Viên Hoàng Kim 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 Cổ phần Đại Trường Phú, địa chỉ: Ấp 4, Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.

2 Tài liệu viện dẫn:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- TCVN 5289:2006 : Thủy sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh;
- 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 29/2023/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

Cá viên hoàng kim là sản phẩm thực phẩm đông lạnh được chế biến từ surimi thịt cá phối trộn với gia vị, được định hình dạng viên, chiên sơ và cấp đông trước khi đưa ra thị trường.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng rắn, viên tròn, đông lạnh
2	Màu sắc	Từ vàng nhạt đến vàng cánh gián
3	Mùi	Thơm tự nhiên của cá

4	Vị	Hòa vị cá
---	----	-----------

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	99 – 166
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	9,2 – 15,3
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7,6 – 12,6
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	3,62 – 6,03
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	1,42 – 2,36
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	590 – 983
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,38 – 3,96

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6
2	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2
3	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	0
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10^2
6	<i>V.parahaemolyticus</i>	MPN/g	10^2

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	0,3
3	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,5
4	Hàm lượng Methyl Thủy Ngân (MeHg)	mg/kg	0,5

4.5 Hàm lượng histamin:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Histamin	mg/kg	100

5 Thành phần sản phẩm

Surimi thịt cá (56%), nước, chế phẩm tinh bột (INS 1414), chất điều vị (INS 621), muối, đường, bột kem không sữa, hương liệu hải sản tổng hợp, bột trứng.

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bao bì nguyên vẹn (chưa mở bao bì).

7 Hướng dẫn sử dụng

- Nấu canh hoặc thả lẩu: không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3 – 4 phút trước khi dùng.
- Chiên: Rã đông tự nhiên hoặc rã đông trong điều kiện lạnh (ngăn mát tủ lạnh) trong 60 phút, chiên ngập dầu ở nhiệt độ 130 – 140 °C trong 2 – 3 phút.

8 Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18 °C hoặc ngăn đông tủ lạnh.
- Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.
- Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ

9 Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, protein sữa, trứng.
- Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE.

Khối lượng tịnh: 500 g/gói, 1 kg/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 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 08 tháng 08 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



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: CÁ VIÊN HOÀNG KIM

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi, vị) – Năng lượng – Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ) – Hàm lượng chất đạm – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng chất béo bão hòa – Hàm lượng Natri – Hàm lượng đường tổng số – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Escherichia coli</i> – <i>Salmonella spp.</i> /25 g – <i>Staphylococcus aureus</i> – <i>Cl.perfringens</i> – <i>V.parahaemolyticus</i> – Hàm lượng Chì (Pb) – Hàm lượng Cadimi (Cd) – Hàm lượng Thuỷ Ngân (Hg) – Hàm lượng Methyl Thuỷ Ngân (MeHg)	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025



- Hàm lượng Histamin		
----------------------	--	--

Đồng Nai, ngày 08 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC

Nic Chinh Hao



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 GSI
GSI 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
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE**

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

**CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN NAM BỘ
NATIONAL AGRO-FORESTRY- FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT
SOUTHERN REGION AUTHORITY (NAFIQAD-SRA)**

CHỨNG NHẬN/CERTIFICATION

Cơ sở/Establishment: **Công ty cổ phần Đại Trường Phú /**
Dai Truong Phu Joint Stock Company

Mã số/Approval number: **TS 1060**

Địa chỉ/Address: **Ấp 4, xã Thanh Tân, huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang /**
Hamlet 4, Thanh Tan commune, Tan Phuoc district, Tien Giang province.

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
trong sản xuất kinh doanh sản phẩm/nhóm sản phẩm:**
*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following product(s)/product group(s):*

Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền / *Frozen composite fishery products, heat treated, not ready-to-eat.*

Số cấp/Number: **116/2023/QLCL-CNĐK**

Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm kể từ ngày ký /
This certificate is valid for 03 (three) years from date of issue.



TP. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 8 năm 2023/
Ho Chi Minh city, August 30th, 2023

Chi cục trưởng / Director

