

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---***---

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÒ VIÊN DAI DAI

32/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: dl-hha@vedaninternational.com



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 32/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: BÒ VIÊN DAI DAI

2. Thành phần: Thịt bò (40%), thịt gà, chế phẩm tinh bột (INS 1414), bì heo, đường, surimi thịt cá biển, nước, hành tây, muối, chất điều vị (INS 621), tiêu, hương liệu bò tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (INS 150d).

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): 225 g 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 “Bò Viên Dai Dai” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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 5289:2006 : Thủy sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh
- 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 13 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC


Ni Chih Hao



Bò Viên Dai Dai

HƯƠNG VỊ ĐẬM ĐÀ

Dai Chuẩn Vị

40% HÀM LƯỢNG THỊT BÒ

Khối lượng tịnh: **225 g**

≤ -18 °C

Trữ Đông

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

40% HÀM LƯỢNG THỊT BÒ

Dai Chuẩn Vị

BÒ VIÊN Dai Dai

Bò viên Dai Dai với 40% thịt bò mang đến hương vị đậm đà, cùng sự kết hợp hài hòa, gia vị được cân chỉnh tinh tế, hòa quyện tạo nên từng viên bò dai ngon tròn vị.
 Dễ dàng chế biến đa dạng từ chiên, nấu canh, lẩu đến xào cùng nhiều nguyên liệu, phù hợp cho những bữa ăn ngon và tiện lợi mỗi ngày.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (có trong 100 g Bò Viên Dai Dai) (*)		
Năng lượng	196	Kcal
Chất đạm	12,1	g
Carbohydret	9,84	g
Đường tổng số	3,88	g
Chất béo	12,1	g
Natri	635	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 DAI 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

NSX:

THÀNH PHẦN: Thịt bò (40%); thịt gà, chế phẩm tinh bột (NS 1414); bí đao, đường, sucrose, thịt cá biển, nước, hành tây, muối, chất đặc vị (NS 621), tiêu, hương liệu bò tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (NS 1505).

Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá.
- Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Không tái cấp đông sản phẩm sau rã đông.
- Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
 Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
 TCCS 32:2024/VDN

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

≤ -18 °C

hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Để đông tụ hoàn toàn trong ngăn mát tủ lạnh từ 30 phút đến 1 giờ.

Nấu chín hoàn toàn theo các chỉ dẫn trong hướng dẫn sử dụng, và rửa sạch ngay sau khi nấu.
 Lưu ý: Khi nấu với nguyên liệu khác, cần nấu chín kỹ, tránh chế biến quá lâu để tránh mất giá trị dinh dưỡng.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM SCAN NGAY!

