

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN

42/VDN/2026

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 42/VDN/2026

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

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

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên

2. Thành phần:

Gói nước dùng: Nước hầm xương cá chẻm (nước, xương cá chẻm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (INS 621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, rượu hoa tiêu.

Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (INS: 330, 331(iii), 332(ii), 451(i), 452(ii)).

Gói rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giá, nấm mèo, hành lá.

Gói dầu: Dầu đậu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): Hộp 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì LLDPE, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì sử dụng phù hợp với yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: Công ty Trách nhiệm hữu hạn Chế biến Thực phẩm xuất khẩu Vạn Đức Tiền Giang.

Địa chỉ: Ấp Đông Hòa, Xã Kim Sơn, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.

III. MẪU NHÃN ĐÍNH KÈM

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 om dưa chua vị Tứ Xuyên” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản Quy phạm pháp luật về An toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

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 30 tháng 07 năm 2026



VEDAN
TÁ OM DUA CHUA
vị Từ Xuyên



Sáng khoái
khải vị

≤ -18°C ❄ Trữ Đông KHỐI LƯỢNG TÍNH 500 g

2 GÓI DẦU CỎ HOA TIÊU CAY
rượu gạo trắng và có thể có nhiều hoặc ít

Khẩu phần cho 2 người

VEDAN
 ỨỚM
 ỨỚM
 ỨỚM
 ỨỚM

Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi **VEDAN VIỆT NAM**. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

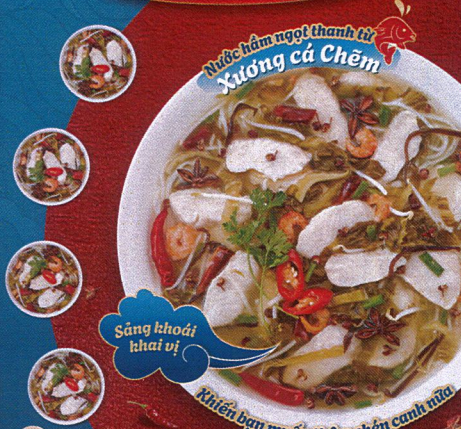
Vị nước dùng ngọt thanh **chiết xuất từ xương cá chēm**, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sáng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.

ĐỂ BIẾT THÊM
THÔNG TIN SẢN PHẨM
SCAN NGAY!



WEBSITE TIKTOK

VEDAN
TÁ OM DUA CHUA
vị Tứ Xuyên



**Sáng khoa
khai vị**

500 g **-18°C**
Trữ Đông

Khẩu phần cho 2 người

GỎI DẦU CỎ HOA TIÊU CAY
Tùy vào khẩu vị độ cay của bạn để điều chỉnh

VEDAN
CÁM
DƯA CHUA
Vị Tứ Xuyên

THÀNH PHẦN



Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (HCl 330, 331 (i), 332 (i), 457 (i), 452 (i)).

Cá nước dùng: Nước hầm xương cá thêm (súp), xương cá thêm, nước dứa cải chua, hành tây, hành lá), đường, gừng tươi, chất điều vị (HCl 621), gừng, ớt tươi, muối, tiêu khô, tiêu trắng, nước lọc tươi.

Cá rán, bùi: Bún, dưa cải chua (25%), giấm, nấm mỡ, hành lá.

Cá dứa: Dầu đậu nành, dầu mè, tỏi, gừng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



SỬ DỤNG

Đun sôi 210 g gói nước dùng với 350 ml nước trong 3 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và củ vào nấu đến khi củ chín, cho gói đầu vào, đun nổi là có thể thưởng thức.
 Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.

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

Năng lượng	71	kcal
Chất đạm	4,71	g
Carbohydrat	6,05	g
Đường tổng số	2,81	g
Chất béo	2,81	g
Natri	720	mg

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

THÔNG TIN CẢNH BÁO

HƯỚNG DẪN

Sản phẩm đã rẽ động không đồng bộ
Sản phẩm có chứa cá, dầu mè, dầu đậu
Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng
thành phần có trong sản phẩm.
TCCS 42:2026/VDN

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

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 500 g

NSY-

HSD:



Sản xuất tại **CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CỎ BIẾN THỨC**
PHẨM XUẤT KHẨU VẠN DỤC TIỀN CANG
 Địa chỉ: Ấp Đồng Hòa, Xã Kim Sơn, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam
 Sản phẩm của **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VẠN DỤC TIỀN CANG**
 Địa chỉ Quốc tế: 651, Ấp 1, Xã Phước Thới, Thành phố Long Xuyên, Việt Nam
 Free Hotline: 1800 599 902 | Website: www.vdc.vn



VEDAN

CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên

Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi **VEDAN VIỆT NAM**. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

Vị nước dùng ngọt thanh **chiết xuất từ xương cá chẻm**, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sảng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.

ĐỂ BIẾT THÊM
THÔNG TIN SẢN PHẨM
SCAN NGAY!



