

Số: 0801 /26/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 31 tháng 07 năm 2026

Về việc thông báo sửa đổi bản tự công bố, tiêu chuẩn cơ sở và nhãn sản phẩm “Oden xiên chả cá phô mai”.

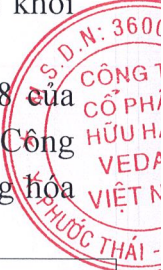
Kính gửi: Sở Y tế Thành phố Đồng Nai

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Sở Y tế Thành phố Đồng Nai đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm “Oden xiên chả cá phô mai” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam đã thực hiện tự công bố số 53/VDN/2026 đã được đăng tải trên syt@dongnai.gov.vn ngày 18 tháng 7 năm 2026.

Trong Hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 200 g.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, nay Công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi bản tự công bố sản phẩm, tiêu chuẩn cơ sở và nhãn hàng hóa của sản phẩm nêu trên, nội dung sửa đổi như sau:



Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Địa chỉ tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm	CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam	CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Quốc lộ 51, Ấp 1, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
2	Bản tự công bố sản phẩm	4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE.	4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE. Bao bì sử dụng phù hợp với yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
3	Tiêu chuẩn cơ sở	10.1 Bao gói Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE. Khối lượng tịnh: 200 g/gói và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.	10.1 Bao gói Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE. 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: 200 g/gói và các định lượng khác theo yêu cầu của khách

			hàng.
4	Tiêu chuẩn cơ sở	2. Tài liệu viện dẫn - QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - TCVN 5289:2006 - Thủy sản đông lạnh - Yêu cầu vệ sinh. - Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm. - Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành. - Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. - Thông tư số 29/2023/TT-BYT 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 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.	2. Tài liệu viện dẫn - QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - TCVN 5289:2006 - Thủy sản đông lạnh - Yêu cầu vệ sinh. - Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm. - Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành. - Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. - Thông tư số 30/2026/TT-BYT của 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 quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá. - QCVN 12-1 :2011/BYT : Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

Tiêu chuẩn cơ sở và nhãn sản phẩm sau sửa đổi như phụ kiện đính kèm.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL

TỔNG GIÁM ĐỐC

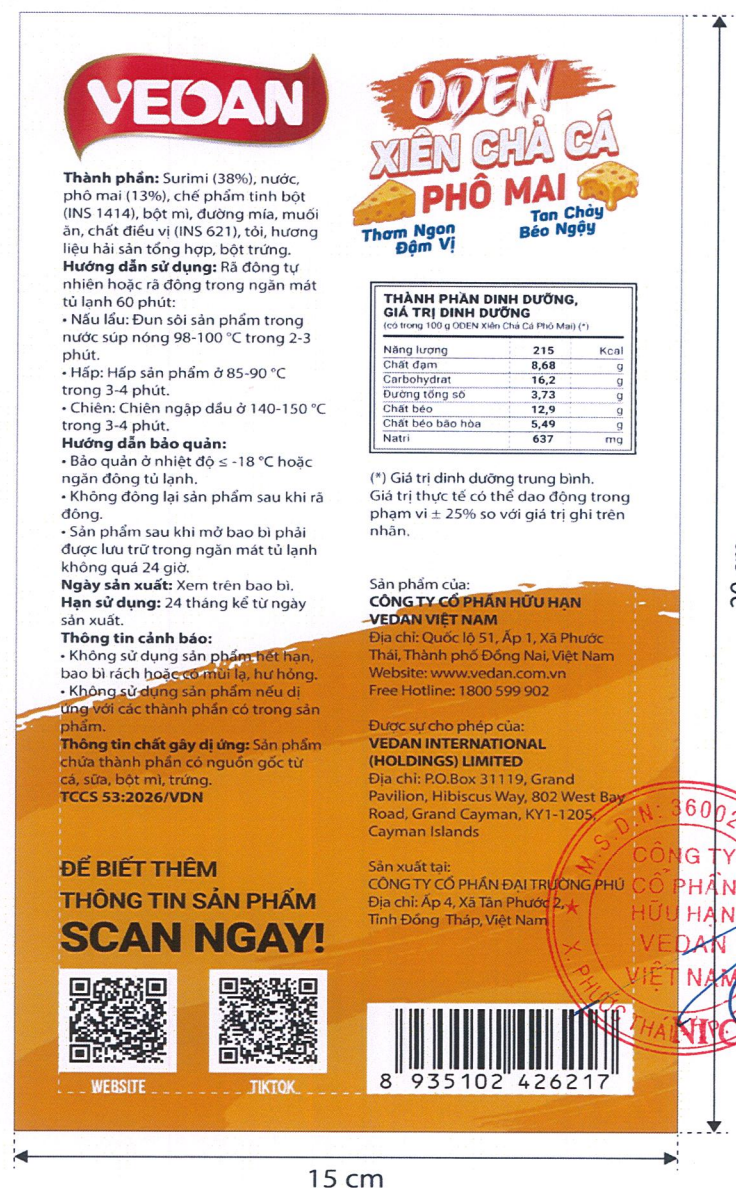


(Signature)
Ni Chih Hao

MẶT TRƯỚC



MẶT SAU



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

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ TCCS 53:2026/VDN

**Áp dụng cho sản phẩm:
ODEN XIÊN CHẢ CÁ PHÔ MAI**

Ban hành lần đầu: ngày 07 tháng 7 năm 2026

Sửa đổi lần: 01



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 histamine	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 53:2026/VDN sửa đổi lần 01 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 ~~087~~26/QĐ-VDN ngày ~~31~~ tháng ~~07~~ năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

ODEN XIÊN CHẢ CÁ PHÔ MAI – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Oden Xiên Chả Cá Phô Mai 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 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 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.
- 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 của 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.
- QCVN 12-1 :2011/BYT : Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Oden xiên chả cá phô mai là sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn đông lạnh, có cấu trúc dạng rắn, hình thanh dài được xiên que; được sản xuất từ nguyên liệu chính là surimi (thịt cá xay) phối trộn với phô mai, bột mì, bột trứng, 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	161 – 269
2	Chất đạm	g/100g	6,51 – 10,9
3	Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	12,2 – 20,3
4	Đường tổng số	g/100g	2,80 – 4,66
5	Chất béo	g/100g	9,68 – 16,1
6	Chất béo bão hòa	g/100g	4,12 – 6,86
7	Natri	mg/100g	478 – 796

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 histamine

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

5 Thành phần sản phẩm

Surimi (38%), nước, phô mai (13%), chế phẩm tinh bột (INS 1414), bột mì, đường mía, muối ăn, chất điều vị (INS 621), tỏi, hương liệu hải sản tổng hợp, bột trứng.

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, sữa, bột mì, trứng.
- 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. 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: 200 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 chở chung với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến an toàn, chất lượng sản phẩm. Đồng thời, thùng xe cần được đóng kín hoàn toàn để tránh thất thoát nhiệt, duy trì nhiệt độ ổn định $\leq -18^{\circ}\text{C}$ trong suốt quá trình vận chuyển.

Đồng Nai, ngày 31 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: ODEN XIÊN CHẢ CÁ PHÔ MAI

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

Đồng Nai, ngày 31 tháng 07 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC

