

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

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

# **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

## **ĐẬU HŨ CÁ PHÔ MAI**

**51/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: 51/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: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Đậu hũ cá phô mai

2. Thành phần: Surimi (33%), nước, phô mai (10%), dầu thực vật, chế phẩm tinh bột (INS 1414), đường mía, chất điều vị (INS 621), bột trứng, muối ăn, đậm đặc nành (1%), bột sữa.

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): 240 g/gói 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 “Đậu hũ cá phô mai” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Theo TCVN 5289:2006 – Thủy sản đông lạnh yêu cầu vệ sinh;
- 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 07 tháng 7 năm 2026**

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

  
**ĐỒNG NAI**

MẶT TRƯỚC

VEDAN

PHÔ MẠI BÉO NGẬY

ĐẬU HŨ CÁ PHÔ MẠI

THOM NGON KHÓ CƯỜNG!

SURIMI

TRƯ ĐÔNG  
s-18 °C

KHỐI LƯỢNG TÍNH

240 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



VEDAN

ĐẬU HŨ CÁ PHÔ MẠI

THOM NGON KHÓ CƯỜNG!

SURIMI

TRƯ ĐÔNG  
s-18 °C

KHỐI LƯỢNG TÍNH

240 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG,  
GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG  
(có trong 100 g Đậu Hũ Cá Phô Mại) (\*)

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| Năng lượng       | 180  | Kcal |
| Chất đạm         | 8,17 | g    |
| Carbohydrat      | 9,34 | g    |
| Đường tổng số    | 2,66 | g    |
| Chất béo         | 12,3 | g    |
| Chất béo bão hòa | 5,55 | g    |
| Natri            | 532  | mg   |

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

THÔNG TIN CHẤT GỖ Dİ ĐİNG

Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, trứng, sữa, đậu nành, sản phẩm.

Thông tin chất gây dị ứng: Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, trứng, sữa, đậu nành, sản phẩm.

TCCS 5120206/VON

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM  
SCAN NGAY!



WEBSITE

TIKTOK

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: 46-5 Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam

Website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800 599 902

ĐƯỢC SỬ DỤNG PHÂN CẤP

VEDAN HALL HOLDINGS LIMITED

Đã đăng ký tại: 111 B, Grand Pavilion, Jubilee Way,  
802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TRƯỜNG PHÚ

Địa chỉ: 46-5 Xã Tân Phước 2, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam

8 935 102 425913



MẶT SAU

## Hình Ảnh Phóng To Mặt Sau Nhãn Sản Phẩm

# VEDAN

**Thành phần:** Surimi (33%), nước, pho mai (10%), dầu thực vật, chế phẩm tinh bột (INS 1414), đường mía, chất điều vị (INS 621), bột trứng, muối ăn, đậm đặc dầu nành (1%), bột sữa.

**Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông tự nhiên hoặc rã đông trong ngăn mát tủ lạnh 60 phút.

• Nấu lẩu: Đun sôi sản phẩm trong nước súp nóng 98-100 °C trong 2-3 phút.

• Hấp: Hấp sản phẩm ở 85-90 °C trong 3-4 phút.

• Chiên: Chiên ngập dầu ở 140-150 °C trong 3-4 phút.

**Hướng dẫn bảo quản:**

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

• Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.

• Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì.

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

**Thông tin cảnh báo:**

• Không sử dụng sản phẩm hết hạn, bao bì rách hoặc có mùi lạ, hư hỏng.

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

**Thông tin chất gây dị ứng:** Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, trứng, sữa, đậu nành.

TCCS 51:2026/VDN

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



WEBSITE



TIKTOK

### THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

(có trong 100 g Đậu Hũ Cá Pho Mai) (\*)

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| Năng lượng       | 180  | Kcal |
| Chất đạm         | 8,17 | g    |
| Carbohydrat      | 9,34 | g    |
| Đường tổng số    | 2,66 | g    |
| Chất béo         | 12,3 | g    |
| Chất béo bão hòa | 5,55 | g    |
| Natri            | 532  | 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 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

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

Sản xuất tại:

**CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TRƯỜNG PHÚ**

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



8 935 102 4259 13



Q326C064906  
(TPTN26011777.03.1)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/06/2026  
Trang/ Page: 1/3

- Tên mẫu  
*Name of sample* : Đậu hũ cá phô mai
- 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: ép kín / *Container: sealed*
- Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu  
*Date of receipt* : 03/06/2026
- Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 03/06/2026 - 30/06/2026
- 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

Q326C064906  
(TPTN26011777.03.1)

