

KT3-05734BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/10/2024
Page 03/03

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.10. Hàm lượng arsen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện Not detected
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.15. Escherichia coli, CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.16. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	-		Không phát hiện Not detected

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

- (1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)
(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa./ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.



KT3-05734BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/10/2024
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan / Sensory test ^(*) - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Hình trụ tròn, không bị nứt, bể Round cylinder, no cracks, breaks Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ Characteristic of product, free from foreign odor & taste
7.2. Năng lượng/ Calories ^(*) kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	347
7.3. Hàm lượng protein, g/100 g Protein content	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method		-	13,9
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g Carbohydrate content excluding fibre	AOAC 2020.07		-	13,3
7.5. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g Total sugar content	QTTN/KT3 096 : 2017	-	-	6,37
7.6. Hàm lượng béo, g/100 g Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	26,5
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		483
7.8. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	1,80 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected

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 sample submitted 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 characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-05734BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/10/2024
Page 01/03

1. Tên mẫu : LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TRUYỀN THÔNG
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 24/09/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 24/09/2024 - 01/10/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 - 03/03
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt