

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

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

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **CÁ OM DƯA CHUA VỊ TÚ XUYÊN**

**TCCS 43/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 43/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: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên

2. Thành phần:

Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 332(ii), 451(i), 452(ii)).

Gói nước dùng: Nước hầm xương cá chẻm (nước, xương cá chẻm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, rượu hoa tiêu.

Gói rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giá, nấm mèo, hành lá.

Gói dầu: Dầu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

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): Túi 890 g, gói 890 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

- Túi: Sản phẩm được đóng trong bao bì LLDPE.

- Hộp: 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 Chế biến Thực phẩm xuất khẩu Vạn Đức Tiền Giang.

Địa chỉ: Ấp Đông Hòa, xã Song Thuận, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, 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 “Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên” 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.38, 3.42, 4.20, 5.2).
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- 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 23 tháng 04 năm 2024

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



*[Signature]*  
**NGUYỄN CHÍ HẠO**





## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                        |                                         |                                             |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam | Nhóm sản phẩm:<br>SẢN PHẨM THỦY SẢN     | Số: TCCS 43/VDN/2024                        |
|                                        | Sản phẩm:<br>CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN | Có hiệu lực kể từ ngày 26 tháng 04 năm 2024 |

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

#### 1.1. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trong cá phi lê:

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị    | Mức công bố |
|-----|-----------------------|-----------|-------------|
| 1   | Năng lượng            | kcal/100g | $\geq 45$   |
| 2   | Hàm lượng chất đạm    | g/100g    | $\geq 10$   |
| 3   | Hàm lượng Carbohydrat | g/100g    | $\leq 0,5$  |
| 4   | Đường tổng số         | g/100g    | $\leq 0,5$  |
| 5   | Hàm lượng chất béo    | g/100g    | $\leq 1$    |
| 6   | Natri                 | mg/100g   | $\leq 550$  |

#### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trong nước dùng:

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị    | Mức công bố |
|-----|-----------------------|-----------|-------------|
| 1   | Năng lượng            | kcal/100g | $\geq 25$   |
| 2   | Hàm lượng chất đạm    | g/100g    | $\geq 3$    |
| 3   | Hàm lượng Carbohydrat | g/100g    | $\geq 3,5$  |
| 4   | Đường tổng số         | g/100g    | $\leq 4,5$  |
| 5   | Hàm lượng chất béo    | g/100g    | $\leq 0,5$  |
| 6   | Natri                 | mg/100g   | $\leq 900$  |

1.3. Hàm lượng độc tố vi nấm trong gói đầu: Phù hợp 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 1.9, 2.11).

| STT | Tên chỉ tiêu      | Đơn vị           | Mức tối đa |
|-----|-------------------|------------------|------------|
| 1   | Aflatoxin B1      | $\mu\text{g/kg}$ | 5          |
| 2   | Aflatoxin tổng số | $\mu\text{g/kg}$ | 10         |
| 3   | Ochratoxin A      | $\mu\text{g/kg}$ | 30         |

1.4. Hàm lượng kim loại nặng trong cá tra phi lê và nước dùng: 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 1.12, 2.38, 3.42, 4.20, 5.2).

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|--------------|--------|------------|
| 1   | Arsen (As)   | mg/kg  | 5,0        |
| 2   | Cadimi (Cd)  | mg/kg  | 0,05       |

|   |                  |       |     |
|---|------------------|-------|-----|
| 3 | Chì (Pb)         | mg/kg | 0,3 |
| 4 | Thủy ngân (Hg)   | mg/kg | 0,5 |
| 5 | Methyl thủy ngân | mg/kg | 1,0 |

**1.5. Các chỉ tiêu vi sinh vật trong cá tra phi lê, nước dùng, bún, dưa chua:** Phù hợp TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.2) và tiêu chuẩn nhà sản xuất.

| 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  | $10^2$     |

**1.6. Hàm lượng histamin trong cá tra phi lê và nước dùng:** 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:**

Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.

- **Hướng dẫn bảo quản:**

Bảo quản trong điều kiện nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc ngăn đông tủ lạnh.

