

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

---\*\*\*---

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM**

**26/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**



## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 26/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:** GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM

**2. Thành phần:** Thịt gà (53,3%), gia vị bột chiên PM, dầu thực vật, bột tom yum marinade (3,2%), bột dusting, bột batter.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 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):** 240 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 Poly Amide (PA).

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

Sản xuất tại: Công ty TNHH Koyu & Unitek

Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteco), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình, Thành phố Đồng Nai, 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 “Gà Chiên Giòn Đài Loan Vị Tom Yum” 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;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong

6002  
G T Y  
PHÂN  
HẠ  
EDAN  
T NAI  
HAI - T

thực phẩm;

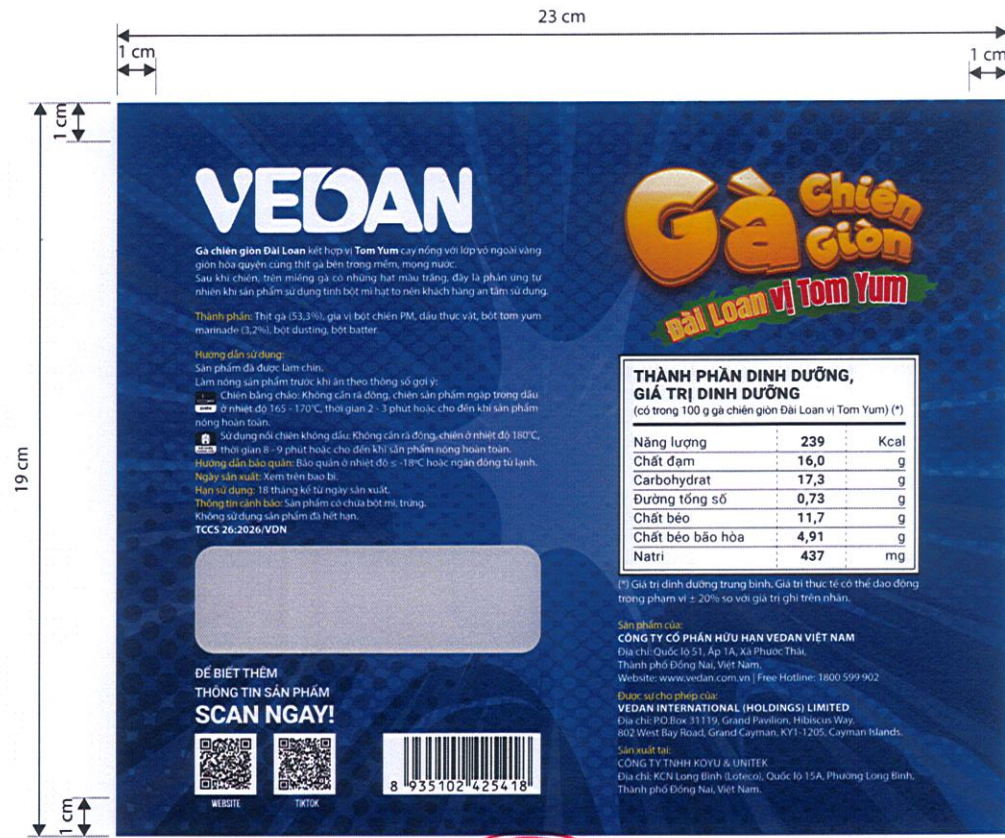
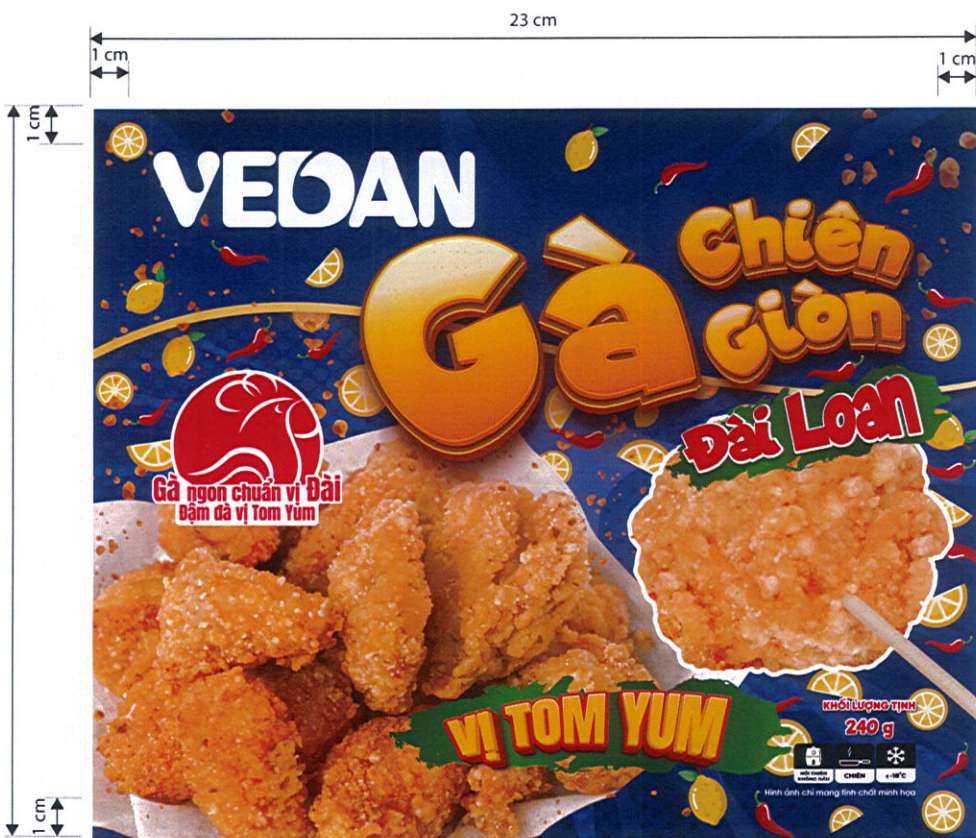
- Theo TCVN 7049: 2020 - Thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt ;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Tiêu chuẩn của Nhà sản xuất.

