

Số: 26.07/CV-TTN

Hà Nội, ngày 21 tháng 7 năm 2026



CÔNG VĂN

Công ty TNHH Vật tư công nghệ phẩm TTN xin chân thành cảm ơn sự hợp tác và hỗ trợ của Quý cơ quan trong thời gian vừa qua.

Căn cứ vào công văn đến số 1667 ngày 13/07/2026 của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về hồ sơ tự công bố số 04/TTN/2026 của sản phẩm: Phụ gia thực phẩm Carrageenan SanDry MP-1275N và đã được Chi cục đăng tải trên website: <http://antoanthucphamhungyen.vn/>.

Hiện tại để tuân thủ nghiêm ngặt và chuẩn hóa nội dung ghi nhãn theo đúng quy định hiện hành về ghi nhãn phụ gia và hương liệu thực phẩm. Bằng văn bản này, công ty chúng tôi xin thay đổi một số nội dung trong hồ sơ tự công bố như sau:

I. Ghi lại tên chất phụ gia trong thành phần cấu tạo sản phẩm nhưng không làm thay đổi bản chất thành phần cấu tạo, xuất xứ và tên sản phẩm

Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Thành phần: Chất tạo gel carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a) (70 – 80 %); Konjac (INS 425) (10-15%); Kali Clorid (INS 508) (5 - 10%); Dextrose (10 - 15%)	Thành phần: Carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a) (70 – 80 %); Konjac (INS 425) (10-15%); Kali Clorid (INS 508) (5 - 10%); Dextrose (10 - 15%)

II. Thay đổi mục 5.1: Hướng dẫn sử dụng trong bảng thông tin chi tiết của sản phẩm

Nội dung cũ:

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ thành phần (%)	Công dụng (Theo TT24/2019/TT-BYT)	Ứng dụng trong mã nhóm thực phẩm (Theo TT24/2019/TT-BYT)
407a	Rong biển eucheuma đã qua chế biến	70 - 80	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa	08.1.1 Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng

425	Bột Konjac	10 - 15		hoặc cắt nhỏ (16&326)
508	Kali clorid	5 - 10		
	Dextrose	10 - 15		
Hàm lượng sử dụng:			Từ 0.3 % – 1 % tính trên khối lượng sản phẩm (Đảm bảo hàm lượng sử dụng không vượt quá hàm lượng tối đa theo quy định của Bộ Y tế tại TT24/2019/TT-BYT& TT17/2023/TT-BYT về quy định và quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm)	

5.1. Hướng dẫn sử dụng :

Nội dung mới thay đổi:

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ thành phần (%)	Công dụng sản phẩm
407a	Rong biển eucheuma đã qua chế biến	70 - 80	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa
425	Bột Konjac	10 - 15	
508	Kali clorid	5 - 10	
	Dextrose	10 - 15	
Đối tượng sử dụng:			Theo TT 24/2019/TT- BYT
Hàm lượng sử dụng:			Từ 0.3 % – 1 % tính trên khối lượng sản phẩm (Đảm bảo hàm lượng sử dụng không vượt quá hàm lượng tối đa theo quy định của Bộ Y tế tại TT24/2019/TT-BYT& TT17/2023/TT-BYT về quy định và quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm)

III. Thay đổi nội dung nhãn phụ sản phẩm:

Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Thành phần: Chất tạo gel carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a) (70 – 80%) Konjac (INS 425) (10-15%); Kali Clorid (INS 508) (5 - 10%); Dextrose (10 - 15%) Đối tượng sử dụng: Mã nhóm thực phẩm 08.1.1	Thành phần: Carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a) (70 – 80 %); Konjac (INS 425) (10-15%); Kali Clorid (INS 508) (5 - 10%); Dextrose (10 - 15%)

Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng hoặc cắt nhỏ quy định tại TT24/2019/TT-BYT.

Đối tượng sử dụng: Theo TT24/2019/TT- BYT

IV. Danh sách tài liệu đính kèm:

Bản tự công bố sản phẩm đã cập nhật

Bảng thông tin chi tiết sản phẩm đã cập nhật

Nội dung ghi nhãn phụ sản phẩm đã cập nhật

Bản tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm của nhà sản xuất.

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN xin cam kết những nội dung trình bày trên là đúng sự thật, công ty chúng tôi xin chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật.

CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN



GIÁM ĐỐC
Trịnh Trọng Tuấn

Số: 26.06/CV-TTN

Hà Nội, ngày 21 tháng 7 năm 2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 1915	ngày 02/8/2026
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng	
Sao	

CÔNG VĂN

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM HƯNG YÊN

Công ty TNHH Vật tư công nghệ phẩm TTN xin chân thành cảm ơn sự hợp tác và hỗ trợ của Quý cơ quan trong thời gian vừa qua.

Căn cứ vào công văn đến số 1669 ngày 13/07/2026 của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về hồ sơ tự công bố số 02/TTN/2026 của sản phẩm: Phụ gia thực phẩm Carrageenan Aquagel MP - 1127N và đã được Chi cục đăng tải trên website: <http://antoanthucphamhungyen.vn/>.

Hiện tại để tuân thủ nghiêm ngặt và chuẩn hóa nội dung ghi nhãn theo đúng quy định hiện hành về ghi nhãn phụ gia và hương liệu thực phẩm. Bằng văn bản này, công ty chúng tôi xin thay đổi một số nội dung trong hồ sơ tự công bố như sau:

I. Ghi lại tên chất phụ gia trong thành phần cấu tạo sản phẩm nhưng không làm thay đổi bản chất thành phần cấu tạo, xuất xứ và tên sản phẩm

Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Thành phần: Chất tạo gel carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a)(70 – 80 %); Konjac (INS 425) (12-15%); Kali Clorid (INS 508) (8 - 10%); Dextrose (8 - 10%).	Thành phần: Carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a)(70 – 80 %); Konjac (INS 425) (12-15%); Kali Clorid (INS 508) (8 - 10%); Dextrose (8 - 10%).

II. Thay đổi mục 5.1: Hướng dẫn sử dụng trong bảng thông tin chi tiết của sản phẩm

Nội dung cũ:

5.1. Hướng dẫn sử dụng :

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ thành phần (%)	Công dụng (Theo TT24/2019/TT-BYT)	Ứng dụng trong mã nhóm thực phẩm (Theo TT24/2019/TT-BYT)
407a	Rong biển eucheuma đã qua chế biến	70 - 80	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa	08.1.1 Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng

425	Bột Konjac	12 - 15		hoặc cắt nhỏ (16&326)
508	Kali clorid	8 - 10		
	Dextrose	8 - 10		
Hàm lượng sử dụng:			Từ 0.1 % – 1 % tính trên khối lượng sản phẩm (Đảm bảo hàm lượng sử dụng không vượt quá hàm lượng tối đa theo quy định của Bộ Y tế tại TT24/2019/TT-BYT& TT17/2023/TT-BYT về quy định và quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm)	

Nội dung mới thay đổi:

5.1. Hướng dẫn sử dụng :

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ thành phần (%)	Công dụng sản phẩm
407a	Rong biển eucheuma đã qua chế biến	70 - 80	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa
425	Bột Konjac	12 - 15	
508	Kali clorid	8 - 10	
	Dextrose	8 - 10	
Đối tượng sử dụng:			Theo TT24/2019/TT- BYT
Hàm lượng sử dụng:			Từ 0.1 % – 1 % tính trên khối lượng sản phẩm (Đảm bảo hàm lượng sử dụng không vượt quá hàm lượng tối đa theo quy định của Bộ Y tế tại TT24/2019/TT-BYT& TT17/2023/TT-BYT về quy định và quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm)

III. Thay đổi nội dung nhãn phụ sản phẩm:

Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Thành phần: Chất tạo gel carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a) (70 - 80%); Konjac (INS 425) (12-15%); Kali Clorid (INS 508) (8 - 10%); Dextrose (8 - 10%)	Thành phần: Carrageenan được tinh chế từ tảo biển eucheuma (INS 407a)(70 – 80 %); Konjac (INS 425) (12-15%); Kali Clorid (INS 508) (8 - 10%); Dextrose (8 - 10%).

Đối tượng sử dụng: Mã nhóm thực phẩm 08.1.1 Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng hoặc cắt nhỏ quy định tại TT24/2019/TT-BYT.	Đối tượng sử dụng: Theo TT24/2019/TT- BYT
---	--

IV. Danh sách tài liệu đính kèm:

Bản tự công bố sản phẩm đã cập nhật

Bảng thông tin chi tiết sản phẩm đã cập nhật

Nội dung ghi nhãn phụ sản phẩm đã cập nhật

Bản tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm của nhà sản xuất.

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN xin cam kết những nội dung trình bày trên là đúng sự thật, công ty chúng tôi xin chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật.

CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN



GIÁM ĐỐC
Trịnh Trọng Tuấn

Số: 26.08/CV-TTN

Hà Nội, ngày 21 tháng 7 năm 2026



CÔNG VĂN

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM HƯNG YÊN

Công ty TNHH Vật tư công nghệ phẩm TTN xin chân thành cảm ơn sự hợp tác và hỗ trợ của Quý cơ quan trong thời gian vừa qua.

Căn cứ vào công văn đến số 1668 ngày 13/07/2026 của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về hồ sơ tự công bố số 03/TTN/2026 của sản phẩm: Phụ gia thực phẩm Carrageenan Aquagel WD - 3789N và đã được Chi cục đăng tải trên website: <http://antoanthucphamhungyen.vn/>.

Hiện tại để tuân thủ nghiêm ngặt và chuẩn hóa nội dung ghi nhãn theo đúng quy định hiện hành về ghi nhãn phụ gia và hương liệu thực phẩm. Bằng văn bản này, công ty chúng tôi xin thay đổi một số nội dung trong hồ sơ tự công bố như sau:

I. Ghi lại tên chất phụ gia trong thành phần cấu tạo sản phẩm nhưng không làm thay đổi bản chất thành phần cấu tạo, xuất xứ và tên sản phẩm

Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Thành phần: Chất tạo gel carrageenan (INS 407) (60 – 70 %); Konjac (INS 425) (20-30%); Kali Clorid (INS 508) (10 - 15%); Dextrose (5 - 10%)	Thành phần: Carrageenan (INS 407) (60 – 70 %); Konjac (INS 425) (20-30%); Kali Clorid (INS 508) (10 - 15%); Dextrose (5 - 10%)

II. Thay đổi mục 5.1: Hướng dẫn sử dụng trong bảng thông tin chi tiết của sản phẩm

Nội dung cũ:

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ thành phần (%)	Công dụng (Theo TT24/2019/TT-BYT)	Ứng dụng trong mã nhóm thực phẩm (Theo TT24/2019/TT-BYT)
407	Carrageenan	60 - 70	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa	01.4.1 Cream thanh trùng (nguyên chất) (236)
425	Bột Konjac	20 - 30		01.4.2 Cream tiệt trùng, xử lý
508	Kali clorid	10 - 15		

				nhiệt độ cao (UHT), Cream trứng và cream đánh trứng, cream tách béo(nguyên chất) 14.1.5 Cà phê sản phẩm tương tự cà phê, chè đồ uống thảo dược và các loại đồ uống nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ ca cao.
	Dextrose	5 - 10		
Hàm lượng sử dụng:			Từ 0.3 % – 1 % tính trên khối lượng sản phẩm (Đảm bảo hàm lượng sử dụng không vượt quá hàm lượng tối đa theo quy định của Bộ Y tế tại TT24/2019/TT-BYT& TT17/2023/TT-BYT về quy định và quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm)	

Nội dung mới thay đổi:

INS	Tên thành phần	Tỷ lệ thành phần (%)	Công dụng sản phẩm
407	Carrageenan	60 - 70	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa
425	Bột Konjac	20 - 30	
508	Kali clorid	10 - 15	
	Dextrose	5 - 10	
Đối tượng sử dụng:			Theo TT 24/2019/TT- BYT
Hàm lượng sử dụng:			Từ 0.3 % – 1 % tính trên khối lượng sản phẩm (Đảm bảo hàm lượng sử dụng không vượt quá hàm lượng tối đa theo quy định của Bộ Y tế tại TT24/2019/TT-BYT& TT17/2023/TT-BYT về quy định và quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm)

III. Thay đổi nội dung nhãn phụ sản phẩm:

Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Thành phần: Chất tạo gel carrageenan (INS 407) (60 – 70 %); Konjac (INS 425) (20-30%); Kali Clorid (INS 508) (10 - 15%); Dextrose (5 - 10%) Đối tượng sử dụng: + Mã nhóm 01.4.1 Cream thanh trùng (nguyên chất) (236) + Mã nhóm 01.4.2 Cream tiệt trùng, xử lý nhiệt độ cao (UHT), Cream trứng và cream đánh trứng, cream tách béo(nguyên chất) + Mã nhóm 14.1.5 Cà phê sản phẩm tương tự cà phê, chè đồ uống thảo dược và các loại đồ uống nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ ca cao. Theo TT24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm	Thành phần: Carrageenan (INS 407) (60 – 70 %); Konjac (INS 425) (20-30%); Kali Clorid (INS 508) (10 - 15%); Dextrose (5 - 10%) Đối tượng sử dụng: Theo TT24/2019/TT- BYT

IV. Danh sách tài liệu đính kèm:

Bản tự công bố sản phẩm đã cập nhật

Bảng thông tin chi tiết sản phẩm đã cập nhật

Nội dung ghi nhãn phụ sản phẩm đã cập nhật

Bản tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm của nhà sản xuất.

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN xin cam kết những nội dung trình bày trên là đúng sự thật, công ty chúng tôi xin chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật.

CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn

