

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---***---

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY

29/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: dl-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 29/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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY

2. Thành phần: Thịt gà, Thịt heo, tinh bột bắp, chế phẩm tinh bột (INS 1412), muối, đường, gia vị Đức (bột nhục đậu khấu, bột tỏi, bột hành, tiêu, bột ngò rí), ớt khô (0,5%), chất xơ thực vật, đạm đậu nành, chất làm dày (INS 407), chất nhũ hóa (INS 425), vỏ bọc xúc xích collagen, transglutaminase, chất làm ẩm (INS 450(iii), INS 451(i), INS 452(i)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 260).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 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 .

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): 250 g/túi và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì Poly Amide (PA).

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

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

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 “Xúc Xích Đức Vị Cay”

3600
NG T
PH
U H
EDAN
T NA
AI-T

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;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- 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 13 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao



VEDAN

XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY



CAY ĐẠM VỊ
Kích thích
vị giác



GIA VỊ ĐỨC
Chuẩn vị
truyền thống



THỊT HEO
Chọn lọc
kỹ càng

Khối lượng tịnh

250 g



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thành phần: Thịt gà, Thịt heo, tinh bột bắp, chế phẩm tinh bột (INS 1412), muối, đường, gia vị Đức (bột nhục đậu khấu, bột tỏi, bột hành, tiêu, bột ngô ri, ớt khô (0,5%), chất xơ thực vật, đậm đặc chanh, chất làm dày (INS 407), chất nhũ hóa (INS 425), vỏ bọc xúc xích collagen, transglutaminase, chất làm mềm (INS 450(iii), INS 451(ii), INS 452(ii)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(ii), INS 260).

Hướng dẫn sử dụng:

- Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khử nhẹ xúc xích 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:

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C hoặc trong ngăn đông tủ lạnh.
- 02 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 01 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- Nếu đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

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. Sản phẩm có chứa đậm đặc chanh.
TCCS 29-2026/VDN

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
(có trong 100 g Xúc xích Đức vị Cay) (*)

Năng lượng	245	Kcal
Chất đạm	15,7	g
Carbohydrat	0,86	g
Đường tổng số	0,43	g
Chất béo	19,8	g
Natri	719	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

Free hotline: 1800 599 902

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ - FOOD

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim Mỏ Rong,
Xã Tân Giuộc, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

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



WEBSITE



TIKTOK



NI CHIH HAO

Q326C045624
(TPTN26008313.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu
Name of sample : **XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY**
- 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.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 21/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/04/2026 - 11/05/2026
- 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 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 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.

Q326C045624
 (TPTN26008313.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/05/2026

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	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001		
	M1			< 10 (a)	-
	M2			< 10 (a)	-
	M3			< 10 (a)	-
	M4			< 10 (a)	-
	M5			< 10 (a)	-
7.2	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.3	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579- 1:2017/Amd 1:2020		
	M1			KPH	-
	M2			KPH	-
	M3			KPH	-
	M4			KPH	-
	M5			KPH	-
7.4	Tạp chất, dị vật		(A)	N/A	
7.5	Hàm lượng thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21) (CV-AAS)	KPH	0,015
7.6	Cảm quan (*) Sensory				
7.6.1	Trạng thái State	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	

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.

Q326C045624
(TPTN26008313.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/05/2026

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
7.6.2	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.6.3	Mùi vị Odor and taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste	
7.7	Hàm lượng fumonisin tổng số (B1, B2) Total fumonisin (B1, B2) content	µg/kg	QUATEST3 1172:2023 (LC/MS/MS)	KPH	25
7.8	Hàm lượng aflatoxin Aflatoxin content				
7.8.1	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.8.2	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
7.9	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	KPH	0,01
7.10	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	KPH	0,018
7.11	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	KPH	0,03

Ghi chú / Notes:

- KPH: Không phát hiện / Not detected

- 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.

Q326C045624
(TPTN26008313.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 4/4

- (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*

(A): Hiện nay Trung tâm Kỹ thuật 3 chưa có phương pháp thử phù hợp cho chỉ tiêu này.
Quatest 3 does not have suitable test method for this characteristic

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.*

Q326C044259
(TPTN26008027.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/05/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : Xúc xích Đức vị cay
(Mẫu 1)
- 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.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 20/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 20/04/2026 - 04/05/2026
- 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 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 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.

Q326C044259
(TPTN26008027.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/05/2026

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	246
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method	15,5
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	0,88
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	0,41
7.5	Hàm lượng chất béo tổng Total fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	20,0
7.6	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	698

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.

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 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.