**4. Thông tin cảnh báo:**

- Sản phẩm đã rã đông không đông lại.
- Sản phẩm có chứa cá, mè, 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 23 tháng 04 năm 2024



NGUYỄN CHÍ HẠO



## 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: CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN

| 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 Carbohydrat</li><li>Hàm lượng chất đạm</li><li>Hàm lượng chất béo</li><li>Đường tổng số</li><li>Natri</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 Orchoatoxin A</li><li>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li><i>E. coli</i></li><li><i>S. aureus</i></li><li><i>Cl. perfringens</i></li><li><i>Salmonella spp.</i> / 25 g</li><li><i>V.parahaemolyticus</i></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><li>Hàm lượng Methyl thủy ngân</li><li>Hàm lượng histamin</li></ul> | 1 lần / năm      | Phòng kiểm nghiệm được<br>công nhận phù hợp ISO<br>17025 |

Đồng Nai, ngày 23 tháng 04 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



TRẦN CHI HẠO

Mặt trước tem túi “CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỬ XUYÊN”



-18°C

❄ Trữ Đông

KHỐI LƯỢNG TÍNH

890 g

VEDAN

# CÁ OM DƯA CHUA

## vị Tử Xuyên

Sáng khoái  
khai vị

VEDAN

Nước hầm ngọt thanh từ  
Xương cá Chém

Khiến bạn muốn thêm chén canh nữa

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Mặt sau tem túi “CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỬ XUYÊN”

VEDAN  
CÁ OM  
DƯA CHUA  
vị Tử Xuyên

Cá om dưa chua vị Tử Xuyên được phát triển bởi VEDAN VIỆT NAM. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị. Vị nước dùng ngọt thanh chiết xuất từ xương cá chém, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sáng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.

### THÀNH PHẦN



Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(ii), 332(ii), 451(i), 452(ii)).  
Gỏi nước dùng: Nước hầm xương cá chém (nước, xương cá chém, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (621), gừng, nược nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, nược hoa tiêu.  
Gỏi rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giấm, nấm mèo, hành lá.  
Gỏi dầu: Dầu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.

### HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

❄ Bảo quản nhiệt độ ≤ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh

### THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g cá tra phi lê

|            |       |      |
|------------|-------|------|
| Năng lượng | ≥ 45  | kcal |
| Chất đạm   | ≥ 10  | g    |
| Chất béo   | ≤ 1   | g    |
| Natri      | ≤ 550 | mg   |

### THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g nước dùng

|               |       |      |
|---------------|-------|------|
| Năng lượng    | ≥ 25  | kcal |
| Chất đạm      | ≥ 3   | g    |
| Carbohydrat   | ≥ 3,5 | g    |
| Đường tổng số | ≤ 4,5 | g    |
| Natri         | ≤ 900 | mg   |

### THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm đã rà đông không đông lại.  
Sản phẩm có chứa cá, mè, tôm.  
Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.  
TCCS 43/VDN/2024

### ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM



WEBSITE



FACEBOOK

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 890 g

NSX:

HSD:



8 935102 422417

Sản xuất tại CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VẠN ĐỨC TIỀN GIANG. Địa chỉ: Ấp Đồng Hòa, xã Song Thuận, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.  
Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM. Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Free Hotline: 1800 599 002 | Website: www.vedan.com.vn





VEDAN

# CÁ OM DƯA CHUA

vi Tứ Xuyên

VEDAN



Nước hầm ngọt thanh từ Xương cá Chém

Khách hàng muốn thêm chén nữa

Sáng khoái  
khai vị



-18C  
Trở Đông

890g

Màu sắc: Vàng sáng, tươi ngon

SCAN NGAY!



## VEDAN CÁ OM DƯA CHUA vi Tứ Xuyên

Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi VEDAN VIỆT NAM. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nung thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

Vị nước dùng ngọt thanh chiết xuất từ xương cá chém, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sáng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.



KHỐI LƯỢNG TÍNH  
890g

-18C  
Trở Đông



Màu sắc: Vàng sáng, tươi ngon

# CÁ OM DƯA CHUA vi Tứ Xuyên

VEDAN

VEDAN

## CÁ OM DƯA CHUA vi Tứ Xuyên



Nước hầm ngọt thanh từ Xương cá Chém

Khách hàng muốn thêm chén nữa

Sáng khoái  
khai vị

## CÁ OM DƯA CHUA vi Tứ Xuyên VEDAN

THÀNH PHẦN



Sản phẩm này có giá trị dinh dưỡng cao, phù hợp cho người ăn chay. Sản phẩm được sản xuất theo quy trình nghiêm ngặt, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Đun sôi nước dùng, cho cá om dưa chua vào đun sôi khoảng 5 phút. Có thể thêm gia vị theo khẩu vị.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG CỦA TỶ DINH DƯỠNG

|              | Giá trị dinh dưỡng | % Giá trị dinh dưỡng |
|--------------|--------------------|----------------------|
| Calo         | 100                | 20%                  |
| Protein      | 10g                | 20%                  |
| Chất béo     | 10g                | 20%                  |
| Carbohydrate | 10g                | 20%                  |