WEBSITE



TIKTOK



VEDAN

CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên

THÀNH PHẦN



Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (INS: 330, 331 (iii), 332 (ii), 451 (i), 452 (ii)).

Gói nước dùng: Nước hầm xương cá chẻm (nước, xương cá chẻm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (INS: 621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, rượu hoa tiêu.

Gói rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giá, nấm mèo, hành lá.

Gói đầu: Dầu đầu nạnh, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Đun sôi 200 g gói nước dùng với 350 ml nước trong 3 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói đầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức.

Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.

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

Năng lượng	71	kcal
Chất đạm	4,71	g
Carbohydrat	6,05	g
Đường tổng số	2,81	g
Chất béo	2,81	g
Natri	720	mg

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

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm đã rửa đông không đông lại.

Sản phẩm có chứa cá, dầu mè, đầu đậu nành, tôm.

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

TCCS 42:2026/VDN

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

⚠️ Bảo quản nhiệt độ

$\leq -18^{\circ}\text{C}$

hoặc ngăn đông tủ lạnh

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 500 g

NSX:

HSD:



Sản xuất tại **CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VẠN ĐỨC TIỀN GIANG**

Địa chỉ: Ấp Đồng Hòa, Xã Kim Sơn, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam

Sản phẩm của **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

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

Free Hotline: 1800 599 902 | Website: www.vedan.com.vn

**BẢN TRẢI 2 MẶT BÊN CỦA HỘP
CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYỀN**



Q326C069811
(TPTN26012581)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

29/06/2026

Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên
- 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: nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 12/06/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 12/06/2026 - 23/06/2026
- 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

Q326C069811
(TPTN26012581)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

29/06/2026

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	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 ^(a)	-
7.2	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	< 10 ^(a)	-
7.3	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	4,07 x 10 ⁻²	-
7.4	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,018
7.5	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.6	Hàm lượng histamine Histamine content	mg/kg	QUATEST3 1122:2023 (HPLC-UV)	KPH	10
7.7	Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg) Methylmercury (MeHg) content.	mg/kg	QUATEST3 1035:2023 (Ref: BS EN 17266:2019) (ICP-MS)	KPH	0,01
7.8	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.9	Hàm lượng thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	AOAC (2013.06)	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 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.

Q326C069811
(TPTN26012581)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

29/06/2026

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
7.10	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	KPH	-
7.11	Staphylococcus aureus	CFU/g	AOAC 975.55	< 10 ^(a)	-
7.12	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	5,9 × 10 ⁵	-
7.13	Vibrio parahaemolyticus	CFU/g	NMKL No. 156:1997	< 100 ^(u)	-
7.14	Cảm quan (*) Sensory				
7.14.1	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-
7.14.2	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-
7.14.3	Mùi vị Odor & taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product	-
7.15	Hàm lượng aflatoxin Aflatoxin content				
7.15.1	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.15.2	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2) Total aflatoxin content (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25

- 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.

Q326C069811
(TPTN26012581)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/06/2026

Trang/ Page: 4/4

Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / *National Standard*
- ISO: International Organization for Standardization
- KPH: Không phát hiện / *Not detected*
- (u): 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.*
- (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. 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.*

Q326C029141
(TPTN26005170.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

06/07/2026

Trang/ Page: 1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY TPTN26005170.R THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ TPTN26005170 NGÀY 17/06/2026
THIS TEST REPORT TPTN26005170.R REPLACES FOR TEST REPORT NO. TPTN26005170.R DATED 17/06/2026

- Tên mẫu
Name of sample : Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên
Lotno: 09012026
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
- Dụng cụ chứa: 1 nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 19/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 19/03/2026 - 30/03/2026
- 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

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.

Q326C029141
(TPTN26005170.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

06/07/2026

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
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	65
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	4,45
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	4,58
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	2,57
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	3,16
7.6	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	779

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.

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng ngày 26/06/2026:

The information was changed according to customer's requirement dated 26/06/2026:

Nội dung/ Item	Ban đầu/ Initial	Thay đổi/ Change as
Tên mẫu/ Name of sample	Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên ít cay Lotno: 09012026	Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên Lotno: 09012026

- 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 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.
- 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.

Số: 086 /26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 30 tháng 07 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

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

TỔNG GIÁM ĐỐC

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

QUYẾT ĐỊNH

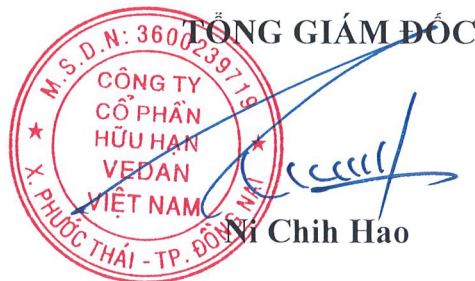
Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 42:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên, sản xuất tại Công ty Trách nhiệm hữu hạn Chế biến Thực phẩm xuất khẩu Vạn Đức Tiền Giang, địa chỉ: Ấp Đông Hòa, Xã Kim Sơn, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.