*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 04 tháng 6 năm 2026**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
  
**Ni Chih Hao**

  
**ĐỒNG NAI**



**VEDAN**

Gà chiên giòn Đài Loan kết hợp vị Tom Yum cay nóng với lớp vỏ ngoài vàng giòn hòa quyện cùng thịt gà bên trong mềm, mọng nước. Sau khi chiên, trên miếng gà có những hạt màu trắng, đây là phần ứng từ nhiên khí sản phẩm sử dụng tinh bột mì hạt to nên khách hàng an tâm sử dụng.

**Thành phần:** Thịt gà (53,3%), gia vị bột chiên PM, dầu thực vật, bột tom yum marinade (3,2%), bột dredging, bột batter.

**Hướng dẫn sử dụng:**

Sản phẩm đã được làm chín.

Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý:

Chên bằng chảo: Không cần ra đông, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 - 170°C, thời gian 2 - 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần ra đông, chiên ở nhiệt độ 180°C, thời gian 8 - 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ < -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì, trứng.

Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn.

TCCS 26-2026/VDN

ĐỂ BIẾT THÊM

THÔNG TIN SẢN PHẨM

SCAN NGAY!



WEBSITE

TIKTOK

8 935102 425418

**Gà Chiên Giòn**  
Đài Loan vị Tom Yum

**THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG,  
GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG**  
(có trong 100 g gà chiên giòn Đài Loan vị Tom Yum) (\*)

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| Năng lượng       | 239  | Kcal |
| Chất đạm         | 16,0 | g    |
| Carbohydrat      | 17,3 | g    |
| Đường tổng số    | 0,73 | g    |
| Chất béo         | 11,7 | g    |
| Chất béo bão hòa | 4,91 | g    |
| Natri            | 437  | mg   |

(\*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi  $\pm 20\%$  so với giá trị ghi trên nhãn.

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái,

Thị trấn Phước Thái, Việt Nam.

Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn) | Free Hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Địa chỉ: PO Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way,

602 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH KUYU & UNITEK

Địa chỉ: KCN Long Bình (Lotecol), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình,

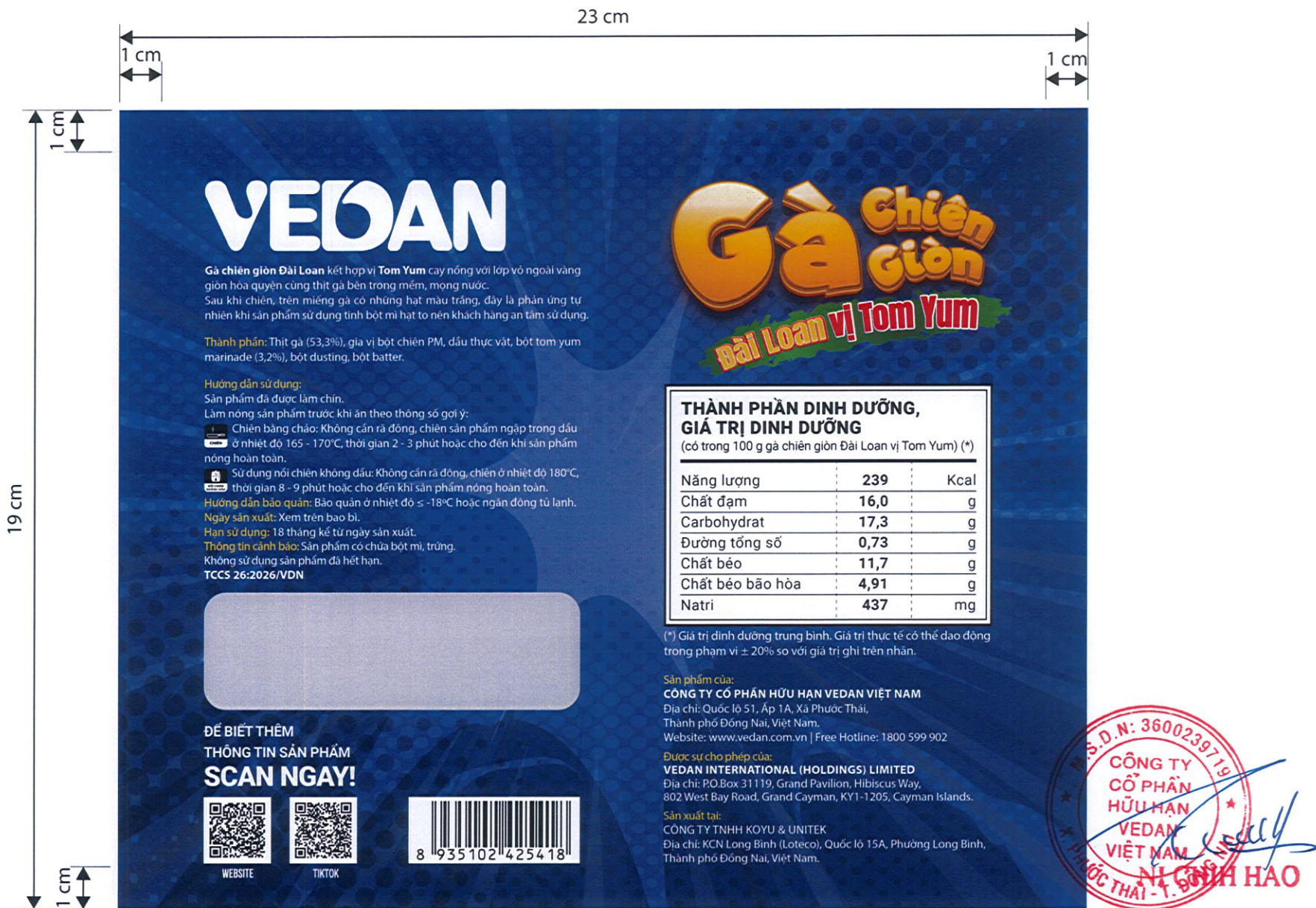
Thị trấn Phước Thái, Việt Nam.



