

**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 PHÔ MAI**

**30/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**



## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 30/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 PHÔ MAI

2. Thành phần: Thịt gà, Thịt heo, phô mai (10%), 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), 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  $0^{\circ}\text{C}$  đến  $5^{\circ}\text{C}$ .

#### 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 Phô

Mai” 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 6 năm 2026

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
  
Mai Chih Hao

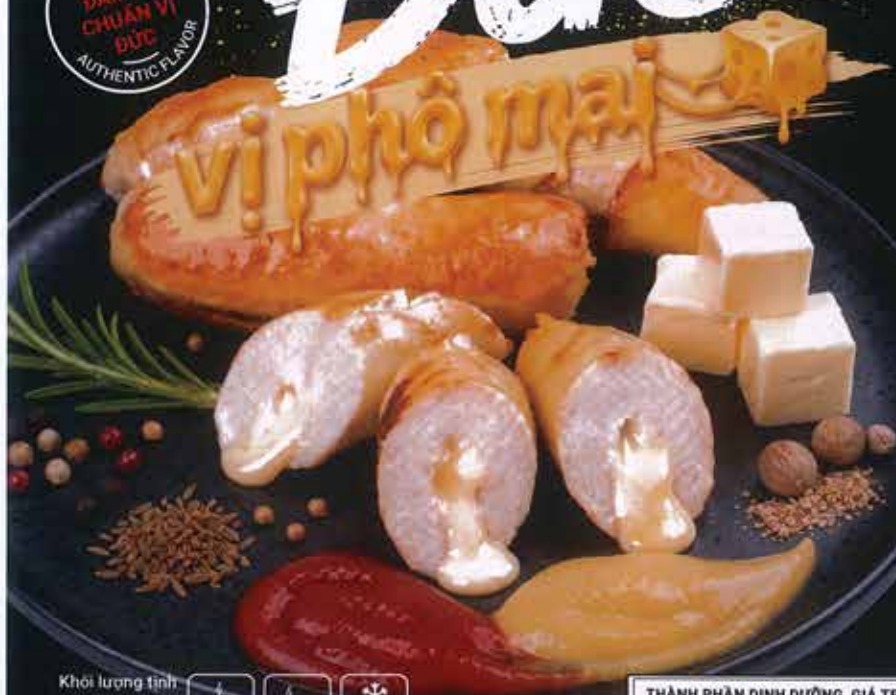




**VEDAN**

# Xúc xích ĐỨC

GERMAN SPICE  
ĐAM ĐÀ  
CHUẨN VỊ  
ĐỨC  
AUTHENTIC FLAVOR



**PHÔ MAI**  
Tan chảy



**GIA VỊ ĐỨC**  
Chuẩn vị  
truyền thống



**THỊT HEO**  
Chon lọc  
kỹ càng

Khối lượng tịnh

**250 g**



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

**Thành phần:** Thịt gà, Thịt heo, phô mai (10%), 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, chất xơ thực vật, đậm dầu 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(ii), INS 452(iii)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(iii), 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 dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Sản phẩm có chứa đậm dầu nành và nguyên liệu được sản xuất từ sữa.  
TCCS 30.2026.VD/N

## THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

(có trong 100 g Xúc xích Đức vị Phô Mai) (\*)

|               |      | Kcal |
|---------------|------|------|
| Năng lượng    | 264  |      |
| Chất đạm      | 13,7 | g    |
| Carbohydrat   | 7,77 | g    |
| Đường tổng số | 0,56 | g    |
| Chất béo      | 19,9 | g    |
| Natri         | 807  | 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: K2-3, KCN Tân Kim Mỹ Phước,

Xã Tân Giồng, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam



8 935102 425715



WEBSITE

TIKTOK

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



Q326C045625  
(TPTN26008314.01.1)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 1/4

- Tên mẫu  
*Name of sample* : XÚC XÍCH ĐÚC VỊ PHÔ MAI
- 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 đựng trong bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
- 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



Q326C045625  
(TPTN26008314.01.1)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/05/2026