AR-26-VD-119719-01-VI / EUVNHC-00429554- Trang : 1 / 1

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái

Thành phố Đồng Nai, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : JH4W2605150132-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00118314

Mã số Eol :

005-32410-770962

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

Xúc xích Đức vị cay

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì ép chân không

Ngày nhận mẫu :

16/05/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 21/05/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

16/05/2026 - 19/05/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n1	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	5.0x10 ¹
2	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n2	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	1.3x10 ⁴
3	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n3	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	1.6x10 ⁵
4	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n4	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	1.7x10 ⁴
5	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n5	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 21/05/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/05/2026.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

CHI CỤC TRÔNG TRỌT, BẢO VỆ THỰC VẬT
VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG SẢN

CHỨNG NHẬN/CERTIFICATION

Cơ sở/Establishment: **CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ-FOOD**

Mã số/ Approval number:

Địa chỉ/ Address: **K2-5, KCN Tân Kim mở rộng, thị trấn Cần Giuộc,
huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An.**

Điện thoại/ Tel: 0272.3900105

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:

*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

Chế biến, bảo quản rau củ quả; chế biến, bảo quản thịt và các sản phẩm từ
thịt; chế biến, bảo quản thủy sản, hải sản và các sản phẩm từ thủy sản, hải sản;
buôn bán thực phẩm; bán lẻ thực phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh.

Số cấp/ Number: 93/2024/NNPTNT-LAN

Có hiệu lực đến ngày 29 tháng 5 năm 2027

Valid until (date/month/year)

(*) và thay thế Giấy chứng nhận số: 85/2021/NNPTNT-LAN cấp ngày
06/10/2021

and replaces The Certificate N°.....

issued on (day/month/year)

Long An, ngày 29 tháng 5 năm 2024

Long An, day/month/year

KT. CHI CỤC TRƯỞNG

PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG



Huỳnh Kim Toán

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY

Căn cứ Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ và Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022 của Chính phủ
Based on the Decree No 74/2018/ND-CP dated 15/5/2018 of the Government and the Decree No 13/2022/ND-CP dated 21/01/2022 of the Government

CHỨNG NHẬN
Certifying

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIET NAM ENTERPRISE CORP., LTD

Địa chỉ Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai,
Address Việt Nam

được quyền sử dụng mã số sau đây:
to have right of using the following

Mã doanh nghiệp GSI
GSI Company Prefix

89351024

Ngày hết hiệu lực:
Period of validation

12/4/2027

Số giấy chứng nhận: N002114
Registered No
Số đăng ký: 328/03
Reference No

Hà Nội, 12/4/2024

TUQ. TỔNG CỤC TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG VỤ ĐÁNH GIÁ
HỢP CHUẨN VÀ HỢP QUY
PP. DIRECTOR GENERAL
DIRECTOR OF CONFORMITY
ASSESSMENT POLICY
DEPARTMENT



Nguyễn Thị Mai Hương

Số 063./26/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 13. tháng 06 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 29:2026/VDN**. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm **Xúc Xích Đức Vị Cay**, 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.

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:

- Các đơn vị ghi ở Điều 3.
- Lưu: VP.TGĐ, P. Đảm bảo chất lượng



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 29:2026/VDN

Áp dụng cho sản phẩm:

XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY



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	Chỉ tiêu độc tố vi nấm.....	3
4.5	Các chỉ tiêu kim loại nặng	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	4
10	Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển	4
10.1	Bao gói.....	4
10.2	Ghi nhãn.....	4
10.3	Vận chuyển	4

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 29:2026/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 063/2026/QĐ-VDN ngày 13. tháng 6. năm 2026.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Xúc Xích Đức Vị Cay 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 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.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Xúc Xích Đức Vị Cay là sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn từ thịt gà và thịt heo, được xay nhỏ, phối trộn với muối, đường, các gia vị tạo cay (ớt khô, tiêu), chất phụ gia thực phẩm cho phép và các chất tạo cấu trúc. Hỗn hợp được định hình trong vỏ bọc xúc xích collagen, trải qua quá trình xử lý nhiệt (hấp). Sản phẩm được bảo quản ở trạng thái đông lạnh (nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc trong 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	Đông lạnh. Hình trụ tròn, không bị nứt, bể. Khối lượng và kích thước theo tiêu chuẩn sản phẩm.
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	183 – 306
2	Chất đạm	g/100g	11,7 – 19,6
3	Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	0,64 – 1,07
4	Đường tổng số	g/100g	0,32 – 0,53
5	Chất béo	g/100g	14,9 – 24,8
6	Natri	mg/100g	539 – 899

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 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Fumonisin tổng số	µg/kg	1000

4.5 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	0,1
3	Arsen (As)	mg/kg	0,5
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5 Thành phần sản phẩm

Thịt gà, Thịt heo, tinh bột bắp, chế phẩm tinh bột (INS 1412), muối, đường, gia vị Đức (bột nhục đậu khấu, bột tỏi, bột hành, tiêu, bột ngò rí), ớt khô (0,5%), chất xơ thực vật, đậm đặc nành, chất làm dày (INS 407), chất nhũ hóa (INS 425), vỏ bọc xúc xích collagen, transglutaminase, chất làm ẩm (INS 450(iii), INS 451(i), INS 452(i)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 260).

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 xúc xích 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 ngăn đông tủ lạnh.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 01 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C .
- Nếu đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

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. Sản phẩm có chứa đạm đậu nành.

10 Bao gói, ghi nhãn và vận chuyển

10.1 Bao gói

Sản phẩm được đóng trong bao bì PA.

Khối lượng tịnh: 250 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 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 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.

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 13 tháng 6 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: XÚC XÍCH ĐỨC VỊ CAY

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

Đồng Nai, ngày 13 tháng 6 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nhà Chìh Hao