WEBSITE

TIKTOK

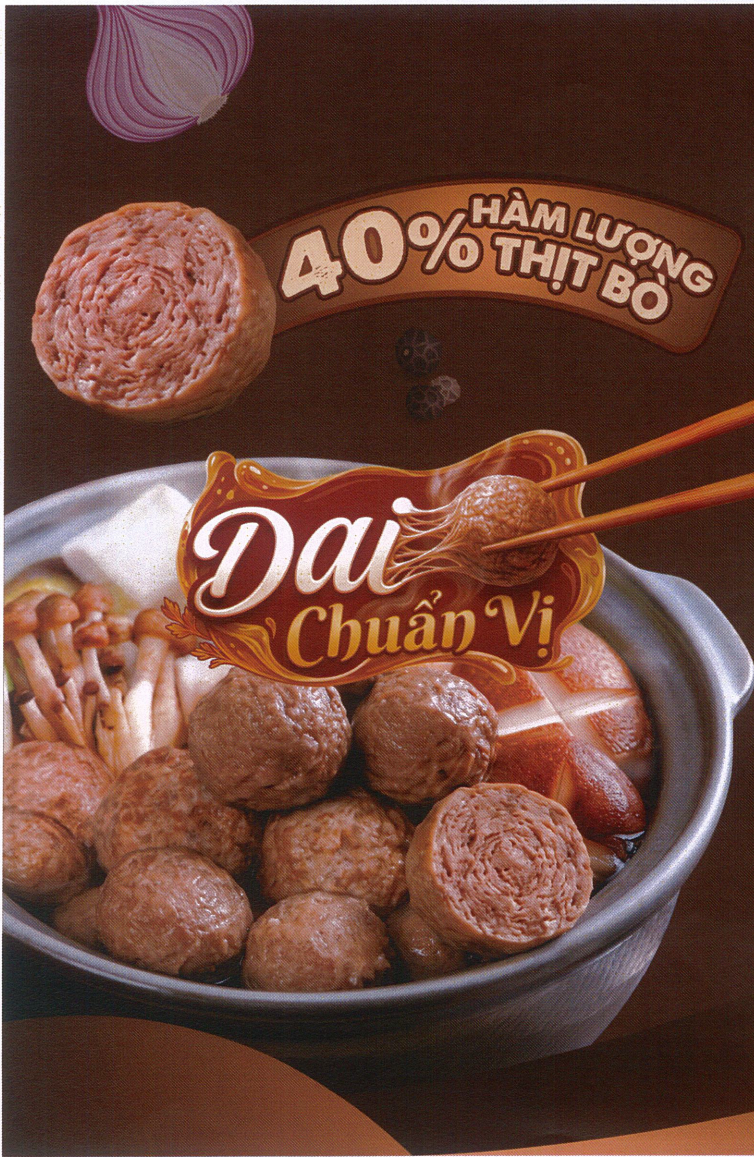
8 935102 425814

M.S. J. 360023979
 CÔNG TY
 CỔ PHẦN
 HỮU HẠN
 VEDAN
 VIỆT NAM
 X. PHƯỚC THÁI - T. ĐỒNG NAI
 CHINH HAO

HÌNH ẢNH NHÃN PHÓNG TO (MẶT TRƯỚC)
CỦA SẢN PHẨM BÒ VIÊN DAI DAI 225 g



HÌNH ẢNH NHÃN PHÓNG TO (MẶT SAU)
CỦA SẢN PHẨM BÒ VIÊN DAI DAI 225 g



40% HÂM LƯỢNG THỊT BÒ

Dai Dai
Chuẩn Vị

BÒ VIÊN Dai Dai

Bò viên Dai Dai với 40% thịt bò mang đến hương vị đậm đà, cùng sự kết hợp hài hòa, gia vị được cân chỉnh tinh tế, hòa quyện tạo nên từng viên bò dai ngon tròn vị. Dễ dàng chế biến đa dạng từ chiên, nấu canh, lẩu đến xào cùng nhiều nguyên liệu, phù hợp cho những bữa ăn ngon và tiện lợi mỗi ngày.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (có trong 100 g Bò Viên Dai Dai) (*)		
Năng lượng	196	Kcal
Chất đạm	12,1	g
Carbohydrat	9,84	g
Đường tổng số	3,88	g
Chất béo	12,1	g
Natri	635	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.

VEDAN

THÀNH PHẦN: Thịt bò (40%), thịt gà, chế phẩm tinh bột (INS 1414), bì heo, đường, surimi thịt cá biển, nước, hành tây, muối, chất điều vị (INS 621), tiêu, hương liệu bò tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (INS 150d).

Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá.
- Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Không tái cấp đông sản phẩm sau rã đông.
- Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
TCCS 32:2026/VDN

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Rã đông tự nhiên hoặc trong ngăn mát tủ lạnh từ 30 phút đến 60 phút.
Chiên: Chiên ngập dầu 130°C - 140°C trong khoảng 4-5 phút cho đến khi vàng đều.
Nấu lâu và canh: Đun sôi với nước dùng trong khoảng 6 phút, có thể dùng kèm với rau.
Xào: Xào kèm với nguyên liệu khác (rau, hải sản, mì...) hoặc chế biến tùy vào mục đích sử dụng.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN DAI TRƯỜNG PHÚ
Địa chỉ: Ấp 4, Xã Tân Phước 2,
Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.

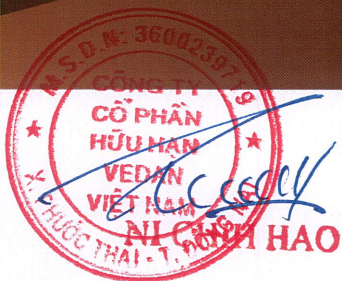
Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái,
Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

NSX:

8 935102 425814

ĐỂ BIẾT THÊM
THÔNG TIN SẢN PHẨM
SCAN NGAY!

WEBSITE TIKTOK



Q326C044275
(TPTN26008031.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

01/06/2026

Trang/ Page: 1/5

- Tên mẫu
Name of sample : Bò Viên Dai Dai
(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.
- Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 20/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 20/04/2026 - 11/05/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai City, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

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.

Q326C044275
(TPTN26008031.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

01/06/2026

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	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 (a)	-
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 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 histamine Histamine content	mg/kg	QUATEST3 1122:2023 (HPLC-UV)	KPH	10
7.6	Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg) Methylmercury (MeHg) content.	mg/kg	QUATEST3 1035:2023 (Ref: BS EN 17266:2019) (ICP-MS)	KPH	0,01

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo 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 multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

Q326C044275
(TPTN26008031.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

01/06/2026

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
7.7	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	Staphylococcus aureus	CFU/g	AOAC 975.55	< 10 (a)	-
7.10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833- 1:2013/Amd 1:2022	-	-
	M1			6,6 x 10 ²	
	M2			2,0 x 10 ¹	
	M3			3,0 x 10 ¹	
	M4			5,0 x 10 ¹	
	M5			7,0 x 10 ¹	
7.11	Vibrio parahaemolyticus	CFU/g	NMKL No. 156:1997	< 100 ⁽¹⁾	-
7.12	Cảm quan (*) Sensory				-
7.12.1	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	-

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 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.

