

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---***---

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ

14/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: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 14/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: THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐÀU SƯ TỬ

2. Thành phần:

- **Túi rau + thịt:** Thịt viên (Thịt heo (76,25%), củ sen, cà rốt, hành lá, đường, tiêu trắng, chất điều vị (INS 621), muối, chất điều vị (INS 635)), cải thảo, hành tây, nấm đông cô, cà rốt, hành lá.

- **Túi soup:** Nước, cà rốt, trứng muối, chế phẩm tinh bột (INS 1422), thịt cua (1,43%), chất điều vị (INS 621), rượu gạo, đường, muối, hạt nêm xương hầm, hạt nêm nấm hương rau củ, gừng, chất điều vị (INS 635).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản trong điều kiện khuyến nghị.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): Hộp 740 g 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 TNHH CHEN HUNG TAI FOODS

Địa chỉ: Số 16A-VSIP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm.

3600
NG T
PH
HÀ
VEDAN
T NAI
T NAI - T.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam kinh doanh sản phẩm “Thịt viên vị cua hình đầu sư tử” 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 giới hạn 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;
- 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;
- 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



[Signature]
Nhì Chih Hao

HÌNH ẢNH PHÓNG TO 2 MẶT BÊN HÔNG CỦA NHÃN SẢN PHẨM THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ 740 g



THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ

THÀNH PHẦN

Túi rau + thịt: Thịt viên (Thịt heo (76,25%), củ sen, cà rốt, hành lá, đường, tiêu trắng, chất điều vị (INS 621), muối, chất điều vị (INS 635)), cải thảo, hành tây, nấm đông cô, cà rốt, hành lá.

Túi soup: Nước, cà rốt, trứng muối, chế phẩm tinh bột (INS 1422), thịt cua (1,43%), chất điều vị (INS 621), rượu gạo, đường, muối, hạt nêm xương hầm, hạt nêm nấm hương rau củ, gừng, chất điều vị (INS 635).

HẠN SỬ DỤNG
18 tháng kể từ ngày sản xuất
(khi bảo quản trong điều kiện khuyến nghị).

NGÀY SẢN XUẤT
Xem trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH 1:

- Không cần rã đông sản phẩm. Cắt túi nước dùng cho vào nồi và đun trực tiếp đến khi vừa tan ra.
- Cắt bỏ miệng túi thịt viên cho vào nồi nước dùng và đun đến khi sôi, đun thêm 5 phút cho thịt viên rã đông hoàn toàn.

CÁCH 2:

- Sản phẩm không cần rã đông, cắt bao bì và cho trực tiếp vào tô. Bọc miệng tô bằng màng bọc thực phẩm dùng cho lò vi sóng.
- Hâm nóng bằng lò vi sóng 800W thời gian khuyến nghị từ 14 phút đến 16 phút.

**Lưu ý: Sản phẩm ngon hơn khi dùng nóng.*



THỊT VIÊN VỊ CUA HÌNH ĐẦU SƯ TỬ

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
(Có trong 100 g sản phẩm) (*)

Năng lượng	66	kcal
Chất đạm	3,88	g
Carbohydrat	2,46	g
Đường tổng số	1,46	g
Chất béo	4,45	g
Chất béo bão hòa	1,64	g
Natri	366	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.

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 trứng, cua.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN
* Bảo quản nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh

TCCS 14:2026/VDN

Sản xuất tại **CÔNG TY TNHH CHEN HUNG TAI FOODS.**
Địa chỉ: Số 16A-VSIP II-A, Đường số 26, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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

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

WEBSITE  TIKTOK 

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 740 g


8 935102 423711



PHƯỚC THÁI - TỈNH ĐỒNG NAI
NGUYỄN CHÍ HẠO

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 1/5

- Tên mẫu
Name of sample : Thịt viên vị cua hình đầu sư tử
- 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 kín
As received sample is intact sealed package .
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 12/05/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 12/05/2026 - 26/05/2026
- 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

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 2/5

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	Enterobacteriaceae	CFU/g	ISO 21528-2:2017	-	-
	M1			< 10 ⁽¹⁾	
	M2			3,0 x 10 ¹	
	M3			< 10 ⁽¹⁾	
	M4			< 10 ⁽¹⁾	
	M5			2,5 x 10 ¹	
7.2	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	-	-
	M1			< 10 ⁽¹⁾	
	M2			< 10 ⁽¹⁾	
	M3			< 10 ⁽¹⁾	
	M4			< 10 ⁽¹⁾	
	M5			< 10 ⁽¹⁾	
7.3	Hàm lượng fumonisin tổng số (Fumonisin B1+Fumonisin B2) Total Fumonisin content (Fumonisin B1 + Fumonisin B2) content	µg/kg	QUATEST3 1172:2023 (LC/MS/MS)	KPH	25
7.4	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,018
7.5	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03

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.

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT



28/05/2026

Trang/ Page: 3/5

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	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.7	Hàm lượng thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21) (CV-AAS)	KPH	0,015
7.8	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579- 1:2017/Amd 1:2020	-	-
	M1			KPH	
	M2			KPH	
	M3			KPH	
	M4			KPH	
	M5			KPH	
7.9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833- 1:2013/Amd 1:2022	-	-
	M1			4,0 x 10 ¹	
	M2			1,1 x 10 ²	
	M3			2,8 x 10 ²	
	M4			1,1 x 10 ²	
	M5			5,7 x 10 ²	
7.10	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	67	
7.11	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method	3,66	

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.

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 4/5

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
7.12	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	2,32	
7.13	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	1,50	
7.14	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	4,83	
7.15	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	1,72	
7.16	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	361	
7.17	Cảm quan (*) Sensory				
7.17.1	Dị vật Foreign matters		QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)	KPH	
7.17.2	Màu sắc Color	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.17.3	Mùi Odor	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.17.4	Vị Taste	-	QTTN/KT3 234:2019	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
7.18	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25

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.

Q326C053877
(TPTN26009783)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/05/2026

Trang/ Page: 5/5

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
7.19	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

Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard
- ISO: International Organization for Standardization
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.
- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / Colony forming unit
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists

(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

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.