THÔNG TIN DINH DƯỠNG CỦA TỶ DINH DƯỠNG

|              | Giá trị dinh dưỡng | % Giá trị dinh dưỡng |
|--------------|--------------------|----------------------|
| Calo         | 100                | 20%                  |
| Protein      | 10g                | 20%                  |
| Chất béo     | 10g                | 20%                  |
| Carbohydrate | 10g                | 20%                  |

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.



8 935102 42242 4

NECK

HEAD



THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm này không nên ăn quá nhiều, đặc biệt là người có bệnh về dạ dày.

Bản trả lời hộp "CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYỀN"



HIH HAO



# CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên

VEDAN

## THÀNH PHẦN



**Cá tra phi lê:** Cá tra phi lê (77%); nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 332(ii), 451(i), 452(ii)).

**Gói nước dùng:** Nước hầm xương cá chẻm (nước, xương cá chẻm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, rượu hoa tiêu.

**Gỏi rau, bún:** Bún, dưa cải chua (25%), giá, nấm mèo, hành lá.

**Gói đầu:** Dầu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói đầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức.

Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.

## THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g cá tra phi lê

|            |       |      |
|------------|-------|------|
| Năng lượng | ≥ 45  | kcal |
| Chất đạm   | ≥ 10  | g    |
| Chất béo   | ≤ 1   | g    |
| Natri      | ≤ 550 | mg   |

## THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g nước dùng

|               |       |      |
|---------------|-------|------|
| Năng lượng    | ≥ 25  | kcal |
| Chất đạm      | ≥ 3   | g    |
| Carbohydrat   | ≥ 3,5 | g    |
| Đường tổng số | ≤ 4,5 | g    |
| Natri         | ≤ 900 | mg   |

## THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm đã rửa đông không đông lại.

Sản phẩm có chứa cá, mè, tôm.

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

TCCS 43/VĐN/2024

## HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

ở: Bảo quản nhiệt độ

≤ -18 °C

trong ngăn đông tủ lạnh

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 890 g

NSX:

HSD:



Sản xuất tại CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VẠN ĐỨC TIỀN GIANG.

Địa chỉ: Ấp Đồng Hòa, xã Song Thuận, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.

Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM.

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

Free Hotline: 1800 599 902 | Website: www.vedan.com.vn



VEDAN

# CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên



Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi VEDAN VIỆT NAM. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

Vị nước dùng ngọt thanh chiết xuất từ xương cá chẻm, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sáng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.



ĐỂ BIẾT THÊM  
THÔNG TIN SẢN PHẨM

SCAN NGAY!



WEBSITE



FACEBOOK



Bản trái 2 mặt bên của hộp “Cá om dưa chua vị tứ xuyên”



KT3-01347BTP4/1

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

10/04/2024  
Page 01/04

1. Tên mẫu : CÁ PHI LÊ  
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 đựng trong bao bì ép kín.  
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 12/03/2024  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
Customer National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04  
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt



KT3-01347BTP4/1

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

10/04/2024

Page 02/04

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. Cảm quan <sup>(*)</sup> / Sensory test                           | QTTN/KT3 234 :<br>2019                                    |                                                 | -                                             | Dạng rắn<br>Solid<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm<br>Characteristic of<br>product<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm, không<br>có mùi lạ<br>Characteristic of<br>product, free<br>from foreign<br>odor |
| • Trạng thái/ State                                                   |                                                           |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                               |
| • Màu sắc/ Color                                                      |                                                           |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                               |
| • Mùi vị/ Odor & taste                                                |                                                           |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                               |
| 7.2. Năng lượng/ Calories <sup>(*)</sup>                              | QTTN/KT3<br>024:2018                                      |                                                 | -                                             | 55                                                                                                                                                                                            |
| • kcal/100 g                                                          |                                                           |                                                 |                                               | 0,78                                                                                                                                                                                          |
| 7.3. Hàm lượng béo,<br>Total fat content                              | g/100 g<br>QTTN/KT3<br>139:2016 (Có thủy<br>phân)         |                                                 | -                                             | 454                                                                                                                                                                                           |
| 7.4. Hàm lượng natri,<br>Sodium content                               | mg/100 g<br>QTTN/KT3<br>293:2021<br>(Ref: AOAC<br>969.23) | -                                               |                                               |                                                                                                                                                                                               |
| 7.5. Hàm lượng carbohydrat <sup>(1)</sup> ,<br>Carbohydrate content   | g/100 g<br>QTTN/KT3<br>317:2022                           |                                                 | 0,3                                           | Không phát hiện<br>Not detected                                                                                                                                                               |
| 7.6. Hàm lượng đường tổng số <sup>(2)</sup> ,<br>Total sugars content | g/100 g<br>QTTN/KT3 096 :<br>2017                         | -                                               |                                               | 0,17                                                                                                                                                                                          |
| 7.7. Hàm lượng protein,<br>Protein content                            | g/100 g<br>QTTN/KT3<br>140:2016<br>Kjeldahl method        |                                                 | -                                             | 12,0                                                                                                                                                                                          |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ 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.



KT3-01347BTP4/1

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

 10/04/2024  
 Page 03/04

**7. Kết quả thử nghiệm**  
*Test results*

| Tên chỉ tiêu<br><i>Characteristic</i>                                           | Phương pháp thử<br><i>Test method</i>       | Giới hạn phát hiện/<br><i>Limit of Detection</i> | Phạm vi đo/<br><i>Range of measurement</i><br>(≥) | Kết quả thử nghiệm<br><i>Test result</i>                |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg<br><i>Total arsenic content</i>              | TCVN 8427 : 2010                            | $1,00 \times 10^{-2}$                            |                                                   | Nhỏ hơn<br>$3,00 \times 10^{-2(5)}$<br><i>Less than</i> |
| 7.9. Hàm lượng chì, mg/kg<br><i>Lead content</i>                                | QTTN/KT3<br>098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11)) | $3,00 \times 10^{-2}$                            |                                                   | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>                  |
| 7.10. Hàm lượng cadimi, mg/kg<br><i>Cadmium content</i>                         | QTTN/KT3<br>098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11)) | $1,80 \times 10^{-2}$                            |                                                   | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>                  |
| 7.11. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg<br><i>Mercury content</i>                      | QTTN/KT3<br>064:2016 (Ref: AOAC (971.21))   | $1,50 \times 10^{-2}$                            |                                                   | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>                  |
| 7.12. Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg), mg/kg<br><i>Mercury methyl content</i> | QUATEST3<br>1035:2023                       | $1,00 \times 10^{-2}$                            |                                                   | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>                  |
| 7.13. Hàm lượng histamin, mg/kg<br><i>Histamine content</i>                     | QTTN/KT3 088: 2012                          | 8,3                                              |                                                   | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>                  |
| 7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g<br><i>Total aerobic plate count</i>   | ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022                 | -                                                |                                                   | $1,9 \times 10^5$                                       |
| 7.15. E.Coli, CFU/g                                                             | ISO 16649 – 2 : 2001                        | -                                                |                                                   | Nhỏ hơn $10^{(3)}$<br><i>Less than</i>                  |
| 7.16. Staphylococcus aureus, CFU/g                                              | AOAC 2023 (975.55)                          | -                                                |                                                   | Nhỏ hơn $10^{(3)}$<br><i>Less than</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 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 email: 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.*



KT3-01347BTP4/1

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

10/04/2024  
Page 04/04

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 (≥) | Kết quả thử nghiệm<br>Test result      |
|----------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.17. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g | TCVN 4991 : 2005               | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |
| 7.18. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g            | ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020    | -                                         |                                         | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.19. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , CFU/g | NMKL No.156:1997               | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 100<br>Less than               |

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

- (1): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber  
(2): Hàm lượng đường tổng số/ Total sugars content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)  
(3): 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.  
(5): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.



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 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.

KT3-01347BTP4/2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

10/04/2024  
Page 01/04

1. Tên mẫu : GÓI NƯỚC DỪNG  
*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 đựng trong bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH 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  
*Customer*
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04  
*Test results*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt



KT3-01347BTP4/2

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

10/04/2024  
Page 02/04

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. Cảm quan <sup>(*)</sup> / Sensory test                           | QTTN/KT3 234 :<br>2019                                    |                                                 | -                                             | Dạng lỏng + rắn<br>Liquid + solid<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm<br>Characteristic of<br>product<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm, không<br>có mùi lạ<br>Characteristic of<br>product, free<br>from foreign<br>odor |
| • Trạng thái/ State                                                   |                                                           |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                                               |
| • Màu sắc/ Color                                                      |                                                           |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                                               |
| • Mùi vị/ Odor & taste                                                |                                                           |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                                               |
| 7.2. Năng lượng/ Calories <sup>(*)</sup>                              | QTTN/KT3<br>024:2018                                      |                                                 | -                                             | 33                                                                                                                                                                                                            |
| • kcal/100 g                                                          |                                                           |                                                 |                                               | 0,19                                                                                                                                                                                                          |
| 7.3. Hàm lượng béo,<br>Total fat content                              | g/100 g<br>QTTN/KT3<br>139:2016 (Có thủy<br>phân)         |                                                 | -                                             | 851                                                                                                                                                                                                           |
| 7.4. Hàm lượng natri,<br>Sodium content                               | mg/100 g<br>QTTN/KT3<br>293:2021<br>(Ref: AOAC<br>969.23) |                                                 | -                                             | 4,19                                                                                                                                                                                                          |
| 7.5. Hàm lượng carbohydrat <sup>(1)</sup> ,<br>Carbohydrate content   | g/100 g<br>QTTN/KT3<br>317:2022                           |                                                 | -                                             | 3,48                                                                                                                                                                                                          |
| 7.6. Hàm lượng đường tổng số <sup>(2)</sup> ,<br>Total sugars content | g/100 g<br>QTTN/KT3 096 :<br>2017                         |                                                 | -                                             | 3,68                                                                                                                                                                                                          |
| 7.7. Hàm lượng protein,<br>Protein content                            | g/100 g<br>QTTN/KT3<br>140:2016<br>Kjeldahl method        |                                                 | -                                             |                                                                                                                                                                                                               |

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 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.

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.



KT3-01347BTP4/2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

10/04/2024  
Page 03/04

#### 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   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg<br>Total arsenic content                 | TCVN 8427 : 2010                                | -                                               |                                               | 8,29 x 10 <sup>-2</sup>                |
| 7.9. Hàm lượng chì, mg/kg<br>Lead content                                   | QTTN/KT3<br>098 : 2016 (Ref:<br>AOAC (999.11))  | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                         |                                               | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.10. Hàm lượng cadimi, mg/kg<br>Cadmium content                            | QTTN/KT3<br>098 : 2016 (Ref:<br>AOAC (999.11))  | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                         |                                               | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.11. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg<br>Mercury content                         | QTTN/KT3<br>064:2016<br>(Ref: AOAC<br>(971.21)) | 1,50 x 10 <sup>-2</sup>                         |                                               | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.12. Hàm lượng methyl thủy ngân<br>(MeHg), mg/kg<br>Mercury methyl content | QUATEST3<br>1035:2023                           | 1,00 x 10 <sup>-2</sup>                         |                                               | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.13. Hàm lượng histamin, mg/kg<br>Histamine content                        | QTTN/KT3 088:<br>2012                           | 8,3                                             |                                               | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>CFU/g<br>Total aerobic plate count   | ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022                  | -                                               |                                               | 1,1 x 10 <sup>4</sup>                  |
| 7.15. E.Coli, CFU/g                                                         | ISO 16649 – 2 :<br>2001                         | -                                               |                                               | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |
| 7.16. Staphylococcus aureus, CFU/g                                          | AOAC 2023<br>(975.55)                           | -                                               |                                               | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |

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.



KT3-01347BTP4/2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/04/2024  
Page 04/04

### 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      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.17. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g    | TCVN 4991 : 2005               | -                                         |                                            | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |
| 7.18. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g               | ISO 6579-1:2017/<br>Amd.1:2020 | -                                         |                                            | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.19. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ,<br>CFU/g | NMKL No.156:1997               | -                                         |                                            | Nhỏ hơn 100<br>Less than               |

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

- (1): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber
- (2): Hàm lượng đường tổng số/ Total sugars content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose )
- (3): 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.