Trang/ Page: 2/4

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                 | Đơn vị<br>tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method                         | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result        | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection |
|---------|------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| 7.1     | Escherichia coli                               | CFU/g                  | ISO 16649-2:2001                                       |                                          |                                          |
|         | M1                                             |                        |                                                        | < 10 <sup>(a)</sup>                      | -                                        |
|         | M2                                             |                        |                                                        | < 10 <sup>(a)</sup>                      | -                                        |
|         | M3                                             |                        |                                                        | < 10 <sup>(a)</sup>                      | -                                        |
|         | M4                                             |                        |                                                        | < 10 <sup>(a)</sup>                      | -                                        |
|         | M5                                             |                        |                                                        | < 10 <sup>(a)</sup>                      | -                                        |
| 7.2     | Hàm lượng ochratoxin A<br>Ochratoxin A content | µg/kg                  | QUATEST3 1139:2023<br>(Ref: AOAC 2000.03)<br>(HPLC-FD) | KPH                                      | 0,3                                      |
| 7.3     | Salmonella spp.                                | /25g                   | ISO 6579-1:2017/Amd<br>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)<br>Mercury content    | mg/kg                  | QUATEST3 1095:2023<br>(Ref: AOAC 971.21)<br>(CV-AAS)   | KPH                                      | 0,015                                    |
| 7.6     | Cảm quan (*)<br>Sensory                        |                        |                                                        |                                          |                                          |
| 7.6.1   | Trạng thái<br>State                            | -                      | QTTN/KT3 234:2019                                      | Đặc trưng của sản phẩm<br>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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.

Q326C045625  
(TPTN26008314.01.1)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/05/2026

Trang/ Page: 3/4

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                        | Đơn vị<br>tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method            | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test Result                                                                      | Giới hạn<br>phát hiện<br>Limit of<br>Detection |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 7.6.2   | Màu sắc<br>Color                                                                      | -                      | QTTN/KT3 234:2019                         | Đặc trưng của<br>sản phẩm<br>Characteristic                                                               |                                                |
| 7.6.3   | Mùi vị<br>Odor and taste                                                              | -                      | QTTN/KT3 234:2019                         | Đặc trưng của<br>sản phẩm, không<br>có mùi, vị lạ<br>Characteristic,<br>free from foreign<br>odor & taste |                                                |
| 7.7     | Hàm lượng fumonisin tổng<br>số (B1, B2)<br>Total fumonisin (B1, B2)<br>content        | µg/kg                  | QUATEST3 1172:2023<br>(LC/MS/MS)          | KPH                                                                                                       | 25                                             |
| 7.8     | Hàm lượng aflatoxin<br>Aflatoxin content                                              |                        |                                           |                                                                                                           |                                                |
| 7.8.1   | Hàm lượng aflatoxin B1<br>Aflatoxin B1 content                                        | µg/kg                  | TCVN 7596:2007<br>(HPLC -FD)              | KPH                                                                                                       | 0,25                                           |
| 7.8.2   | Hàm lượng aflatoxin tổng<br>(B1+B2+G1+G2)<br>Total aflatoxin content<br>(B1+B2+G1+G2) | µg/kg                  | TCVN 7596:2007<br>(HPLC -FD)              | KPH                                                                                                       | 0,25                                           |
| 7.9     | Hàm lượng arsen tổng (As)<br>Total arsenic content                                    | mg/kg                  | TCVN 8427:2010 (HG-<br>AAS)               | KPH                                                                                                       | 0,01                                           |
| 7.10    | Hàm lượng cadimi (Cd)<br>Cadmium content                                              | mg/kg                  | AOAC 2019 (2013.06)                       | KPH                                                                                                       | 0,01                                           |
| 7.11    | Hàm lượng chì (Pb)<br>Lead content                                                    | mg/kg                  | QUATEST3 1105:2023<br>(Ref: AOAC 2013.06) | KPH                                                                                                       | 0,02                                           |

**Ghi chú / Notes:**

- KPH: Không phát hiện / Not detected

- <sup>(a)</sup>: Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị "< 1 CFU/ mL" hoặc "< 10 CFU/ g" khi không có

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.



Q326C045625  
(TPTN26008314.01.1)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/05/2026

Trang/ Page: 4/4

khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as " $< 1 \text{ CFU/ mL}$ " or " $< 10 \text{ CFU/ g}$ " 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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.



Q326C044255  
(TPTN26008025.01)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

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

- Tên mẫu  
*Name of sample* : Xúc xích Đức vị phô mai  
(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 đựng trong bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
- 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

Q326C044255  
(TPTN26008025.01)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/05/2026

Trang/ Page: 2/2

| STT<br>No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                            | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method               | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1        | Năng lượng (*)<br>Calories                                                                | kcal/100g           | QTTN/KT3<br>024:2018                         | 265                               |
| 7.2        | Hàm lượng protein<br>Protein content                                                      | g/100g              | TCVN 8134:2009<br>Kjeldahl method            | 13,7                              |
| 7.3        | Hàm lượng carbohydrat không<br>bao gồm chất xơ<br>Carbohydrate excluding fibre<br>content | g/100g              | AOAC 2020.07                                 | 7,60                              |
| 7.4        | Hàm lượng đường tổng số<br>Total sugars content                                           | g/100g              | QUATEST3<br>1222:2024 (Ref:<br>AOAC 2018.16) | 0,53                              |
| 7.5        | Hàm lượng chất béo tổng<br>Total fat content                                              | g/100g              | QUATEST3<br>1056:2023 (Có thủy<br>phân)      | 20,0                              |
| 7.6        | Hàm lượng natri (Na)<br>Sodium content                                                    | mg/100g             | QUATEST3<br>1111:2023 (Ref:<br>AOAC 969.23)  | 795                               |

### 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.
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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-119148-01-VI / EUVNHC-00429359- 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 : JH4W2605150134-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00117620

Mã số Eol :

005-32410-770972

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

Xúc xích Đức vị phô mai

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì ghép mí

Ngày nhận mẫu :

15/05/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 20/05/2026

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 | 8.0x10 <sup>1</sup> |
| 2   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n2 | cfu/ g | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 | 4.0x10 <sup>1</sup> |
| 3   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n3 | cfu/ g | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 | 6.5x10 <sup>1</sup> |
| 4   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n4 | cfu/ g | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 | 5.0x10 <sup>1</sup> |
| 5   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n5 | cfu/ g | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 | 8.5x10 <sup>1</sup> |

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ  
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh



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 tại [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-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.

Số: ~~062~~./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 30:2026/VDN**. Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm **Xúc Xích Đúc Vị Phô Mai**, 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.TGD, 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 30:2026/VDN**

**Áp dụng cho sản phẩm:**

**XÚC XÍCH ĐỨC VỊ PHÔ MAI**



## 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  | Các 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 30:2026/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 062/2026/QĐ-VDN ngày 13. tháng 6. năm 2026.

# TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

## XÚC XÍCH ĐỨC VỊ PHÔ MAI – YÊU CẦU KỸ THUẬT

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Xúc Xích Đức Vị Phô Mai 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 Phô Mai là sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn từ thịt gà và thịt heo. Sau đó được xay nhỏ, phối trộn với phô mai, muối, đường, gia vị, 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) để làm chín mà vẫn giữ được các hạt phô mai nguyên vẹn, tan chảy nhẹ trong cấu trúc thịt. 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 | 198 – 330   |
| 2   | Chất đạm                       | g/100g    | 10,2 – 17,1 |
| 3   | Carbohydrat (không bao gồm xơ) | g/100g    | 5,83 – 9,71 |
| 4   | Đường tổng số                  | g/100g    | 0,42 – 0,70 |
| 5   | Chất béo                       | g/100g    | 14,9 – 24,8 |
| 6   | Natri                          | mg/100g   | 605 – 1008  |

### 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 | $5 \times 10^5$           | $5 \times 10^6$ |
| 2   | <i>E.coli</i>                | 5                | 2 | $5 \times 10^2$           | $5 \times 10^3$ |
| 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 Các 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  | 0,02       |
| 3   | Arsen (As)     | mg/kg  | 0,5        |
| 4   | Thủy ngân (Hg) | mg/kg  | 0,05       |

### 5 Thành phần sản phẩm

Thịt gà, Thịt heo, phô mai (10%), 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), 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).

### 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  $0^{\circ}\text{C}$  đến  $5^{\circ}\text{C}$ .

### 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  $120^{\circ}\text{C}$  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  $0^{\circ}\text{C}$  đến  $5^{\circ}\text{C}$ .
- 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 và nguyên liệu được sản xuất từ sữa.

## 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





# 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 PHÔ MAI

| Các chỉ tiêu giám sát                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Định kỳ giám sát | Đơn vị thực hiện                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi vị)</li><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ)</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng Natri</li><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- <i>Escherichia coli</i></li><li>- <i>Salmonella spp.</i> /25 g</li><li>- Aflatoxin B1</li><li>- Aflatoxin tổng số</li><li>- Ochratoxin A</li><li>- Fumonisin tổng số</li><li>- Hàm lượng Arsen (As)</li><li>- Hàm lượng Chì (Pb)</li><li>- Hàm lượng Cadimi (Cd)</li><li>- Hàm lượng Thủy ngân (Hg)</li></ul> | 1 lần / năm      | Phòng kiểm nghiệm được<br>công nhận phù hợp ISO<br>17025 |

Đồng Nai, ngày 13 tháng 6 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Chinh Hao