# HÌNH ẢNH NHÃN PHÓNG TO MẶT TRƯỚC GÓI 240 g



# HÌNH ẢNH NHÃN PHÓNG TO MẶT SAU GÓI 240 g



6.5 cm

13.5 cm



**VEDAN**

**Gà Chiên Giòn**

**Đai Loan**

**VỊ TOM YUM**

**KHỐI LƯỢNG TÍNH 1kg**

**Gà chiên giòn Đai Loan** kết hợp vị **Tom Yum** cay nóng với lớp vỏ ngoài vàng giòn hòa quyện cùng thịt gà bên trong mềm, mọng nước. Sau khi chiên, trên miếng gà có những hạt màu trắng, đây là phản ứng tự nhiên khi sản phẩm sử dụng tinh bột mì hạt to nên khách hàng an tâm sử dụng.

**Thành phần:** Thịt gà (53,3%), gia vị bột chiên PM, dầu thực vật, bột tom yum marinade (3,2%), bột dusting, bột batter.

**Hướng dẫn sử dụng:**  
 Sản phẩm đã được làm chín.  
 Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý:  
 Chiên bằng chảo: Không cần ra đông, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 - 170°C, thời gian 2 - 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.  
 Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần ra đông, chiên ở nhiệt độ 180°C, thời gian 8 - 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.  
**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì.  
**Hạn sử dụng:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

**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](http://www.vedan.com.vn)  
 Free Hotline: 1800 599 902

**Sản xuất tại:**  
 CÔNG TY TNHH KOYU & UNITEK  
 Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteco), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.

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

**THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG**  
 (có trong 100 g gà chiên giòn Đai Loan vị Tom Yum) (\*)

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| Năng lượng       | 239  | Kcal |
| Chất đạm         | 16,0 | g    |
| Carbohydrat      | 17,3 | g    |
| Đường tổng số    | 0,73 | g    |
| Chất béo         | 11,7 | g    |
| Chất béo bão hòa | 4,91 | g    |
| Natri            | 437  | mg   |

(\*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi ± 20% so với giá trị ghi trên nhãn.

**ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM SCAN NGAY!**

**WEBSITE**

**TIKTOK**

**Barcode:** 8 935102 425425

**Stamp:** CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM, NI CHỨNG HAO, TRẠI - T. ĐỒNG HAO

Q326C040988  
(TPTN26007373.01.1)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 1/3

- Tên mẫu  
Name of sample : Gà chiên giòn Đà Loan vị tom yum
- 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 : 13/04/2026
- Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 14/04/2026 - 28/04/2026
- 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, 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

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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 Testina 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.

Head Office: 49 Pasteur, Sai Gon ward, HCMC, Vietnam - Tel: (84-28) 3829 4274 - Fax: (84-28) 3829 3012 - E-mail: info@quatest3.com.vn - Website: www.quatest3.com.vn  
 Testing Complex: 0 No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Tran Bien ward, Dong Nai, Vietnam 0 C5 lot, D1 road, Cat Lai IZ, Cat Lai ward, Hoang Mai district, Hanoi, Vietnam 0 1196 3/2 street, Binh Thoi ward, HCMC, Vietnam

Q326C040988  
(TPTN26007373.01.1)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 2/3

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                     | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method              | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result                                               | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection |
|---------|----------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 7.1     | Cảm quan(*)<br>Sensory                             | -                   | QTTN/KT3<br>234:2019                        |                                                                                 |                                          |
|         | Trạng thái / State                                 |                     |                                             | Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic                                        |                                          |
|         | Màu sắc / Color                                    |                     |                                             | Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic                                        |                                          |
|         | Mùi vị / Odor & taste                              |                     |                                             | Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic                                        |                                          |
|         | Vật lạ / Foreign matter                            |                     |                                             | Không phát hiện khi quan sát bằng mắt thường<br>Not detected with the naked eye |                                          |
| 7.2     | Escherichia coli                                   | CFU/g               | ISO 16649-2:2001                            |                                                                                 |                                          |
|         | M1                                                 |                     |                                             | < 10 (a)                                                                        | -                                        |
|         | M2                                                 |                     |                                             | < 10 (a)                                                                        | -                                        |
|         | M3                                                 |                     |                                             | < 10 (a)                                                                        | -                                        |
|         | M4                                                 |                     |                                             | < 10 (a)                                                                        | -                                        |
|         | M5                                                 |                     |                                             | < 10 (a)                                                                        | -                                        |
| 7.3     | Hàm lượng arsen tổng (As)<br>Total arsenic content | mg/kg               | TCVN 8427:2010                              | KPH                                                                             | 0,01                                     |
| 7.4     | Hàm lượng cadimi (Cd)<br>Cadmium content           | mg/kg               | QUATEST3<br>1097:2023<br>(Ref: AOAC 999.11) | KPH                                                                             | 0,018                                    |
| 7.5     | Hàm lượng chì (Pb)<br>Lead content                 | mg/kg               | QUATEST3<br>1097:2023<br>(Ref: AOAC 999.11) | 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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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 Testina 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.