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

30/06/2026

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     | Clostridium perfringens                                            | CFU/g               | TCVN 4991:2005                                         | < 10 <sup>(a)</sup>               | -                                        |
| 7.2     | Escherichia coli                                                   | CFU/g               | ISO 16649-2:2001                                       | < 10 <sup>(a)</sup>               | -                                        |
| 7.3     | Hàm lượng arsen tổng (As)<br>Total arsenic content                 | mg/kg               | TCVN 8427:2010 (HG-AAS)                                | < 0,03 (LOQ)                      | 0,01                                     |
| 7.4     | Hàm lượng cadimi (Cd)<br>Cadmium content                           | mg/kg               | QUATEST3 1097:2023<br>(Ref: AOAC 999.11)<br>(ICP-OES)  | KPH                               | 0,03                                     |
| 7.5     | Hàm lượng chì (Pb)<br>Lead content                                 | mg/kg               | QUATEST3 1097:2023<br>(Ref: AOAC 999.11)<br>(ICP-OES)  | KPH                               | 0,03                                     |
| 7.6     | Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg)<br>Methylmercury (MeHg) content. | mg/kg               | QUATEST3 1035:2023 (Ref: BS EN 17266:2019)<br>(ICP-MS) | KPH                               | 0,01                                     |
| 7.7     | Hàm lượng thủy ngân (Hg)<br>Mercury content                        | mg/kg               | AOAC 2019 (2013.06)                                    | KPH                               | 0,01                                     |
| 7.8     | Salmonella spp.                                                    | /25g                | ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020                             | KPH                               | -                                        |
| 7.9     | Staphylococcus aureus                                              | CFU/g               | AOAC 975.55                                            | < 10 <sup>(a)</sup>               | -                                        |
| 7.10    | Tổng số vi sinh vật hiếu khí<br>Total aerobic plate count          | CFU/g               | ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022                             | 8,0 × 10 <sup>1</sup>             | -                                        |

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 characteristics marked with (\*) are not accredited yet.

Q326C064906  
(TPTN26011777.03.1)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

30/06/2026

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 |
|---------|------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| 7.11    | Vibrio parahaemolyticus                  | CFU/g               | NMKL No. 156:1997              | < 100 <sup>(u)</sup>                     | -                                        |
| 7.12    | Cảm quan (*)<br>Sensory                  | -                   | -                              | -                                        | -                                        |
| 7.12.1  | Trạng thái<br>State                      | -                   | QTTN/KT3 234:2019              | Dạng rắn<br>Solid                        | -                                        |
| 7.12.2  | Màu sắc<br>Color                         | -                   | QTTN/KT3 234:2019              | Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic | -                                        |
| 7.12.3  | Mùi vị<br>Odor and taste                 | -                   | QTTN/KT3 234:2019              | Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic | -                                        |
| 7.13    | Hàm lượng histamine<br>Histamine content | mg/kg               | QUATEST3 1122:2023 (HPLC-UV)   | KPH                                      | 10                                       |

### Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia Việt Nam / Vietnamese National Standard
- ISO: International Organization for Standardization
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- <sup>(a)</sup>: 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
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp thử / Limit of quantification of method
- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / Colony forming unit
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- <sup>(u)</sup>: 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<sup>-1</sup>. / 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<sup>-1</sup> dilution.

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

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

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo 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](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.

Q326C062661  
(TPTN26011377)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/06/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu  
Name of sample : ĐẬU HŨ CÁ PHỒ MAI
- 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: ép kín / Container: sealed
- Số lượng mẫu  
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu  
Date of receipt : 29/05/2026
- Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 29/05/2026 - 11/06/2026
- 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

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 characteristics marked with (\*) are not accredited yet.

Q326C062661  
(TPTN26011377)

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

15/06/2026

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 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1     | Năng lượng (*)<br>Calories                                                                | kcal/100g           | QTTN/KT3<br>024:2018                         | 183                               |
| 7.2     | Hàm lượng protein<br>Protein content                                                      | g/100g              | QUATEST3<br>1057:2023 (Kjeldahl<br>method)   | 8,28                              |
| 7.3     | Hàm lượng carbohydrat không<br>bao gồm chất xơ<br>Carbohydrate excluding fibre<br>content | g/100g              | AOAC 2020.07                                 | 9,37                              |
| 7.4     | Hàm lượng đường tổng số<br>Total sugars content                                           | g/100g              | QUATEST3<br>1222:2024 (Ref:<br>AOAC 2018.16) | 2,69                              |
| 7.5     | Hàm lượng chất béo<br>Fat content                                                         | g/100g              | QUATEST3<br>1056:2023 (Có thủy<br>phân)      | 12,5                              |
| 7.6     | Hàm lượng chất béo bão hoà<br>Saturated fat content                                       | g/100g              | AOAC (996.06)                                | 5,74                              |
| 7.7     | Hàm lượng natri (Na)<br>Sodium content                                                    | mg/100g             | QUATEST3<br>1111:2023 (Ref:<br>AOAC 969.23)  | 530                               |

**Ghi chú / Note:**

- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

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

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

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

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](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.

Số: 073 /26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 07 tháng 7 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 51:2026/VDN. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Đậu hũ cá phô mai, 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:

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



TỔNG GIÁM ĐỐC

Ni Chinh Hao

# **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 51:2026/VDN**

**Áp dụng cho sản phẩm:**

**ĐẬU HŨ CÁ PHÔ MAI**

## 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 .....      | 2 |
| 4.5  | Hàm lượng histamin.....               | 2 |
| 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 51:2026/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 ~~013~~ 3./26/QĐ-VDN ngày 7.. tháng 7 năm 2026.

# TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

## ĐẬU HŨ CÁ PHÔ MAI – YÊU CẦU KỸ THUẬT

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Đậu Hũ Cá Phô Mai 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 đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- 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 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 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.

### 3 Thuật ngữ và định nghĩa

Đậu hũ cá phô mai là sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn đông lạnh, có cấu trúc dạng rắn, hình khối oval; được sản xuất từ nguyên liệu chính là surimi (thịt cá xay) phối trộn với đạm đậu nành, phô mai, dầu thực vật, chế phẩm tinh bột, bột trứng, bột sữa, các gia vị và phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định hiện hành; được làm chín bằng phương pháp chiên ở nhiệt độ thích hợp tạo lớp vỏ màu vàng đặc trưng, sau đó được cấp đông sâu và bảo quản ở nhiệt độ đảm bảo chất lượng sản phẩm (không lớn hơn -18 °C).

## 4 Yêu cầu kỹ thuật

### 4.1 Các chỉ tiêu cảm quan

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu                |
|-----|--------------|------------------------|
| 1   | Trạng thái   | Dạng rắn               |
| 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 | 135 – 225   |
| 2   | Chất đạm                       | g/100g    | 6,13 – 10,2 |
| 3   | Carbohydrat (không bao gồm xơ) | g/100g    | 7,01 – 11,7 |
| 4   | Đường tổng số                  | g/100g    | 2,00 – 3,33 |
| 5   | Chất béo                       | g/100g    | 9,23 – 15,4 |
| 6   | Chất béo bão hòa               | g/100g    | 4,16 – 6,94 |
| 7   | Natri                          | mg/100g   | 399 – 665   |

### 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   | E.coli                       | CFU/g  | $10^2$     |
| 3   | Staphylococcus aureus        | CFU/g  | $10^2$     |
| 4   | Clostridium perfringens      | CFU/g  | $10^2$     |
| 5   | Salmonella spp.              | /25g   | 0          |
| 6   | Vibrio parahaemolyticus      | CFU/g  | $10^2$     |

### 4.4 Các chỉ tiêu kim loại nặng

| STT | Tên chỉ tiêu            | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|-------------------------|--------|------------|
| 1   | Cadimi (Cd)             | mg/kg  | 0,05       |
| 2   | Chì (Pb)                | mg/kg  | 0,3        |
| 3   | Thủy Ngân (Hg)          | mg/kg  | 0,5        |
| 4   | Methyl thủy ngân (MeHg) | mg/kg  | 0,5        |
| 5   | Arsen (As)              | mg/kg  | 0,5        |

### 4.5 Hàm lượng histamin

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

## **5 Thành phần sản phẩm**

Surimi (33%), nước, phô mai (10%), dầu thực vật, chế phẩm tinh bột (INS 1414), đường mía, chất điều vị (INS 621), bột trứng, muối ăn, đậm đặc nành (1%), bột sữa.

## **6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng**

Ngày sản xuất: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.

## **7 Hướng dẫn sử dụng**

- Rã đông tự nhiên hoặc rã đông trong ngăn mát tủ lạnh 60 phút:
  - + Nấu lẩu: đun sôi sản phẩm trong nước súp nóng  $98 - 100^{\circ}\text{C}$  trong 2-3 phút.
  - + Hấp: hấp sản phẩm ở  $85 - 90^{\circ}\text{C}$  trong 3-4 phút.
  - + Chiên: chiên ngập dầu ở  $140 - 150^{\circ}\text{C}$  trong 3-4 phút.

## **8 Hướng dẫn bảo quản**

- Bảo quản ở nhiệt độ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  hoặc ngăn đông tủ lạnh.
- Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.
- Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

## **9 Thông tin cảnh báo**

- Không sử dụng sản phẩm hết hạn, bao bì rách hoặc có mùi lạ, hư hỏng.
- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá, trứng, sữa, đậu nành.
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

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

### **10.1 Bao gói**

Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE.

Khối lượng tịnh: 240 g/túi 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 chổ 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 07 tháng 7. năm 2026*

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

## 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: ĐẬU HŨ CÁ PHÔ MAI

| 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)</li><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)</li><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng chất béo bão hòa</li><li>- Hàm lượng Natri</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- E.coli</li><li>- Staphylococcus aureus</li><li>- Clostridium perfringens</li><li>- <i>Salmonella</i> spp. /25 g</li><li>- Vibrio parahaemolyticus</li><li>- Hàm lượng Cadimi (Cd)</li><li>- Hàm lượng Chì (Pb)</li><li>- Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)</li><li>- Methyl thủy ngân (MeHg)</li><li>- Hàm lượng Arsen (As)</li><li>- Hàm lượng histamin</li></ul> | 1 lần / năm      | Phòng kiểm nghiệm được<br>công nhận phù hợp ISO<br>17025 |

Đồng Nai, ngày 07 tháng 7 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao