

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---***---

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM

26/VDN/2026

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 26/VDN/2026

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

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

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM

2. Thành phần: Thịt gà (53,3%), gia vị bột chiên PM, dầu thực vật, bột tom yum marinade (3,2%), bột dusting, bột batter.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bao bì nguyên vẹn (chưa mở bao bì).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): 240 g, 1 kg và các định lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì Poly Amide (PA).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Sản xuất tại: Công ty TNHH Koyu & Unitek

Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteco), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình, Thành phố Đồng Nai, 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 “Gà Chiên Giòn Đài Loan Vị Tom Yum” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong

6002
G T Y
PHÂN
HẠ
EDAN
T NAI
HAI - T

thực phẩm;

- Theo TCVN 7049: 2020 - Thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt ;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Tiêu chuẩn của Nhà sản xuất.

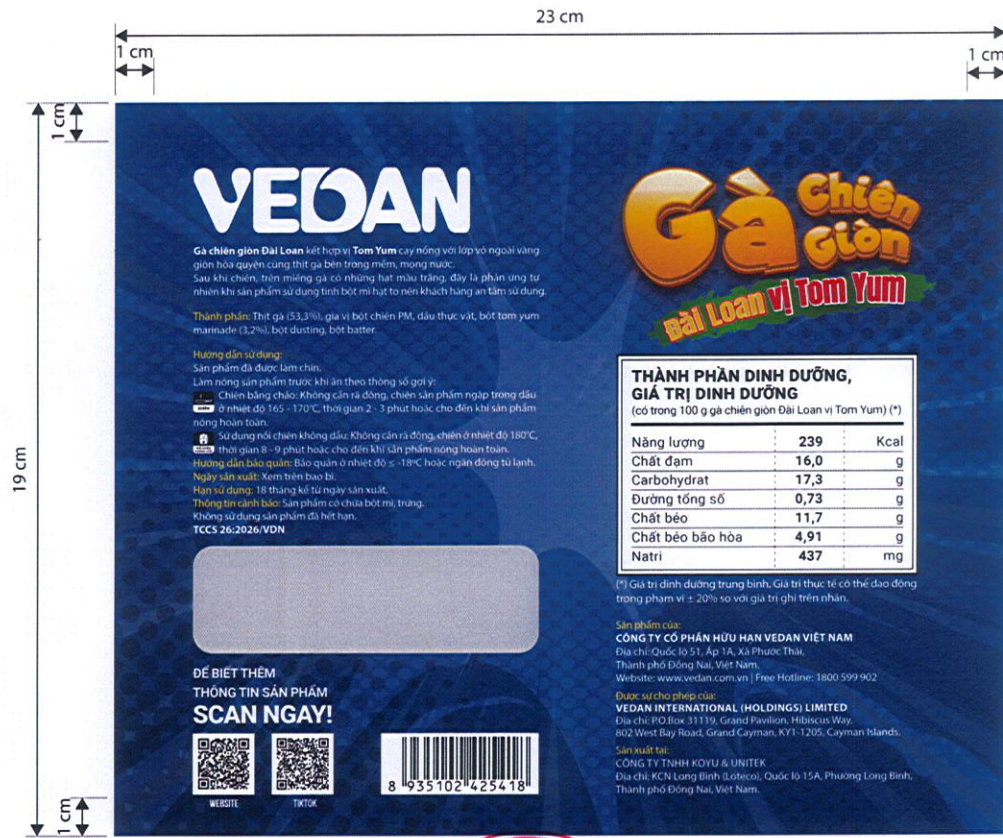
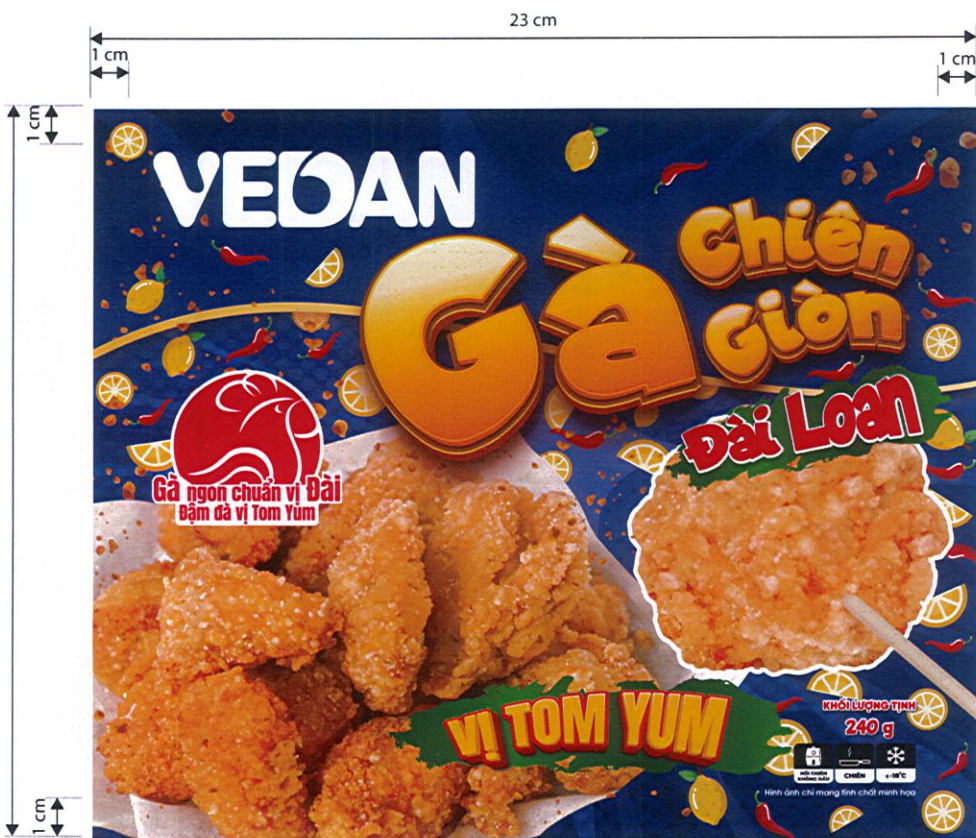
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Đồng Nai, ngày 04 tháng 6 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC


Ni Chih Hao

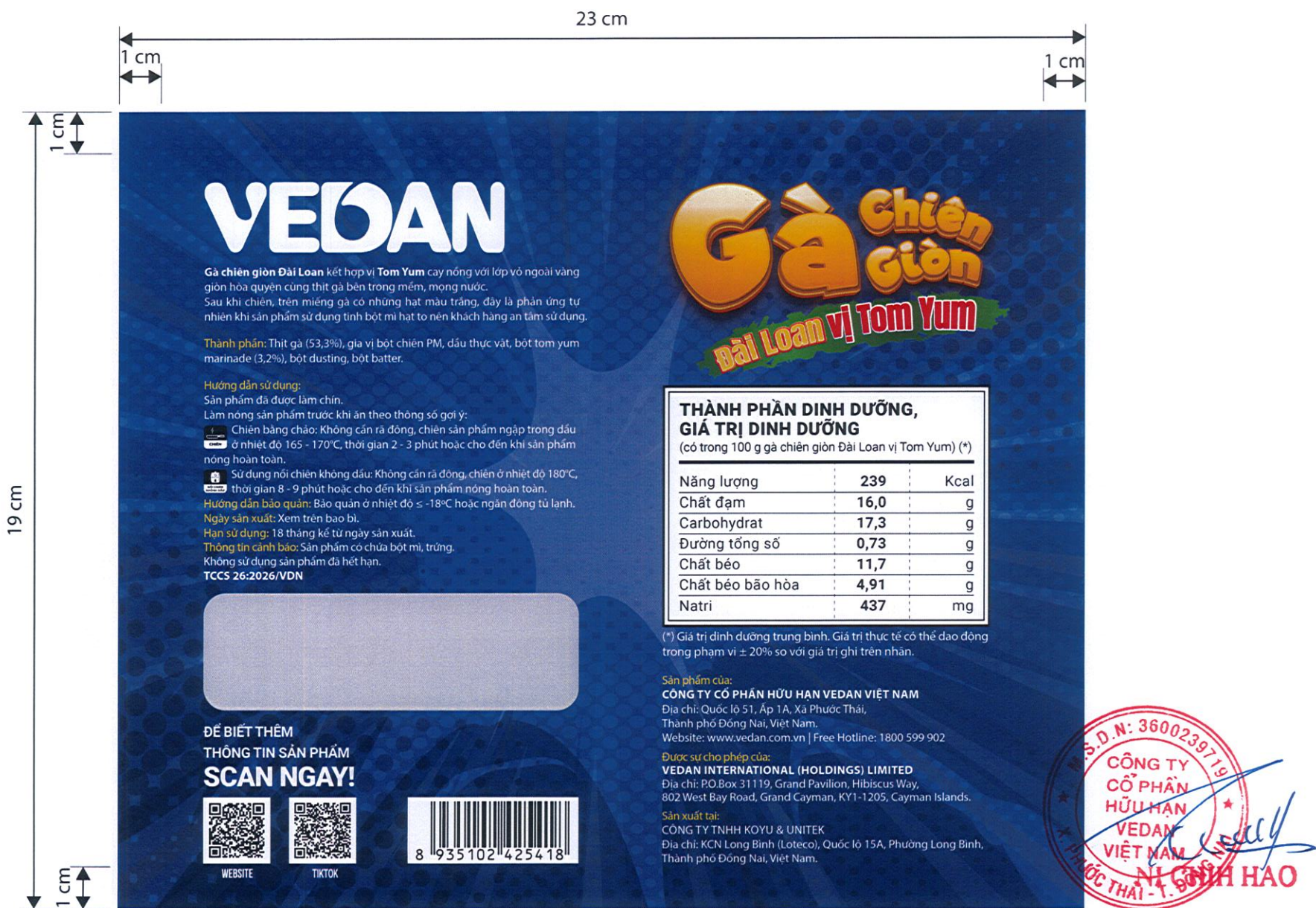

ĐỒNG NAI



HÌNH ẢNH NHÃN PHÓNG TO MẶT TRƯỚC GÓI 240 g



HÌNH ẢNH NHÃN PHÓNG TO MẶT SAU GÓI 240 g



6.5 cm

13.5 cm



VEDAN

Gà Chiên Giòn

Đồi Loạn

VỊ TOM YUM

KHỐI LƯỢNG TÍNH 1kg

Gà chiên giòn Đồi Loạn kết hợp vị **Tom Yum** cay nóng với lớp vỏ ngoài vàng giòn hòa quyện cùng thịt gà bên trong mềm, mọng nước. Sau khi chiên, trên miếng gà có những hạt màu trắng, đây là phản ứng tự nhiên khi sản phẩm sử dụng tinh bột mì hạt to nên khách hàng an tâm sử dụng.

Thành phần: Thịt gà (53,3%), gia vị bột chiên PM, dầu thực vật, bột tom yum marinade (3,2%), bột dusting, bột batter.

Hướng dẫn sử dụng:
 Sản phẩm đã được làm chín.
 Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý:
 Chiên bằng chảo: Không cần ra đông, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 - 170°C, thời gian 2 - 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.
 Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần ra đông, chiên ở nhiệt độ 180°C, thời gian 8 - 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.
 Website: www.vedan.com.vn
 Free Hotline: 1800 599 902

Sản xuất tại:
 CÔNG TY TNHH KOYU & UNITEK
 Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteco), Quốc lộ 15A, Phường Long Bình, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Địa chỉ: P.O.Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
 (có trong 100 g gà chiên giòn Đồi Loạn vị Tom Yum) (*)

Năng lượng	239	Kcal
Chất đạm	16,0	g
Carbohydrat	17,3	g
Đường tổng số	0,73	g
Chất béo	11,7	g
Chất béo bão hòa	4,91	g
Natri	437	mg

(*) Giá trị dinh dưỡng trung bình. Giá trị thực tế có thể dao động trong phạm vi ± 20% so với giá trị ghi trên nhãn.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM SCAN NGAY!

