

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

HẠT NÊM THỊT THẦN, XƯƠNG ỚNG & TỦY
VEDAN MOMMY

TCCS 42/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



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 42/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

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy

2. **Thành phần:** Muối I-ốt; đường; tinh bột sắn; chất điều vị (621, 635); bột tỏi; bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,54%); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; chất làm rắn chắc (466); bột chiết xuất nấm men; bột Protein thực vật thủy phân; bột hành; phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 400 g; 900 g; 1,8 kg; 3 kg; 5 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong bao nhôm tráng PE, bao bì sử dụng phù hợp 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 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.

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 sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị -Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5).

- 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, 2.24, 3.30, 4.9).

- 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 19 tháng 06 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHÍ HẠO

05/06/2024

VEDAN mommy

Hướng dẫn sử dụng:



* 1 muỗng cà phê – 5 gam / Gói chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.
Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu đa dạng sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



Nguyên liệu chọn lọc thành, tủy
từ nguồn nông sản Việt Nam

Thành phần: Muối i-ốt; đường; tinh bột sắn; chất điều vị (621, 635); bột tỏi; bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0.54%); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; chất làm rắn chắc (466); bột chiết xuất nấm men; bột Protein thực vật thủy phân; bột hành; phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ dầu nành và trứng.
TCCS 42/VDN/2024

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 53, Ấp 3A, xã Phước Thái, huyện Long Thành,
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800 599 902
Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Thành phần dinh dưỡng,
giá trị dinh dưỡng**
có trong 100 g hạt nêm
thịt thăn, xương ống & tủy

Năng lượng	≥	176 Kcal
Chất đạm	≥	4.3 g
Natri	≤	21230 mg
Carbohydrat	≥	39 g
Đường tổng số	≤	3.3 g

Khối lượng tịnh: 400 g

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

SCAN
NGAY!



VEDAN mommy

Nêm Đạm Đà, Ngọt Tự Nhiên

Hạt Nêm

**THỊT THĂN
XƯƠNG ỐNG & TỦY**



Nguyên liệu chọn lọc thành, tủy
từ nguồn nông sản Việt Nam

Khối lượng tịnh
400 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



VEDAN mommy

Hướng dẫn sử dụng:



*1 muỗng cà phê – 5 gam. / Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu đa dạng sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



Nguyên liệu chọn lọc thành (tôi) từ nguồn nông sản Việt Nam.

Thành phần: Muối i-ốt; đường; tinh bột sắn; chất điều vị (621, 635); bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,54%); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; chất làm rắn chắc (466); bột chiết xuất nấm men; bột Protein thực vật thủy phân; bột hành; phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đầu nạnh và trứng. TCCS 42/VDN/2024

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành,
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800 599 902.

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy)

Năng lượng	≥	176 Kcal
Chất đạm	≥	4,3 g
Natri	<	21230 mg
Carbohydrat	≥	39 g
Đường tổng số	<	33 g

Khối lượng tịnh: 900 g

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.



VEDAN mommy

Nêm Đạm Đà, Ngọt Tự Nhiên

Hạt Nêm

**THỊT THĂN
XƯƠNG ỐNG & TỦY**



Nguyên liệu chọn lọc thành (tôi) từ nguồn nông sản Việt Nam.

Khối lượng tịnh: 900 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



VEDAN mommy

Hướng dẫn sử dụng:



1. Trộn đều gia vị và thịt lợn băm nhỏ, cho vào chảo xào chín.

Hạt nêm thịt thơm, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguyên liệu cao cấp và mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



Người ăn khỏe hơn, ăn ngon hơn.

Thành phần: Thịt lợn, xương ống, tủy lợn, gia vị, hạt nêm, bột ngọt, bột mì, bột gạo, bột bắp, bột năng, bột sắn, bột khoai mì, bột khoai sọ, bột khoai lang, bột khoai tây, bột khoai môn, bột khoai củ, bột khoai sắn, bột khoai mì, bột khoai sọ, bột khoai lang, bột khoai tây, bột khoai môn, bột khoai củ.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong túi kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chiết xuất từ thịt lợn và xương.

