

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRÚNG MUỐI

TCCS 33/VDN/2024

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 **Fax:** 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 33/VDN/2024

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, huyện Long Thành, tỉnh 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: Cá viên hoàng kim nhân trứng muối

2. Thành phần: Surimi cá đồng (45,33%), nước, mực (7,58%), trứng muối (7,5%), chất ổn định (1414, 1412), dầu đậu nành, phô mai Cheddar, đường mía, sốt Mayonnaise, bột tôm, muối ăn, đường glucose, bột sữa béo, chất điều vị (621), shortening, gluten, bột lòng trắng trứng, chất ổn định (452(i)), chiết xuất nấm men, rượu Mirin, bột tiêu trắng, phẩm màu tổng hợp (110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): 270 g, 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

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.

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

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần chế biến thực phẩm Nam Sài Gòn.

Địa chỉ: Lô Q-6A, đường số 5, khu công nghiệp Long Hậu mở rộng, xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

III. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Cá viên hoàng kim nhân trứng muối” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.1.1, 2.2)
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.38, 3.42, 4.20, 5.1).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và 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.

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 30 tháng 03 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC


TRẦN CHÍ HẠO



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: SẢN PHẨM THỦY SẢN	Số: TCCS 33/VDN/2024
	Sản phẩm: CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRÚNG MUỐI	Có hiệu lực kể từ ngày 02 tháng 04 năm 2024

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng viên tròn
2	Màu sắc	Màu vàng cánh gián nhạt
3	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	≥ 144
2	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	$\geq 13,0$
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	$\geq 10,2$
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	$\leq 8,0$
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	$\leq 3,0$
6	Natri	mg/100g	≤ 833
7	Đường tổng số	g/100g	$\leq 5,9$

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.2).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6
2	<i>E.coli</i>	CFU/g	10^2
3	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10^2
4	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không có
6	<i>V.parahaemolyticus</i>	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.38, 3.42, 4.20, 5.1).

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	mg/kg	0,5

1.5. Hàm lượng histamin: Phù hợp TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.1.1).

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

2. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:**

- Sản phẩm không cần rã đông.
- Cho trực tiếp vào nồi lẩu đang sôi 4- 5 phút trước khi dùng.
- Chiên ở nhiệt độ 170°C trong 3 phút 30 giây đến 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.

4. Thông tin cảnh báo:

- Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Sản phẩm đã rã đông không đông lại.
- Sản phẩm có chứa cá đông, tôm, mực, gluten, trứng. Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ sữa.
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

5. Nội dung ghi nhãn:

Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017.

Đồng Nai, ngày 30 tháng 03 năm 2024

TRƯỞNG GIÁM ĐỐC

MI CHIH HAO

TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN CHÍ HẠO

VEDAN Golden Cá Viên Hoàng Kim



VỊ NGON TỪ BIỂN



Khối lượng tịnh:
270 g **-18°C**
Trữ Đông



NHÂN TRỨNG MUỐI

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



NHÂN TRỨNG MUỐI

Cá Viên Hoàng Kim

VEDAN Golden

Với công thức độc đáo được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng nước được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), hòa giải trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, vị trứng muối béo ngậy. Vì là vùng gần lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bất ngờ qua nhiều lớp cá viên.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
(CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRỨNG MUỐI)

Năng lượng	×144	kcal
Chất đạm	×10,2	g
Carbohydrat	×13	g
Đường tổng số	×5,9	g
Chất béo	×8	g
Chất béo bão hòa	×3	g
Natri	×833	mg

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN PHẨM THỰC PHẨM NAM SÀI GÒN
Địa chỉ: Lũy 5A, Đường số 5, Khu công nghiệp Long Hòa mới, xã Long Hòa, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.

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

THÀNH PHẦN: Sườn cá đông (45,33%), nước, mực (2,58%), trứng muối (7,5%), chất ổn định (1414, 1412), dầu đậu nành, phô mai cheddar, đường mía, xit malonaxit, bột tôm, muối ăn, đường glucose, bột sữa béo, chất độn vi (621), shortening, gluten, bột lòng trắng trứng, chất ổn định (4520), chất kết dính màu, natri nitrit, bột tiêu trắng, phẩm màu tổng hợp (110).

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm đã mở đóng không dùng lại.

Sản phẩm có chứa cá đông, tôm, mực, gluten, trứng. Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ sữa.

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

TCCS 33/VN/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

-18°C

Độc lập ngăn đông từ lạnh
Không đóng lại sản phẩm
sau khi đã đông

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sản phẩm không cần rã đông

Cho trực tiếp vào nồi lẩu
đang sôi 4-5 phút trước
khi dùng

Chiên ở nhiệt độ
170°C trong 3 phút 30 giây
đến 4 phút



MSX:

MSD:



CHIH HAO

VEDAN
Golden

Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng sucralose 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, vị trứng muối béo ngậy. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bắt nạt qua nhiều lớp cá viên.

Cá Viên Hoàng Kim

NHÂN TRỨNG MUỐI

THÀNH PHẦN: Sucralose (45,33%), nước, mực (7,58%), trứng muối (7,5%), chất ổn định (1414, 1412), dầu đậu nành, phô mai cheddar, đường mía, xốt mayonnaise, bột bắp, muối ăn, đường glucose, bột sữa béo, chất điều vị (621), shortening, gluten, bột lòng trắng trứng, chất ổn định (452(i)), chiết xuất nấm mèo, nước Miso, bột tiêu trắng, phẩm màu tổng hợp (110).