WEBSITE

TIKTOK

Barcode: 8 935102 425425

Stamp: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM, NI CHỨNG HAO, TRẠI - T. ĐỒNG HAI

Q326C040988
(TPTN26007373.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 1/3

- Tên mẫu
Name of sample : Gà chiên giòn Đài Loan vị tom yum
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu còn nguyên bao bì kín.
As received sample is intact sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 13/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 14/04/2026 - 28/04/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai City, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

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 Testina 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.*

Head Office: 49 Pasteur, Sai Gon ward, HCMC, Vietnam - Tel: (84-28) 3829 4274 - Fax: (84-28) 3829 3012 - E-mail: info@quatest3.com.vn - Website: www.quatest3.com.vn
 Testing Complex: 0 No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Tran Bien ward, Dong Nai, Vietnam 0 C5 lot, D1 road, Cat Lai IZ, Cat Lai ward, Hoang Mai district, Hanoi, Vietnam 0 1196 3/2 street, Binh Thoi ward, HCMC, Vietnam

Q326C040988
(TPTN26007373.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 2/3

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Cảm quan ^(*) Sensory	-	QTTN/KT3 234:2019		
	Trạng thái / State			Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
	Màu sắc / Color			Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
	Mùi vị / Odor & taste			Đặc trưng của sản phẩm Characteristic	
	Vật lạ / Foreign matter			Không phát hiện khi quan sát bằng mắt thường Not detected with the naked eye	
7.2	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001		
	M1			< 10 (a)	-
	M2			< 10 (a)	-
	M3			< 10 (a)	-
	M4			< 10 (a)	-
	M5			< 10 (a)	-
7.3	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010	KPH	0,01
7.4	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	KPH	0,018
7.5	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	KPH	0,03

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 Testina 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.

Q326C040988
(TPTN26007373.01.1)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

25/05/2026

Trang/ Page: 3/3

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.6	Trị số peroxide Peroxide value	meq/kg	QTTN/KT3 200:2019	0,73	-
7.7	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579- 1:2017/Amd 1:2020		
	M1			KPH	
	M2			KPH	
	M3			KPH	
	M4			KPH	
	M5			KPH	
7.8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833- 1:2013/Amd 1:2022		
	M1			8,0 x 10 ⁴	
	M2			6,2 x 10 ⁴	
	M3			1,0 x 10 ⁴	
	M4			6,9 x 10 ³	
	M5			1,3 x 10 ⁴	

Ghi chú / Notes:

- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị “< 1 CFU/ mL” hoặc “< 10 CFU/ g” khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as “< 1 CFU/ mL” or “< 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 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 Testina 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.

Q326C023802
 (TPTN26004215.01)

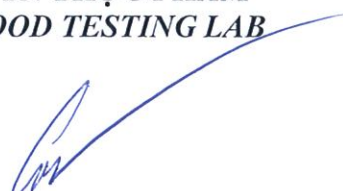
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM **TEST REPORT**

31/03/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : **GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM - MẪU 1**
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
 - Dụng cụ chứa: bao bì ép kín / *Container: sealed package*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 10/03/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 10/03/2026 - 18/03/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,
Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

Q326C023802
(TPTN26004215.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

31/03/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	245	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	15,8	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	17,5	-
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	0,78	-
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	12,4	-
7.6	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	5,12	-
7.7	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	441	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn 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 characterization method with (*) are not recognized.

Q326C023802
 (TPTN26004215.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/03/2026

Trang/ Page: 1/2

1. Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN VỊ TOM YUM - MẪU 2
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.*
Description
 - Dụng cụ chứa: bao bì ép kín / *Container: sealed package*
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 10/03/2026
Date of receipt
5. Thời gian thử nghiệm : 10/03/2026 - 18/03/2026
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
 Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,
 Dong Nai Province, Vietnam
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*
Testing result (s)

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

Q326C023802
(TPTN26004215.02)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

31/03/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	232	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	16,2	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	17,1	-
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	0,68	-
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	11,0	-
7.6	Hàm lượng chất béo bão hoà Saturated fat content	g/100g	AOAC (996.06)	4,70	-
7.7	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	433	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.

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, phần 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.



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái

Thành phố Đồng Nai, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : JH4W2605130106-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00114890

Mã số Eol :

005-32410-766810

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

Gà chiên giòn Đài Loan vị tom yum

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì ghép mí

Ngày nhận mẫu :

13/05/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 19/05/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

16/05/2026 - 18/05/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD839 VD (a) Amoniac (NH ₃)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5858 (Tham khảo TCVN 3706:1990)	Phát hiện vết(<10)

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 21/05/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/05/2026.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.