Q326C040988  
(TPTN26007373.01.1)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 3/3

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                            | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection |
|---------|-----------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 7.6     | Trị số peroxide<br>Peroxide value                         | meq/kg              | QTTN/KT3<br>200:2019           | 0,73                              | -                                        |
| 7.7     | Salmonella spp.                                           | /25g                | ISO 6579-<br>1:2017/Amd 1:2020 |                                   |                                          |
|         | M1                                                        |                     |                                | KPH                               |                                          |
|         | M2                                                        |                     |                                | KPH                               |                                          |
|         | M3                                                        |                     |                                | KPH                               |                                          |
|         | M4                                                        |                     |                                | KPH                               |                                          |
|         | M5                                                        |                     |                                | KPH                               |                                          |
| 7.8     | Tổng số vi sinh vật hiếu khí<br>Total aerobic plate count | CFU/g               | ISO 4833-<br>1:2013/Amd 1:2022 |                                   |                                          |
|         | M1                                                        |                     |                                | 8,0 x 10 <sup>4</sup>             |                                          |
|         | M2                                                        |                     |                                | 6,2 x 10 <sup>4</sup>             |                                          |
|         | M3                                                        |                     |                                | 1,0 x 10 <sup>4</sup>             |                                          |
|         | M4                                                        |                     |                                | 6,9 x 10 <sup>3</sup>             |                                          |
|         | M5                                                        |                     |                                | 1,3 x 10 <sup>4</sup>             |                                          |

### Ghi chú / Notes:

- 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
- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị “< 1 CFU/ mL” hoặc “< 10 CFU/ g” khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as “< 1 CFU/ mL” or “< 10 CFU/ g” when the dish contains no colony

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

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

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

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

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

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

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

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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 Testina 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.

Q326C023802  
 (TPTN26004215.01)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

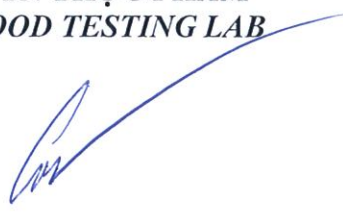
## TEST REPORT

31/03/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu  
Name of sample : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM - MẪU 1
- 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: bao bì ép kín / Container: sealed package
- Số lượng mẫu  
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu  
Date of receipt : 10/03/2026
- Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 10/03/2026 - 18/03/2026
- 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

Q326C023802  
(TPTN26004215.01)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

31/03/2026

Trang/ Page: 2/2

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                      | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method             | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 7.1     | Năng lượng (*)<br>Calories                                                          | kcal/100g           | QTTN/KT3<br>024:2018                       | 245                               | -                                        |
| 7.2     | Hàm lượng protein<br>Protein content                                                | g/100g              | QUATEST3<br>1057:2023<br>(Kjeldahl method) | 15,8                              | -                                        |
| 7.3     | Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ<br>Carbohydrate excluding fibre content | g/100g              | AOAC 2020.07                               | 17,5                              | -                                        |
| 7.4     | Hàm lượng đường tổng số<br>Total sugars content                                     | g/100g              | QUATEST3<br>1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)  | 0,78                              | -                                        |
| 7.5     | Hàm lượng chất béo<br>Fat content                                                   | g/100g              | QUATEST3<br>1056:2023 (Có thủy phân)       | 12,4                              | -                                        |
| 7.6     | Hàm lượng chất béo bão hoà<br>Saturated fat content                                 | g/100g              | AOAC (996.06)                              | 5,12                              | -                                        |
| 7.7     | Hàm lượng natri (Na)<br>Sodium content                                              | mg/100g             | QUATEST3<br>1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)   | 441                               | -                                        |

### 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.

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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 characterization method with (\*) are not recognized.