Q326C044275
(TPTN26008031.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

01/06/2026

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
7.12.2	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	-
7.12.3	Mùi vị Odor and taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste	-
7.13	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	196	-
7.14	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	12,1	-
7.15	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	9,68	-
7.16	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	3,98	-
7.17	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	12,1	-
7.18	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	6,16	-
7.19	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	619	-

Ghi chú / Notes:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo 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.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

Q326C044275
(TPTN26008031.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

01/06/2026

Trang/ Page: 5/5

- 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.*
 - (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*
 - CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / *Colony forming unit*
 - NMKL: Nordic-Baltic Committee on Food Analysis
 - AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- (1): 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 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.*

Q326C044275
(TPTN26008031.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

01/06/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : Bò Viên Dai Dai
(Mẫu 2)
- 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 đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 20/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 20/04/2026 - 11/05/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai City, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

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.*

Q326C044275
(TPTN26008031.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

01/06/2026

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	196	
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	12,0	
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	10,0	
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	3,77	
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	12,0	
7.6	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	6,05	
7.7	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	650	

Ghi chú / Notes:

- 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.

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.

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
.....

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

Số 060./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 32:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bò Viên Dai Dai, 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 32:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

BÒ VIÊN DAI DAI



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
4.3.1	Các chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 5289:2006: Thủy sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh	2
4.3.2	Các chỉ tiêu vi sinh vật theo QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm	2
4.4	Các chỉ tiêu kim loại nặng:	3
4.5	Hàm lượng Histamin:	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	4
10.1	Bao gói.....	4
10.2	Ghi nhãn.....	4
10.3	Vận chuyển	4

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 32:2026/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 060/2026/QĐ-VDN ngày 13. tháng 06. năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

BÒ VIÊN DAI DAI – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bò Viên Dai Dai 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật 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

Bò Viên Dai Dai Là sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn từ thịt bò, thịt gà, bì heo và surimi thịt cá biển, được xay nhỏ, phối trộn với gia vị. Hỗn hợp được định hình dạng viên, trải qua quá trình xử lý nhiệt để làm chín. Sản phẩm được bảo quản ở trạng thái đông lạnh.

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	Màu nâu nhạt
3	Mùi	Thơm tự nhiên của thịt bò
4	Vị	Hòa vị bò

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	147 - 245
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	7,38 - 12,3
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	9,08 - 15,1
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	9,08 - 15,1
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	476 - 793
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,91 - 4,84

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

4.3.1 Các chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 5289:2006: Thủy sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
2	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10^2
3	<i>V.parahaemolyticus</i>	MPN/g	10^2

4.3.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật theo QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

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>E.coli</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella spp. /25g</i>	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 Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
3	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,05
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

Thịt bò (40%), thịt gà, chế phẩm tinh bột (INS 1414), bì heo, đường, surimi thịt cá biển, nước, hành tây, muối, chất điều vị (INS 621), tiêu, hương liệu bò tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (INS 150d).

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

Rã đông tự nhiên hoặc trong ngăn mát tủ lạnh từ 30 phút đến 60 phút:

- Chiên: chiên ngập dầu 130 °C - 140 °C trong khoảng 4 - 5 phút cho đến khi vàng đều.
- Nấu lẩu và canh: Đun sôi với nước dùng trong khoảng 4 phút, có thể dùng kèm với rau,...
- Xào: Xào kèm với nguyên liệu khác (rau, hải sản, mì,...) hoặc chế biến tùy vào mục đích sử dụng.

8 Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18 °C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

9 Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá.
- Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Không tái cấp đông sản phẩm sau rã đông.
- Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

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: BÒ VIÊN DAI DAI

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 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 Thủy Ngân (Hg) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Methyl thủy ngân (MeHg) - Hàm lượng Histamin	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

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-CNDK**

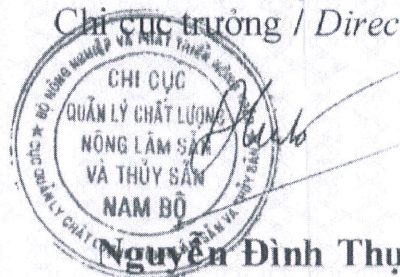
Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm kể từ ngày ký /
This certificate is valid for 03 (three) years from date of issue.



TP. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 8 năm 2023/

Ho Chi Minh city, August 30th, 2023

Chi cục trưởng / Director



BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

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

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

CHỨNG NHẬN
Certifying

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

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

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

Mã doanh nghiệp GS1
GS1 Company Prefix

89351024

Ngày hết hiệu lực:
Period of validation

12/4/2027

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

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



Nguyễn Thị Mai Hương