TCCS 42/VDN/2021

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Số 10/11, Ngõ 14, Xã Phạm, Thị trấn Long Thành,
Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai.

Website: www.vedan.com.vn

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Số 10/11, Ngõ 14, Xã Phạm, Thị trấn Long Thành,
Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai.

Thông tin dinh dưỡng

Giá trị dinh dưỡng

trong 100g sản phẩm

(thịt lợn, xương ống & tủy)

Calo

Protein

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

Chất khoáng

Chất đạm

Chất béo

Carbohydrate

Sodium

Chất xơ

VEDAN

mummy

Thịt Thăn & Tủy

Nem, Dăm Dá, Ngọt Tươi Nhiên

Hạt Lúa M

VEDAN mommy

Hướng dẫn sử dụng:



*1 muỗng cà phê ~ 5 gam / Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu đa dạng sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



Nguyên liệu chọn lọc thành 100%
từ nguồn nông sản Việt Nam

Thành phần: Muối i-ốt; Đường; tinh bột sắn; chất điều vị (621, 635); bột tảo; bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,54%); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; chất làm rắn chắc (456); bột chiết xuất nấm men; bột Protein thực vật thủy phân; bột hành; phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ động vật và trứng.
TCCS 42/VDN/2024

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp TA, xã Phước Thái, huyện Long Thành,
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2683 G1
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Thành phần dinh dưỡng,
giá trị dinh dưỡng**
(có trong 100 g hạt nêm
thịt thăn, xương ống & tủy)

Năng lượng	≥	176 Kcal
Chất đạm	≥	4,3 g
Natri	≤	21250 mg
Carbohydrat	≥	39 g
Đường tổng số	≤	33 g

Khối lượng tịnh: 5 kg

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.



VEDAN mommy

Nêm Đạm Đà, Ngọt Tự Nhiên

Hạt Nêm

**THỊT THĂN
XƯƠNG ỐNG & TỦY**



Nguyên liệu chọn lọc thành 100%
từ nguồn nông sản Việt Nam

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



HIỆU HẠO

KT3-00537BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu : HẠT NÊM THỊT THÂN, XƯƠNG ỒNG & TÚY VEDAN
Name of sample MOMMY
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer,
sample name and sample information were supplied by customer.
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 : 25/01/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 26/01/2024- 05/02/2024
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 02-04/04
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

KT3-00537BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 02/04

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	-	-	Dạng hạt Granules Màu vàng nhạt Yellowish color Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng monosodium glutamate monohydrate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate monohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 260:2020	-	-	9,37
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016	-	-	1,60
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018 (Chuẩn độ điện thế) TCVN 12348:2018	-	-	46,8
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)	-	-	6,13
7.6. Vật lạ / Foreign matters ^(*)	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)	-	-	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	-	0,1	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng carbohydrate ⁽²⁾ tính theo khối lượng, % Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	-	-	43,4

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

4. Không được 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.

KT3-00537BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 03/04

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
7.9. Năng lượng / Calories ^(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	196
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	TCVN 8133 – 2 : 2011 Dumas method		-	5,68
7.11. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, % Total sugar content as glucose (m/m)	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)		-	30,1
7.12. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % Insoluble ash content in 10% HCl (m/m)	QTTN/KT3 138 : 2016		0,1	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2}$ (3) Less than
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng natri tính theo khối lượng, % Sodium content (m/m)	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))		-	19,3

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 (Vilux 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 (Vilux 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00537BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 04/04

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
7.21. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$1,9 \times 10^3$
7.22. E. Coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$ Less than
7.23. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$ Less than
7.24. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$ Less than
7.25. 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): 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.

(2): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber

(3): 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, 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.