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
Sản phẩm đã mở đóng không đóng lại.
Sản phẩm có chứa cá đóng, tôm, mực, gluten, trứng.
Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ sữa.
Không sử dụng sản phẩm nấu đi uống và các thành phần có trong sản phẩm.
TCCS 33/VBM/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

-18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.
Không đóng lại sản phẩm sau khi đã đóng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sản phẩm không cần rã đông

Cho trực tiếp vào nồi lẩu đang sôi 4-5 phút trước khi dùng.

Chần ở nhiệt độ 170°C trong 3 phút 30 giây đến 4 phút.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRỨNG MUỐI)

Năng lượng	≥144	kcal
Chất đạm	≥10,2	g
Carbohydrat	≥13	g
Đường tổng số	≤5,9	g
Chất béo	≥8	g
Chất béo bão hòa	≤3	g
Natri	≤833	mg

Khối lượng tịnh: **500 g**

NSX:

HSD:



8 935102 421625

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Sản xuất tại:
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NAM SÀI GÒN
Địa chỉ: Lô Q-6A, đường số 5, khu công nghiệp Long Hậu mở rộng,
xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.
Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành,
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn / Free hotline: 1800 599 902

SCAN
NGAY!



CHIH HAO

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu : CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRỨNG MUỐI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Xem hình trang 04/04 / See picture at page 04/04.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 05/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/02/2024 - 23/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 - 03/04
Test results

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

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

23/02/2024
Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	1,80x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 ⁻²		Nhỏ hơn 4,50 x 10 ⁻² (3) Less than
7.4. Hàm lượng methyl thủy ngân, Methyl mercury content	mg/kg QUATEST3 1035:2023	1,00x10 ⁻²		Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (3) Less than
7.5. Hàm lượng histamine, Histamine content	mg/kg QTTN/KT3 088:2012 (HPLC/UV)	-	8,3	Không phát hiện Not detected
7.6. Năng lượng/ Calories ^(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	
• kcal/100 g				166
7.7. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	7,47
7.8. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content	g/100 g AOAC 2019 (996.06)		-	2,37
7.9. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		694
7.10. Hàm lượng carbohydrat ^(**) , Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022		-	14,0
7.11. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	10,8
7.12. Hàm lượng đường tổng tính theo glucose, Total sugar content as glucose	g/100 g QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)		-	5,52

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, phần bỏ 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 dl.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dl.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.

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.

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.13. Cảm quan / Sensory test ^(*)	QTTN/KT3 234:2019		-	Nguyên viên Whole ball Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste
• Trạng thái / State				
• Màu sắc / Color				
• Mùi vị / Odor & taste				
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		3,0 x 10 ²
7.15. Escherichia coli, CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.16. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.17. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.18. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.19. Vibrio parahaemolyticus, MPN/g	FDA bacteriological analytical manual/ 2004 - Chapter 9	-		Nhỏ hơn 0,3 ⁽²⁾ Less than

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp./ According to the test method, the result is expressed as less than 0,3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

(3): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

(**): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber

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 dl.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dl.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.

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 04/04



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 $k = 2$, phản bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated in 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.



Vietnam

GIẤY CHỨNG NHẬN QUYỀN SỬ DỤNG MÃ SỐ MÃ VẠCH

Lô ghi hiện nay:



Lô ghi trước 2006:

EAN

Tổ chức mã số mã vạch Việt Nam

Số 8 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội

Tel: (04) 8361463

Fax: (04) 8361771

E-mail: info@gs1vn.org.vn

Website: www.gs1vn.org.vn

VIỆT NAM

MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

**DIRECTORATE FOR
STANDARDS AND QUALITY**

Based on the Decision No 45/2002/QĐ-TTg dated 27/03/2002 of the Prime Minister and the Decision No 2373/2000/QĐ-BKHCNMT dated 01/12/2000 of the Ministry of Science, Technology and Environment on managing article numbering and barcoding,

CERTIFYING

**VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORPORATION
LIMITED**

Address: National Highway 51, Phuoc Thai Commune, Long Thanh District, Dong Nai Province

to have right of using the following article number:

893 51024

for the products/services/locations.

Hanoi, 26-06-2006

**PP. GENERAL DIRECTOR
DEPUTY GENERAL DIRECTOR**



Ho Tat Thang

Registered No: N002114
Reference No: 328/03

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN
ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**

Căn cứ Quyết định số 45/2002/QĐ-TTg ngày 27/03/2002 của Thủ tướng Chính phủ và Quyết định số 2373/2000/QĐ-BKHCNMT ngày 01/12/2000 của Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường về việc quản lý mã số mã vạch,

CHỨNG NHẬN

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai

được quyền sử dụng mã số sau đây:

893 51024

cho các sản phẩm/ dịch vụ/ địa điểm của mình.

Hà Nội, 26-06-2006

**KT. TỔNG CỤC TRƯỞNG
PHÓ TỔNG CỤC TRƯỞNG**



Số đăng ký: N002114
Số vào sổ: 328/03

Hồ Tấn Thắng