Q326C023802  
 (TPTN26004215.02)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

31/03/2026

Trang/ Page: 1/2

1. Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM - MẪU 2  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : 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.*  
*Description*  
 - Dụng cụ chứa: bao bì ép kín / *Container: sealed package*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 10/03/2026  
*Date of receipt*
5. Thời gian thử nghiệm : 10/03/2026 - 18/03/2026  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : 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  
*Customer*
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*  
*Testing result (s)*

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

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

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

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

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

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

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

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

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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 Testine 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.*

Q326C023802  
(TPTN26004215.02)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

31/03/2026

Trang/ Page: 2/2

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                      | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method             | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 7.1     | Năng lượng (*)<br>Calories                                                          | kcal/100g           | QTTN/KT3<br>024:2018                       | 232                               | -                                        |
| 7.2     | Hàm lượng protein<br>Protein content                                                | g/100g              | QUATEST3<br>1057:2023<br>(Kjeldahl method) | 16,2                              | -                                        |
| 7.3     | Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ<br>Carbohydrate excluding fibre content | g/100g              | AOAC 2020.07                               | 17,1                              | -                                        |
| 7.4     | Hàm lượng đường tổng số<br>Total sugars content                                     | g/100g              | QUATEST3<br>1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)  | 0,68                              | -                                        |
| 7.5     | Hàm lượng chất béo<br>Fat content                                                   | g/100g              | QUATEST3<br>1056:2023 (Có thủy phân)       | 11,0                              | -                                        |
| 7.6     | Hàm lượng chất béo bão hoà<br>Saturated fat content                                 | g/100g              | AOAC (996.06)                              | 4,70                              | -                                        |
| 7.7     | Hàm lượng natri (Na)<br>Sodium content                                              | mg/100g             | QUATEST3<br>1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)   | 433                               | -                                        |

### 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.

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

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

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.



AR-26-VD-117546-01-VI / EUVNHC-00428591- Trang : 1 / 1

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

## Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái

Thành phố Đồng Nai, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : JH4W2605130106-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00114890

Mã số Eol :

005-32410-766810

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

Gà chiên giòn Đài Loan vị tom yum

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì ghép mí

Ngày nhận mẫu :

13/05/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 19/05/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

16/05/2026 - 18/05/2026

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                     | ĐƠN VỊ    | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                  | KẾT QUẢ            |
|-----|-----------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|--------------------|
| 1   | VD839 VD (a) Amoniac (NH <sub>3</sub> ) | mg/ 100 g | EVN-R-RD-2-TP-5858 (Tham khảo<br>TCVN 3706:1990) | Phát hiện vết(<10) |

Phát hiện vết: kết quả  $\geq$  LOD và  $<$  LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ  
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 21/05/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/05/2026.

## Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/).

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM  
.....

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

Số 054./26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 04 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 26:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Gà Chiên Giòn Đài Loan Vị Tom Yum, sản xuất tại Công ty TNHH KOYU & UNITEK, địa chỉ: Khu công nghiệp Long Bình (Loteco), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình, Thành phố Đồng Nai, 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.TGĐ, 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 26:2026/VDN**

**Áp dụng cho sản phẩm:**

**GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM**

## Mục lục

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

M.S  
Y  
PH

## Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 26:2026/VDN do Khối Đảm bảo chất lượng & 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 054/2026/QĐ-VDN ngày 04 tháng 6 năm 2026.