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:

- Như Điều 3;
- Lưu: VPTGD, phòng ĐBCL.



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 **Fax:** 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 42:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN

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	Hàm lượng độc tố vi nấm	2
4.5	Các chỉ tiêu kim loại nặng	2
4.6	Hàm lượng histamine.....	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

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 42:2026/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 **086/26/QĐ-VDN** ngày **30** tháng **07** năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam, địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1, xã Phước Thái, thành phố Đồng Nai, Việt Nam; sản xuất tại Công ty Trách nhiệm hữu hạn Chế biến Thực phẩm xuất khẩu Vạn Đức Tiền Giang, địa chỉ: Ấp Đông Hòa, Xã Kim Sơn, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.

2 Tài liệu viện dẫn

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp.
- TCVN 5289:2006 Thuỷ sản đông lạnh - yêu cầu vệ sinh.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản Quy phạm pháp luật về An toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09 tháng 07 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Y tế 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 ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (TCTP 93/VDTG).

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Cá Om Dưa Chua vị Tứ Xuyên là sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn, bao gồm thành phần chính là cá tra phi lê kết hợp cùng gói nước dùng (chế biến từ nước hầm

xương cá chẻm, nước dừa cải chua, tôm khô, hành tây, hành lá, gừng), gói rau bún (bún, dưa cải chua, giá, nấm mèo, hành lá) và gói dầu (dầu đậu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt). Sản phẩm đặc trưng bởi vị chua tự nhiên từ dưa cải hòa quyện cùng vị cay nồng của hạt hoa tiêu và ớt theo phong cách ẩm thực Tứ Xuyên, được bảo quản ở trạng thái đông lạnh (nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh).

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	Đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi vị	Đặc trưng của sản phẩm

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	53 – 89
2	Hàm lượng protein	g/100g	3,53 – 5,89
3	Hàm lượng carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	4,54 – 7,56
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	2,11 – 3,51
5	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,11 – 3,51
6	Hàm lượng natri	mg/100g	540 – 900

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>E.coli</i>	CFU/g	10^2
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không có
6	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	CFU/g	10^2

4.4 Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

4.5 Các chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	5,0
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05

3	Chì (Pb)	mg/kg	0,3
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5
5	Methyl thủy ngân	mg/kg	1,0

4.6 Hàm lượng histamine

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

5 Thành phần sản phẩm

Gói nước dùng: Nước hầm xương cá chẽm (nước, xương cá chẽm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (INS 621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, rượu hoa tiêu.

Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (INS: 330, 331(iii), 332(ii), 451(i), 452(ii)).

Gói rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giá, nấm mèo, hành lá.

Gói dầu: Dầu đậu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

Ngày sản xuất: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

7 Hướng dẫn sử dụng

Đun sôi 200 g gói nước dùng với 350 ml nước trong 3 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung

8 Hướng dẫn bảo quản

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

9 Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm đã rã đông không đông lại.
- Sản phẩm có chứa cá, dầu mè, dầu đậu nành, tôm.
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với bất kì 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 LLDPE. Bao bì sử dụng phù hợp với yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- Khối lượng tịnh: 500 g/hộp và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

10.2 Ghi nhãn

Sản phẩm có nhãn phù hợp với quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa và bao gồm các nội dung bắt buộc như sau:

- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Xuất xứ hàng hóa;
- d) Khối lượng tịnh;
- đ) Ngày, tháng, năm sản xuất;
- e) Hạn sử dụng;
- f) Thành phần; thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng;
- g) Thông tin cảnh báo;
- h) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

Xem mẫu nhãn ở phụ kiện kèm theo.

10.3 Vận chuyển

- Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, không có mùi lạ và không chờ 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.

- Vách thùng xe phải được làm bằng vật liệu cách nhiệt (như Foam PU, Composite) để ngăn thất thoát nhiệt và chống hấp thụ nhiệt từ môi trường bên ngoài.

Đồng Nai, ngày 30 tháng 07 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

ĐT: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN

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 protein – Hàm lượng carbohydrat (không bao gồm chất xơ) – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng đường tổng số – Hàm lượng natri – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>E. coli</i> – <i>Staphylococcus aureus</i> – <i>Clostridium perfringens</i> – <i>Salmonella spp.</i> – <i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Hàm lượng Aflatoxin B₁ – Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) – Hàm lượng Orchatoxin A – Hàm lượng arsen (As) – Hàm lượng chì (Pb) – Hàm lượng cadimi (Cd) – Hàm lượng thủy ngân (Hg) – Hàm lượng Methyl thủy ngân – Hàm lượng histamin	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 30 tháng 07 năm 2026



TỔNG GIÁM ĐỐC

Ni Chih Hao