

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

-----\*\*\*-----

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

# **ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER**

**TCCS 09/VDN/2025**

## **CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**

**Địa chỉ:** Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

**Điện thoại:** 0251.3825111    **Fax:** 0251.3825138

**Email:** [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

## Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**SỐ: TCCS 09/VDN/2025**

#### IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM



Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam nhập khẩu, kinh doanh sản phẩm “Đậu và hạt tổng hợp ChaCheer” 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 (mục 1.1, 2.2, 4.6, 5.6, 6.3).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.18, 3.18).
- 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.
- 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 18 tháng 07 năm 2025**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



*Ni Chih Hao*





## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                        |                                              |                                                |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam | Nhóm sản phẩm: Thực phẩm<br>mặn ăn liền      | SỐ: TCCS 09/VDN/2025                           |
|                                        | Sản phẩm:<br>ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP<br>CHACHEER | Có hiệu lực kể từ<br>ngày 21 tháng 07 năm 2025 |

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

## 1.1. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | Tên chỉ tiêu                                  | Đơn vị     | Mức công bố |
|-----|-----------------------------------------------|------------|-------------|
| 1   | Năng lượng                                    | kcal/100 g | $\leq 565$  |
| 2   | Hàm lượng chất đạm                            | g/100 g    | $\geq 16$   |
| 3   | Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) | g/100 g    | $\geq 27$   |
| 4   | Hàm lượng chất béo                            | g/100 g    | $\leq 39$   |
| 5   | Hàm lượng chất béo bão hòa                    | g/100 g    | $\leq 8,7$  |
| 6   | Hàm lượng Natri                               | mg/100 g   | $\leq 220$  |
| 7   | Hàm lượng đường tổng số                       | g/100 g    | $\leq 8,5$  |

**1.2. Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.18, 3.18).

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|-----------------------|--------|------------|
| 1   | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg  | 0,1        |
| 2   | Hàm lượng Chì (Pb)    | mg/kg  | 0,2        |

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Phù hợp theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

| STT | Tên chỉ tiêu                   | Đơn vị | Mức công bố |
|-----|--------------------------------|--------|-------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí   | CFU/g  | $< 10^4$    |
| 2   | <i>Coliforms</i>               | CFU/g  | $< 10$      |
| 3   | <i>Escherichia coli</i>        | CFU/g  | $< 10$      |
| 4   | <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g  | $< 10$      |
| 5   | <i>Bacillus cereus</i>         | CFU/g  | $< 10^2$    |
| 6   | Tổng số nấm men, nấm mốc       | CFU/g  | $< 10^2$    |

**1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm:** Phù hợp 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 (mục 1.1, 2.2, 4.6, 5.6, 6.3).

| STT | Tên chỉ tiêu                                                                                     | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1   | Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>                                                               | µg/kg  | 2          |
| 2   | Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> ) | µg/kg  | 4          |
| 3   | Hàm lượng Ochratoxin A                                                                           | µg/kg  | 3          |

|   |                          |       |     |
|---|--------------------------|-------|-----|
| 4 | Hàm lượng Deoxynivalenol | µg/kg | 500 |
| 5 | Hàm lượng Zearalenone    | µg/kg | 100 |
| 6 | Hàm lượng Fumonisin      | µg/kg | 800 |

**2. Thời hạn sử dụng:** 12 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:** Ăn liền sau khi mở bao bì.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời, không được đè nén và không tác động lực mạnh.

**4. Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm chứa bột mì, đậu phộng, hạnh nhân, hạt điều, và có thể chứa tôm, cá, sò điệp, đậu nành, cua, trứng, sữa.

**5. Nội dung ghi nhãn:**

Nội dung ghi nhãn phù hợp với:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

*Đồng Nai, ngày 18 tháng 07 năm 2025*

**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, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

### KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

#### Sản phẩm: ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER

| Các chỉ tiêu giám sát                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Định kỳ giám sát | Đơn vị thực hiện                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng chất béo bão hòa</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)</li><li>- Hàm lượng Natri</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Hàm lượng Cadimi (Cd)</li><li>- Hàm lượng Chì (Pb)</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- <i>Coliforms</i></li><li>- <i>Escherichia coli</i></li><li>- <i>Clostridium perfringens</i></li><li>- Tổng số nấm men, nấm mốc</li><li>- <i>Bacillus cereus</i></li><li>- Hàm lượng Aflatoxin B<sub>1</sub></li><li>- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</li><li>- Hàm lượng Ochratoxin A</li><li>- Hàm lượng Deoxynivalenol</li><li>- Hàm lượng Zearalenone</li><li>- Hàm lượng Fumonisin</li></ul> | 1 năm/1 lần      | Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 |

