

Số: 0637/26/CV-VDN

Về việc thông báo sửa đổi nhãn và hồ sơ tự công
bố sản phẩm số TCCS 76/VDN/2024.

Đồng Nai, ngày 06 tháng 07 năm 2026

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 “Lạp xưởng tươi Đài Loan vị Tỏi” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam đã thực hiện tự công bố số TCCS 76/VDN/2024 và được đăng tải trên trang thông tin điện tử dongnai.vfa.gov.vn ngày 19 tháng 11 năm 2024.

Trong Hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 200 g, 500 g.

Ngoài ra, công ty chúng tôi đã gửi công văn số 1515/25/CV-VDN ngày 13 tháng 11 năm 2025 thông báo sửa đổi nhãn và hồ sơ công bố.

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 hồ sơ tự công bố 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	Số hiệu TCCS	TCCS 76/VDN/2024	TCCS 76:2024/VDN
2	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, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam	CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
3	Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản	- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C. - 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$. - Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.	- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C. - 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc trong ngăn đông tủ lạnh. - Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

4	Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu	<table><tr><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức công bố</th></tr><tr><td>Năng lượng</td><td>kcal/100g</td><td>≥ 200</td></tr><tr><td>Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)</td><td>g/100g</td><td>≥ 8</td></tr><tr><td>Hàm lượng chất đạm</td><td>g/100g</td><td>≥ 8</td></tr><tr><td>Hàm lượng chất béo</td><td>g/100g</td><td>≥ 10</td></tr><tr><td>Hàm lượng Natri (Na)</td><td>mg/100g</td><td>≤ 700</td></tr><tr><td>Hàm lượng đường tổng số</td><td>g/100g</td><td>≤ 20</td></tr></table>	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Năng lượng	kcal/100g	≥ 200	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	≥ 8	Hàm lượng chất đạm	g/100g	≥ 8	Hàm lượng chất béo	g/100g	≥ 10	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	≤ 700	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	≤ 20	<table><tr><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức công bố</th></tr><tr><td>Năng lượng</td><td>kcal/100g</td><td>242 - 404</td></tr><tr><td>Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)</td><td>g/100g</td><td>9,23- 15,4</td></tr><tr><td>Hàm lượng chất đạm</td><td>g/100g</td><td>10,7 - 17,8</td></tr><tr><td>Hàm lượng chất béo</td><td>g/100g</td><td>18,1 - 30,1</td></tr><tr><td>Hàm lượng Natri (Na)</td><td>mg/100g</td><td>403 - 671</td></tr><tr><td>Hàm lượng đường tổng số</td><td>g/100g</td><td>4,04 - 6,73</td></tr></table>	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Năng lượng	kcal/100g	242 - 404	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	9,23- 15,4	Hàm lượng chất đạm	g/100g	10,7 - 17,8	Hàm lượng chất béo	g/100g	18,1 - 30,1	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	403 - 671	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	4,04 - 6,73
		Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố																																									
		Năng lượng	kcal/100g	≥ 200																																									
		Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	≥ 8																																									
		Hàm lượng chất đạm	g/100g	≥ 8																																									
		Hàm lượng chất béo	g/100g	≥ 10																																									
		Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	≤ 700																																									
Hàm lượng đường tổng số	g/100g	≤ 20																																											
Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố																																											
Năng lượng	kcal/100g	242 - 404																																											
Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	9,23- 15,4																																											
Hàm lượng chất đạm	g/100g	10,7 - 17,8																																											
Hàm lượng chất béo	g/100g	18,1 - 30,1																																											
Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	403 - 671																																											
Hàm lượng đường tổng số	g/100g	4,04 - 6,73																																											
5	Nội dung ghi nhãn	Nội dung ghi nhãn phù hợp với: - Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; - Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; - Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.	Nội dung ghi nhãn phù hợp với: - Nghị định 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 hóa; - Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.																																										
		<table><tr><th colspan="3">Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)</th></tr><tr><td>Năng lượng</td><td>≥</td><td>200 kcal</td></tr><tr><td>Chất đạm</td><td>≥</td><td>8 g</td></tr><tr><td>Carbohydrat</td><td>≥</td><td>8 g</td></tr><tr><td>Chất béo</td><td>≥</td><td>10 g</td></tr><tr><td>Natri</td><td>≤</td><td>700 mg</td></tr><tr><td>Đường tổng số</td><td>≤</td><td>20 g</td></tr></table>	Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)			Năng lượng	≥	200 kcal	Chất đạm	≥	8 g	Carbohydrat	≥	8 g	Chất béo	≥	10 g	Natri	≤	700 mg	Đường tổng số	≤	20 g	<table><tr><th colspan="3">Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm) (*)</th></tr><tr><td>Năng lượng</td><td>323</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Chất đạm</td><td>14,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Carbohydrat</td><td>12,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Đường tổng số</td><td>5,38</td><td>g</td></tr><tr><td>Chất béo</td><td>24,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Natri</td><td>537</td><td>mg</td></tr></table> (*) 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.	Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm) (*)			Năng lượng	323	kcal	Chất đạm	14,2	g	Carbohydrat	12,3	g	Đường tổng số	5,38	g	Chất béo	24,1	g	Natri	537	mg
Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)																																													
Năng lượng	≥	200 kcal																																											
Chất đạm	≥	8 g																																											
Carbohydrat	≥	8 g																																											
Chất béo	≥	10 g																																											
Natri	≤	700 mg																																											
Đường tổng số	≤	20 g																																											
Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm) (*)																																													
Năng lượng	323	kcal																																											
Chất đạm	14,2	g																																											
Carbohydrat	12,3	g																																											
Đường tổng số	5,38	g																																											
Chất béo	24,1	g																																											
Natri	537	mg																																											
6	Nhãn sản phẩm																																												

Nhãn sản phẩm và TCCS sau sửa đổi như phụ kiện đính kèm.