D. M  
C  
H  
V  
T.C

# TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

## GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM – YÊU CẦU KỸ THUẬT

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Gà Chiên Giòn Đài Loan Vị Tom Yum 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 KOYU & UNITEK, địa chỉ: Khu công nghiệp Long Bình (Loteco), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình, Thành phố Đồng Nai, 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- TCVN 7049: 2020 - Thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt.
- 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 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

### 3 Thuật ngữ và định nghĩa

Gà Chiên Giòn Đài Loan Vị Tom Yum là sản phẩm gà dạng viên đã được làm chín, có vị Tom Yum cay nhẹ thơm nồng.

## 4 Yêu cầu kỹ thuật

### 4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu                                            |
|-----|--------------|----------------------------------------------------|
| 1   | Trạng thái   | Đặc trưng của sản phẩm                             |
| 2   | Màu sắc      | Màu sắc đồng nhất, đặc trưng của sản phẩm          |
| 3   | Mùi, vị      | Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ |
| 4   | Vật lạ       | Không có                                           |

### 4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

| STT | Tên chỉ tiêu                             | Đơn vị    | Mức công bố |
|-----|------------------------------------------|-----------|-------------|
| 1   | Năng lượng                               | kcal/100g | 191 - 286   |
| 2   | Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ) | g/100g    | 13,8 – 20,8 |
| 3   | Hàm lượng chất đạm                       | g/100g    | 12,8 - 19,2 |
| 4   | Hàm lượng chất béo                       | g/100g    | 9,4 – 14,0  |
| 5   | Hàm lượng chất béo bão hòa               | g/100g    | 3,93 – 5,89 |
| 6   | Hàm lượng Natri                          | mg/100g   | 350 - 524   |
| 7   | Hàm lượng đường tổng số                  | g/100g    | 0,58 – 0,88 |
| 8   | Hàm lượng amoniac                        | mg/100g   | ≤ 40        |
| 9   | Trị số peroxit                           | meq/kg    | ≤ 120       |

### 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 | $5 \times 10^5$           | $5 \times 10^6$ |
| 2   | <i>E.coli</i>                | 5                | 2 | $5 \times 10^1$           | $5 \times 10^2$ |
| 3   | <i>Salmonella spp.</i> /25g  | 5                | 0 | Không phát hiện           |                 |

**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 Arsen (As)  | mg/kg  | $\leq 0,1$  |
| 2   | Hàm lượng Chì (Pb)    | mg/kg  | $\leq 0,1$  |
| 3   | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg  | $\leq 0,05$ |

#### 5 Thành phần sản phẩm

Thịt gà (53,3%), gia vị bột chiên PM, dầu thực vật, bột tom yum marinade (3,2%), bột dusting, bột batter.

#### 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 trong điều kiện bao bì nguyên vẹn (chưa mở bao bì).

#### 7 Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm đã được làm chín. Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý:

- Chiên bằng chảo: Không cần rã đông, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 – 170 °C, thời gian 2 - 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.
- Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần rã đông, chiên ở nhiệt độ 180 °C, thời gian 8 - 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

#### 8 Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ  $\leq -18$  °C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

#### 9 Thông tin cảnh báo

Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn sử dụng.

Sản phẩm có chứa bột mì, trứng.

#### 10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

##### 10.1 Bao gói

Sản phẩm được đóng trong bao bì Poly Amide (PA).

Khối lượng tịnh: 240 g/gói hoặc 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;
- d) 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 04 tháng 6 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: GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM

| Các chỉ tiêu giám sát                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Định kỳ giám sát | Đơn vị thực hiện                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi vị, vật lạ)</li><li>Năng lượng</li><li>Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)</li><li>Hàm lượng chất đạm</li><li>Hàm lượng chất béo</li><li>Hàm lượng chất béo bão hòa</li><li>Hàm lượng Natri</li><li>Hàm lượng đường tổng số</li><li>Hàm lượng amoniac</li><li>Trị số peroxit</li><li>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li><i>Escherichia coli</i></li><li><i>Salmonella spp.</i> /25 g</li><li>Hàm lượng Arsen (As)</li><li>Hàm lượng Chì (Pb)</li><li>Hàm lượng Cadimi (Cd)</li></ul> | 1 lần / năm      | Phòng kiểm nghiệm được<br>công nhận phù hợp ISO<br>17025 |

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