Đồng Nai, ngày 18 tháng 07 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC

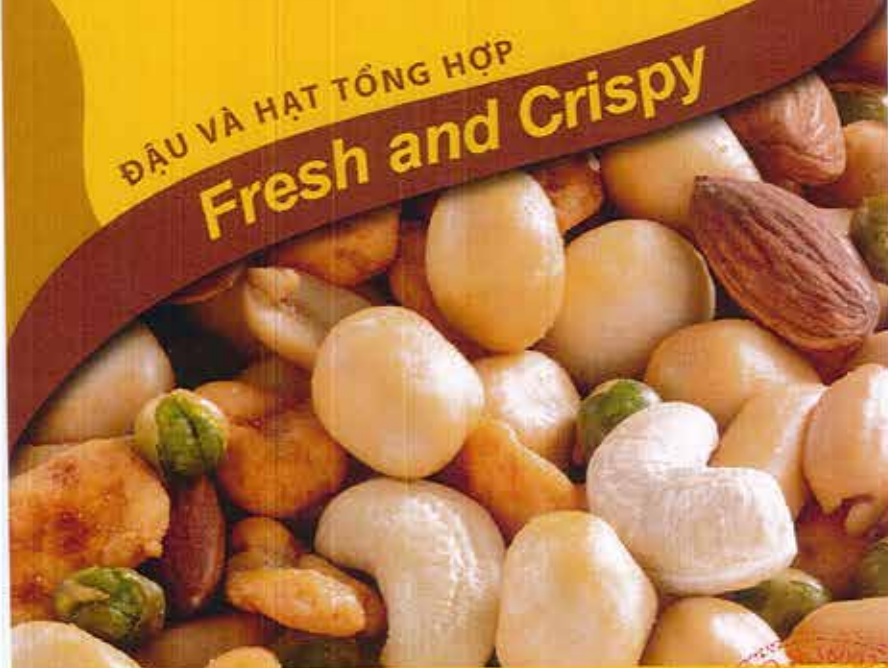


Ni Chih Hao

**ChaCheer®**

**MIXED  
BEANS & NUTS**

ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP  
**Fresh and Crispy**



Khối lượng tịnh: 26 g



**ChaCheer®**

**MIXED  
BEANS & NUTS**

**ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER**

Thành phần: Nhân đậu phộng (35%), đậu Hà Lan (20%), đậu cò, bột gạo nếp, tinh bột ngô, hỗn hợp bột gia vị, hạnh nhân (4%), nhân hạt điều (4%), đường, bột mì, gia vị men, muối, chất chống oxy hóa (319).

Khối lượng tịnh: 26 g

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời, không được để nền và không tác động lực mạnh.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa bột mì, đậu phộng, hạnh nhân, hạt điều và có thể chứa tôm, cá, sò điệp, đậu nành, cua, trứng, sữa.

Nhà sản xuất: HEFEI JINJUNHAO FOOD CO.,LTD.

Địa chỉ: No.3, Longqiao Road, Taichuangyuan, Lujiang County, Hefei City, Anhui Province, China

Xuất xứ: Trung Quốc

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Free Hotline: 1800 599 902

Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

TCCS 09/VDN/2025



**ChaCheer®**

TRADEMARK OF QIAQIA FOOD CO., LTD.

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

|                  |   |          |
|------------------|---|----------|
| Năng lượng       | ≤ | 565 kcal |
| Chất đạm         | ≥ | 16 g     |
| Carbohydrat      | ≥ | 27 g     |
| Chất béo         | ≤ | 39 g     |
| Chất béo bão hòa | ≤ | 8,7 g    |
| Natri            | ≤ | 220 mg   |
| Đường tổng số    | ≤ | 8,5 g    |



6 937351 707675



KT3-02040BTP5

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

03/07/2025  
Page 01/03

1. Tên mẫu : ĐẬU VÀ HẠT TỔNG HỢP CHACHEER  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : 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.  
*Sample description*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 08/04/2025  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 09/04/2025 – 17/04/2025  
*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, Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-03/03  
*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



KT3-02040BTP5

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

03/07/2025  
Page 02/03

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                   | Phương pháp thử<br>Test method                | Giới hạn<br>phát hiện<br>Limit of<br>Detection | Phạm vi đo<br>Range of<br>measurement<br>(≥) | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> <sup>(*)</sup><br>• kcal/100 g                                                  | QTTN/KT3<br>024:2018                          |                                                | -                                            | 513                                    |
| 7.2. Hàm lượng protein, g/100 g<br><i>Protein content</i>                                                        | QTTN/KT3<br>140:2016<br>Kjeldahl method       |                                                | -                                            | 18,4                                   |
| 7.3. Hàm lượng carbohydrate không<br>bao gồm chất xơ, g/100 g<br><i>Carbohydrate excluding fibre<br/>content</i> | AOAC 2020.07                                  |                                                | -                                            | 30,8                                   |
| 7.4. Hàm lượng béo, g/100 g<br><i>Fat content</i>                                                                | QTTN/KT3 139 :<br>2016<br>(Có thủy phân)      |                                                | -                                            | 35,1                                   |
| 7.5. Hàm lượng natri, mg/100 g<br><i>Sodium content</i>                                                          | QTTN/KT3<br>293:2021 (Ref:<br>AOAC 969.23)    | -                                              |                                              | 197                                    |
| 7.6. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> ,<br>g/100 g<br><i>Total sugar content</i>                           | QUATEST3<br>1222:2024                         | -                                              |                                              | 7,65                                   |
| 7.7. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g<br><i>Saturated fat content</i>                                              | AOAC 2019<br>(996.06)                         | -                                              |                                              | 7,93                                   |
| 7.8. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg<br><i>Aflatoxin B1 content</i>                                                | TCVN 7596 : 2007                              | 0,25                                           |                                              | Không phát hiện<br><i>Not detected</i> |
| 7.9. Hàm lượng aflatoxin tổng số<br>(B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg<br><i>Total aflatoxin content</i>                 | TCVN 7596 : 2007                              | 0,25                                           |                                              | Không phát hiện<br><i>Not detected</i> |
| 7.10. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg<br><i>Ochratoxin A content</i>                                               | QTTN/KT3<br>223:2018 (Ref:<br>AOAC (2000.03)) | 0,3                                            |                                              | Không phát hiện<br><i>Not detected</i> |
| 7.11. Hàm lượng fumonisin<br>(B1 + B2), µg/kg<br><i>Fumonisin (B1 + B2) content</i>                              | QTTN/KT3 161 :<br>2017                        | 25                                             |                                              | Không phát hiện<br><i>Not detected</i> |

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 bổ 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.*



KT3-02040BTP5

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

03/07/2025  
Page 03/03

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                            | Phương pháp thử<br>Test method             | Giới hạn phát hiện/<br>Limit of Detection | Phạm vi đo/<br>Range of measurement<br>(≥) | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.12. Hàm lượng deoxynivalenol (DON),<br>Deoxynivalenol content<br>µg/kg  | QTTN/KT3 089:2018                          | 20                                        |                                            | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.13. Hàm lượng zearalenone,<br>Zearalenone content<br>µg/kg              | QTTN/KT3 224:2018<br>(Ref: TCVN 9591:2013) | 15                                        |                                            | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.14. Hàm lượng chì,<br>Lead content<br>mg/kg                             | QTTN/KT3 098:2016                          | $3,00 \times 10^{-2}$                     |                                            | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.15. Hàm lượng cadimi,<br>Cadmium content<br>mg/kg                       | QTTN/KT3 098:2016                          | $3,00 \times 10^{-2}$                     |                                            | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.16. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>Total aerobic plate count<br>CFU/g | ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022             | -                                         |                                            | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.17. E. Coli,<br>CFU/g                                                   | ISO 16649 – 2 : 2001                       | -                                         |                                            | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.18. Coliform,<br>CFU/g                                                  | ISO 4832 : 2006                            | -                                         |                                            | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.19. Clostridium perfringens,<br>CFU/g                                   | TCVN 4991:2005                             | -                                         |                                            | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.20. Bacillus cereus giả định,<br>Presumptive bacillus cereus<br>CFU/g   | ISO 7932 : 2004 -<br>Amd 1:2020            | -                                         |                                            | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc,<br>Total yeasts & moulds<br>CFU/g        | ISO 21527-2:2008                           | -                                         |                                            | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |

**Ghi chú/ Note:** Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose)

(2): 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 do 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 in/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 email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses info@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.