Thời gian áp dụng: Kể từ khi sử dụng hết lượng nhãn cũ tồn kho.

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!

TỔNG GIÁM ĐỐC

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL



Ni Chih Hao



100 mm

150 mm



Lạp Xưởng Tươi Dài Loạn

Vị tỏi

Tỷ Lệ Vàng



Giữa Thịt Và Mỡ



Khối lượng tịnh
500 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (INS 1412), đường, tỏi tươi (2%), vỏ bọc xúc xích Collagen, muối, chất điều vị (INS 621), tiêu sọ, bột tỏi (0,5%), bột hạnh, nuga mai quế lỏ, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (INS 262ii, INS 260), chất chống oxy hóa (INS 316), phẩm màu tự nhiên (INS 120).

Hướng dẫn sử dụng:

- Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khử nhe lạp xưởng trước khi chế biến).

- Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.

- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút).

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.

- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyền sản xuất có thể chứaدام đầu nành.

TCCS 76:2024/VDN

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ - FOOD

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim mở rộng, Xã Cán Giuộc, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 g sản phẩm) (*)**

Năng lượng	323	kcal
Chất đạm	14,2	g
Carbohydrat	12,3	g
Đường tổng số	5,38	g
Chất béo	24,1	g
Natri	537	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.

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



WEBSITE



TIKTOK



Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 g sản phẩm) (*)

Năng lượng	32,3	kcal
Chất đạm	14,2	g
Carbohydrat	12,3	g
Đường tổng số	5,38	g
Chất béo	24,1	g
Natri	537	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.

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ - FOOD

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim mở rộng, Xã Cẩm Giàng,

Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

ĐỂ BIẾT THÊM
THÔNG TIN SẢN PHẨM
SCAN NGAY!



WEBSITE



TIKTOK



VEDAN

Lạp Xưởng Tươi Dài Loan
Vị tỏi

Tỷ Lệ Vàng



Giữa Thịt Và Mỡ



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Khối lượng tịnh
200 g

Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (INS 1412), đường, tỏi tươi (2%), vỏ bọc xúc xích Collagen, muối, chất điều vị (INS 621), tiêu sọ, bột tỏi (0,5%), bột hành, nước mai quế lỏ, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (INS 262(ii), INS 260), chất chống oxy hóa (INS 316), phẩm màu tự nhiên (INS 120).

Hướng dẫn sử dụng:

- Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khứa nhẹ lạp xưởng trước khi chế biến).
- Rửa đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút).

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^\circ\text{C}$ hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi đi ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyền sản xuất có thể chứa đậm dầu nành.

TCCS 76:2024/VDN

250 mm

80 mm



NGƯỜI 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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 76:2024/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

LẠP XUỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TỎI



Ban hành lần đầu: Ngày 08 tháng 10 năm 2024

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	Các chỉ tiêu độc tố vi nấm	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	4
10.3	Vận chuyển	4

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 76:2024/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 sửa đổi lần 1 theo Quyết định số 07.1/2026/QĐ-VDN ngày 06.. tháng 07 năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TỎI – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Lạp Xưởng Tươi Đài Loan Vị Tỏi 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 FRITZ-FOOD, địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim mở rộng, Xã Cần Giuộc, Tỉnh Tây Ninh, 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 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.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản Quy phạm pháp luật về An toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Lạp xưởng tươi Đài Loan vị Tỏi là sản phẩm được chế biến theo phong cách và hương vị đặc trưng từ ẩm thực Đài Loan. Sản phẩm sử dụng các nguyên liệu chính gồm thịt heo và mỡ heo phối trộn theo tỷ lệ thích hợp, kết hợp với các gia vị tạo hương đặc trưng như tỏi tươi, bột tỏi, tiêu sọ, bột hành và rượu mai quế lộ. Sản phẩm sử dụng vỏ bọc xúc xích Collagen sinh học, được định hình, xử lý nhiệt nhưng vẫn giữ được độ ẩm cao và độ mềm đặc trưng của dòng sản phẩm.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Hình trụ tròn, không bị nứt, bể
2	Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ

4.2 Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	242 - 404
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	10,7- 17,8
3	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	9,23 - 15,4
4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	4,04 - 6,73
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	18,1- 30,1
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	403 - 671

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>E.coli</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella spp.</i> /25g	5	0	Không phát hiện	

Ghi chú: **n**: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

4.4 Các chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
3	Asen (As)	mg/kg	0,1

4.5 Các chỉ tiêu độc tố vi nấm

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

5 Thành phần sản phẩm

Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (INS 1412), đường, tỏi tươi (2%), vỏ bọc xúc xích Collagen, muối, chất điều vị (INS 621), tiêu sọ, bột tỏi (0,5%), bột hành, rượu mai quế lộ, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 260), chất chống oxy hóa (INS 316), phẩm màu tự nhiên (INS 120).

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.

Hạn sử dụng:

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.
- 02 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C .

7 Hướng dẫn sử dụng

- Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khứa nhẹ lạng xương trước khi chế biến).
- Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút).

8 Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C .

9 Thông tin cảnh báo

Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây truyền sản xuất có thể chứa đạm đậu nành.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì PA.

Khối lượng tịnh: 200 g/gói, 500 g/gói và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

10.2 Ghi nhãn

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

- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Xuất xứ hàng hóa;
- d) Khối lượng tịnh;
- 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 06 tháng 07 năm 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

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: LẠP XUỐNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TỎI

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 - Aflatoxin B₁ - Aflatoxin tổng số - Ochratoxin A - Hàm lượng Arsen (As) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Cadimi (Cd)	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 06 tháng 07 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC

Ni Chih Hao

