

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÁNH TÔM MỰC NANG MẶT TRẮNG ĐÀI LOAN

TCCS 31/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 31/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: Bánh tôm mực nang mặt trắng Đài Loan

2. Thành phần: Surimi cá đông, tinh bột sắn, mực nang (18%), tôm thẻ (16%), hành tím, chất tạo ngọt tự nhiên (420(i)), hạt nêm, hương liệu tôm tự nhiên, nước mắm, tiêu, bánh tráng bò bía đậu xanh, Coloren (D-xylose 95, chất chống oxy hóa (316)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): Hộp 360 g, gói 360 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì LLDPE, bên ngoài là hộp giấy. 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: Công ty Trách nhiệm hữu hạn Thực phẩm Việt.

Địa chỉ: Đường số 07, Khu công nghiệp Đông Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, 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 “Bánh tôm mực nang mặt trắng Đài Loan” 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, 3.45, 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 26 tháng 03 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



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 31/VDN/2024
	Sản phẩm: BÁNH TÔM MỰC NANG MẶT TRẮNG ĐÀI LOAN	Có hiệu lực kể từ ngày 26 tháng 05 năm 2024

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng hình tròn, còn nguyên vẹn
2	Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
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	$\geq 15,6$
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	$\geq 8,05$
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	$\leq 9,04$
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	$\leq 3,08$
6	Natri	mg/100g	≤ 864

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, 3.45, 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	1,0
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: 24 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:**

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C.
- Cho bánh (không rã đông) vào chiên trong 4 phút.
- Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

4. Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm nếu hết hạn sử dụng.
- Sản phẩm có chứa cá đông, mực, tôm.
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với bất kì 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 26 tháng 03 năm 2024

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, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

ĐT: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: BÁNH TÔM MỰC NANG MẶT TRẮNG ĐÀI LOAN

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 - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng chất béo bão hòa - Natri - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Cl. perfringens</i> - <i>Salmonella spp.</i> / 25 g - <i>V.parahaemolyticus</i> - Hàm lượng chì (Pb) - Hàm lượng cadimi (Cd) - Hàm lượng thủy ngân (Hg) - Hàm lượng Methyl thủy ngân - Hàm lượng histamin	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 26 tháng 03 năm 2024

**TỔNG GIÁM ĐỐC**

NGUYỄN CHÍ Hào

15cm





HÌNH ẢNH PHÒNG TO NHÂN SẢN PHẨM BÁNH TÔM MỰC NANG MẶT TRẮNG ĐÀI LOAN 360 g

Thành phần

Surimi cá đông, tinh bột sắn, mực nang (18%), tôm thẻ (16%), hành tím, chất tạo ngọt tự nhiên (420(i)), hạt nêm, hương liệu tôm tự nhiên, nước mắm, tiêu, bánh tráng bò bía đậu xanh, Coloren (D-xylose, chất chống oxy hóa (316)).

Hướng dẫn sử dụng

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C
- Cho bánh (không rã đông) vào chiên trong 4 phút
- Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo

- Không sử dụng sản phẩm nếu hết hạn sử dụng.
- Sản phẩm có chứa cá đông, mực, tôm.
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với bất kì thành phần có trong sản phẩm.

TCCS 31/VDN/2024

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Năng lượng	≥	144 Kcal
Chất đạm	≥	8,05 g
Carbohydrat	≥	15,6 g
Chất béo	≤	9,04 g
Chất béo bão hòa	≤	3,08 g
Natri	≤	864 mg

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN THỰC PHẨM VIỆT

Địa chỉ: Đường số 07, Khu công nghiệp Đồng Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.



KT3-00752BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/02/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu
Name of sample : BÁNH TÔM MỰC NANG MẶT TRẮNG ĐÀI LOAN
2. Mô tả mẫu
Sample 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.*
Xem hình trang 04/04 / *See picture at page 04/04.*
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 05/02/2024
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 05/02/2024 - 20/02/2024
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
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
Test results : Xem trang / *See page 02 - 03/04*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

KT3-00752BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/02/2024
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)	3,00x10 ⁻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		Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng methyl thủy ngân, Methyl mercury content	mg/kg QUATEST3 1035:2023	1,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
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		-	154
• kcal/100 g				
7.7. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	5,35
7.8. Cảm quan / Sensory test ^(*)	QTTN/KT3 234:2019		-	Nguyên miếng Whole piece 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				
7.9. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content	g/100 g AOAC 2019 (996.06)		-	1,48

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 dhs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dhs@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.

KT3-00752BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/02/2024
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
7.10. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	-	522
7.11. Hàm lượng carbohydrat ^(**) , Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022	-	-	17,6
7.12. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	-	8,75
7.13. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-	-	2,9 x 10 ²
7.14. Escherichia coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	-	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.15. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.16. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937:2004	-	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.17. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	-	-	Không phát hiện Not detected
7.18. 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.

(**): 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 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.

KT3-00752BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/02/2024
Page 04/04



- 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 đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phản 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



Vietnam

GIẤY CHỨNG NHẬN QUYỀN SỬ DỤNG MÃ SỐ MÃ VẠCH

đăng ký bản quyền



Vietnam

đăng ký bản quyền 2004

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

N:36
ÔNG
CÓ P
RƯU
VỀ
TẾT
HÀN

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



Registered No: N002114
Reference No: 328/03

Ho Tat Thang

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

