

Số: 1036 /26/CV-VDN

Về việc thông báo sửa đổi nhãn và hồ sơ công bố
sản phẩm số TCCS 79:2024/VDN.

Đồng Nai, ngày 14 tháng 9 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 “Cá Viên Hoàng Kim Nhân Thịt Nấm” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam đã thực hiện tự công bố số TCCS 79:2024/VDN và được đăng tải trên trang thông tin điện tử dongnai.vfa.gov.vn ngày 16 tháng 12 năm 2024.

Trong Hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 270 g và 500 g.

Ngoài ra, công ty chúng tôi đã gửi công văn thông báo số 0548/26/CV-VDN ngày 30 tháng 05 năm 2026 thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố và nhãn sản phẩm.

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	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	Tiêu chuẩn cơ sở	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm TCCS 79/VDN/2024	Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 79:2024/VDN Bản sửa đổi: lần 01

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!

Nơi nhận:

- Như trên;
- 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 79:2024/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM

Ban hành lần đầu: Ngày 27 tháng 11 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	1
4.1	Các chỉ tiêu cảm quan:.....	1
4.2	Các chỉ tiêu hóa lý:	2
4.3	Các chỉ tiêu vi sinh vật:	2
4.4	Các chỉ tiêu kim loại nặng:	2
4.5	Hàm lượng histamin:	2
5	Thành phần sản phẩm	2
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 79:2024/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 135/26/QĐ-VDN ngày 24 tháng 09 năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Cá Viên Hoàng Kim Nhân Thịt Nấm 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 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 ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm; được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế và bãi bỏ một phần bởi Thông tư số 08/2024/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế;
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT Về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP Nghị định Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá;
- 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

Sản phẩm “Cá viên Hoàng Kim Nhân Thịt Nấm” là sản phẩm thực phẩm đông lạnh được chế biến từ surimi thịt cá đồng phối trộn với các thành phần thực phẩm phù hợp, có bổ sung nhân chứa thịt heo và nấm đông cô, được định hình dạng viên, chiên sơ và cấp đông trước khi đưa ra thị trường.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng rắn, viên tròn
2	Màu sắc	Từ trắng ngà đến trắng be
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	104 – 173
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	8,7 – 14,5
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7,8 – 13,0
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	4,24 – 7,07
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	1,61 – 2,68
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	594 – 990
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,40 – 3,99

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>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2
3	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	0
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10^2
6	<i>V.parahaemolyticus</i>	MPN/g	10^2

4.4 Các chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,5
4	Hàm lượng Methyl Thủy Ngân (MeHg)	mg/kg	0,5

4.5 Hàm lượng histamin:

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

5 Thành phần sản phẩm

Surimi cá đồng (56%), thịt heo (15,5%), tinh bột sắn, nấm đông cô (7%), hành tây, đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tôm tổng hợp FL/35750.

6 Ngày sản xuất, hạn sử dụng

- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

7 Hướng dẫn sử dụng

- Nấu canh hoặc thả lẩu: không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3 – 4 phút trước khi dùng.
- Chiên: Rã đông ở nhiệt độ thường 2 - 3 giờ, chiên ngập dầu ở nhiệt độ 150 °C trong 1 phút 20 giây.

8 Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thủy sản (cá đông).
- 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: 270 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 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 24 tháng 09 năm 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

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM

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 chất béo bão hòa – Hàm lượng Natri – Hàm lượng đường tổng số – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Escherichia coli</i> – <i>Salmonella spp.</i> /25 g – <i>Staphylococcus aureus</i> – <i>Cl.perfringens</i> – <i>V.parahaemolyticus</i> – Hàm lượng Chì (Pb) – Hàm lượng Cadimi (Cd) – Hàm lượng Thủy Ngân (Hg) – Hàm lượng Methyl Thủy Ngân (MeHg) – Hàm lượng Histamin	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 24 tháng 09 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao



140 mm

110 mm

VEDAN
Golden

Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng surimi được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đóng), lưu giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, sự kết hợp tuyệt vời giữa vị tươi ngon của nấm cùng với sự thơm ngon của thịt tạo nên vị thịt nấm mới lạ. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bất ngờ qua nhiều lớp cá viên.

Cá Viên Hoàng Kim

NHÂN THỊT NẤM

THÀNH PHẦN: Surimi cá đóng (56%), thịt heo (15,5%), tinh bột sắn, nấm đông cô (7%), hành tây, đường, muối, chất điều vị (INS 621), hương liệu tôm tổng hợp FL/35750.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thủy sản (cá đóng).
Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.
Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
TCCS 79:2024/VDN.

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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Nấu canh hoặc thả lẩu:
Không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3 - 4 phút trước khi dùng.



Chiên:
Rã đông ở nhiệt độ thường 2 - 3 giờ, chiên ngập dầu ở 150°C trong 1 phút 20 giây.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM) (*)

Năng lượng	139	kcal
Chất đạm	10,4	g
Carbohydrat	11,6	g
Đường tổng số	3,19	g
Chất béo	5,65	g
Chất béo bão hòa	2,15	g
Natri	792	mg

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

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

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



8 935102 422325

Khối lượng tịnh:

500 g

VỊ NGON TỪ BIỂN

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