KT3-01347BTP4/4

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

10/04/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÚN  
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 đựng trong bao bì ép kín.  
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
Customer National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02  
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



KT3-01347BTP4/4

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

10/04/2024  
Page 02/02

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      |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>CFU/g<br>Total aerobic plate count | ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022 | -                                         |                                            | 3,6 x 10 <sup>2</sup>                  |
| 7.2. E.Coli, CFU/g                                                       | ISO 16649 – 2 :<br>2001        | -                                         |                                            | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |
| 7.3. Staphylococcus aureus, CFU/g                                        | AOAC 2023<br>(975.55)          | -                                         |                                            | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |
| 7.4. Clostridium perfringens, CFU/g                                      | TCVN 4991 :<br>2005            | -                                         |                                            | Nhỏ hơn 10 <sup>(3)</sup><br>Less than |
| 7.5. Salmonella spp/ 25 g                                                | ISO 6579-1:2017/<br>Amd.1:2020 | -                                         |                                            | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.6. Vibrio parahaemolyticus, CFU/g                                      | NMKL No.156:1997               | -                                         |                                            | Nhỏ hơn 100<br>Less than               |

**Ghi chú/ Notes:**

(3): 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.



- 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, 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.
- 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.
- 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.

KT3-01347BTP4/3

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

10/04/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : GÓI DẦU  
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 đựng trong bao bì ép kín.  
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM  
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02  
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



KT3-01347BTP4/3

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

10/04/2024  
Page 02/02

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 | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1. Hàm lượng aflatoxin tổng số<br>(B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg<br>Total aflatoxin content | TCVN 7596 : 2007                           | 0,25                                      | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.2. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg<br>Aflatoxin B1 content                                | TCVN 7596 : 2007                           | 0,25                                      | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.3. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg<br>Ochratoxin A content                                | QTTN/KT3 223 : 2018 ( Ref: AOAC (2000.03)) | 0,3                                       | Không phát hiện<br>Not detected   |

QUATEST 3®

- 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 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.
- 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 [ds.cs@quatest3.com.vn](mailto:ds.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [ds.cs@quatest3.com.vn](mailto:ds.cs@quatest3.com.vn) for further information about test report.
- 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.

KT3-01347BTP4/5

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

10/04/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : DƯA CHUA  
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 đựng trong bao bì ép kín.  
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
Customer National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02  
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



KT3-01347BTP4/5

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/04/2024  
Page 02/02

### 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. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>CFU/g<br>Total aerobic plate count | ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022 | -                                               |                                               | $3,2 \times 10^2$                    |
| 7.2. E.Coli, CFU/g                                                       | ISO 16649 – 2 :<br>2001        | -                                               |                                               | Nhỏ hơn $10^{(3)}$<br>Less than      |
| 7.3. Staphylococcus aureus, CFU/g                                        | AOAC 2023<br>(975.55)          | -                                               |                                               | Nhỏ hơn $10^{(3)}$<br>Less than      |
| 7.4. Clostridium perfringens, CFU/g                                      | TCVN 4991 :<br>2005            | -                                               |                                               | Nhỏ hơn $10^{(3)}$<br>Less than      |
| 7.5. Salmonella spp/ 25 g                                                | ISO 6579-1:2017/<br>Amd.1:2020 | -                                               |                                               | Không phát hiện<br>Not detected      |
| 7.6. Vibrio parahaemolyticus,<br>CFU/g                                   | NMKL No.156:1997               | -                                               |                                               | Nhỏ hơn 100<br>Less than             |

### Ghi chú/ Notes:

(3): 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.



- 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- 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 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.
- 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.

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ  
MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY

Căn cứ Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ và Nghị định số  
13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022 của Chính phủ  
Based on the Decree No. 74/2018/NĐ-CP dated 15/5/2018 of the Government and the  
Decree No. 13/2022/NĐ-CP dated 21/01/2022 of the Government

CHỨNG NHẬN  
Certifying

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM<sup>1</sup>  
VEDAN VIET NAM ENTERPRISE CORP., LTD

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

được quyền sử dụng mã số sau đây:  
to have right of using the following

Mã doanh nghiệp GSI  
GSI Company Prefix

89351024

Ngày hết hiệu lực:  
Period of validation

12/4/2027

Số giấy chứng nhận: N002114  
Registered No  
Số đăng ký: 328/03  
Reference No

Hà Nội, 12/4/2024

TUQ. TỔNG CỤC TRƯỞNG  
VỤ TRƯỞNG VỤ ĐÁNH GIÁ  
HỢP CHUẨN VÀ HỢP QUY  
PP. DIRECTOR GENERAL  
DIRECTOR OF CONFORMITY  
ASSESSMENT POLICY  
DEPARTMENT

