

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NĂM

TCCS 79/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 79/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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM

2. Thành phần: Surimi cá đông (56%), thịt heo (15,5%), tinh bột sắn, nấm đông cô (7%), hành tây, đường, muối, chất điều vị (621), hương liệu tôm tổng hợp FL/35750.

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): 270 g, 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE. 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 Cổ phần Đại Trường Phú.

Địa chỉ: Ấp 4, xã Thạnh Tân, huyện Tân Phước, 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 viên hoàng kim nhân thịt nấm” 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 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.38, 3.7, 4.20, 5.1).

- 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 27 tháng 11 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC


NI CHIH HAO



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: SẢN PHẨM THỦY SẢN	Số: TCCS 79/VDN/2024
	Sản phẩm: CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM	Có hiệu lực kể từ ngày 02 tháng 12 năm 2024

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng rắn, viên tròn
2	Màu sắc	Từ trắng ngà đến trắng be
3	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	≥ 129
2	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	≥ 9
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	≥ 8
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	≤ 8
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	≤ 4
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	≤ 830
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	≤ 4

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.2).

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>	MPN/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: 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 2.38, 3.7, 4.20, 5.1).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5
4	Hàm lượng Methyl thủy ngân	mg/kg	0,5

1.5. Hàm lượng histamin: 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:**

- Nấu canh hoặc thả lẩu: Không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3 – 4 phút trước khi dùng.
- Chiên: Rã đông ở nhiệt độ thường 2 – 3 giờ, chiên ngập dầu ở 150°C trong 1 phút 20 giây.

❖ **Hướng dẫn bảo quản:**

- Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.
- Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.
- Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

4. Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thủy sản (cá đông).
- Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các 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 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 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Đồng Nai, ngày 27 tháng 11 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Sản phẩm: CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi vị) – Năng lượng – Hàm lượng Carbohydrat – Hàm lượng chất đạm – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng chất béo bão hòa – Hàm lượng Natri – Hàm lượng đường tổng số – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>E. coli</i> – <i>S. aureus</i> – <i>Cl. perfringens</i> – <i>Salmonella spp.</i> / 25 g – <i>V.parahaemolyticus</i> – Hàm lượng chì (Pb) – Hàm lượng cadimi (Cd) – Hàm lượng thủy ngân (Hg) – Hàm lượng Methyl thủy ngân – Hàm lượng histamin	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 27 tháng 11 năm 2024







NHÂN THỊT NẤM

Cá Viên Hoàng Kim

**VEDAN
Golden**

Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng surimi được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), lưu giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, sự kết hợp tuyệt vời giữa vị tươi ngon của nấm cùng với sự thơm ngon của thịt tạo nên vị thịt nấm mới lạ. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bắt ngờ qua nhiều lớp cá viên.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM)

Năng lượng	≥ 129	kcal
Chất đạm	≥ 8	g
Carbohydrat	≥ 9	g
Đường tổng số	≤ 4	g
Chất béo	≤ 8	g
Chất béo bão hòa	≤ 4	g
Natri	≤ 830	mg

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TRƯỞNG PHÚ
Địa chỉ: Ấp 4, xã Thanh Tân, huyện Tân Phước,
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.
Website: www.vedan.com.vn
Free hotline: 1800 599 902.

THÀNH PHẦN: Surimi cá đông (56%), thịt heo (15,5%), tinh bột sắn, nấm đông cô (7%), hành tây, đường, muối, chất điều vị (621), hương liệu tôm tổng hợp FL/35750.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thủy sản (cá đông). Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

TCCS 79/VDN/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

-18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.
Không đông lại sản phẩm
sau khi rã đông.

Sản phẩm sau khi mở bao bì
phải được lưu trữ trong ngăn
mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Nấu canh hoặc thả lẩu:
Không cần rã đông sản phẩm,
cho vào canh hoặc lẩu đang
sôi 3 - 4 phút trước khi dùng.



Chiên:
Rã đông ở nhiệt độ thường
2 - 3 giờ, chiên ngập dầu ở
150°C trong 1 phút 20 giây.



NSX:

HSD:

QUÉT MÃ
THƯƠNG HIỆU SẢN PHẨM
**SCAN
NGAY!**



WEBSITE



FACEBOOK

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Bản phóng to mặt sau bao bì Cá Viên Hoàng Kim Nhân Thịt Nấm (270 g)



VEDAN
Golden

Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng surimi được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đóng), lưu giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, sự kết hợp tuyệt vời giữa vị tươi ngon của nấm cùng với sự thơm ngon của thịt tạo nên vị thịt nấm mới lạ. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bất ngờ qua nhiều lớp cá viên.

Cá Viên Hoàng Kim

NHÂN THỊT NẤM



VỊ NGON TỪ BIỂN

Khối lượng tịnh:
500 g



*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

THÀNH PHẦN: Surimi cá đóng (56%), thịt heo (15,5%), tinh bột sắn, nấm đông cô (7%), hành tây, đường, muối, chất điều vị (621), hương liệu tôm tổng hợp FL/35750.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.

Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thủy sản (cá đóng).

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

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

TCCS 79/VDN/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

-18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Không đông lại sản phẩm sau khi đã rã đông.

Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được lưu trữ trong ngăn mát tủ lạnh không quá 24 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nấu canh hoặc thả lẩu:

Không cần rã đông sản phẩm, cho vào canh hoặc lẩu đang sôi 3-4 phút trước khi dùng.

Chiên:

Rã đông ở nhiệt độ thường 2-3 giờ, chiên ngập dầu ở 150°C trong 1 phút 20 giây.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM)

Năng lượng	≥ 129	kcal
Chất đạm	≥ 8	g
Carbohydrat	≥ 9	g
Đường tổng số	≤ 4	g
Chất béo	≤ 8	g
Chất béo bão hòa	≤ 4	g
Natri	≤ 830	mg

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TRƯỜNG PHÚ

Địa chỉ: Ấp 4, xã Thanh Tân, huyện Tân Phước, 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.

Website: www.vedan.com.vn / Free hotline: 1800 599 902

SCAN
NGAY!



KT3-05927BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/10/2024
Page 01/03

1. Tên mẫu : CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN THỊT NẤM
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 : 02/10/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 02/10/2024 – 16/10/2024
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 02,03/03
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

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.

KT3-05927BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024

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. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*)	QTTN/KT3 024:2018			143
• kcal/100 g			-	
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	10,1
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07		-	11,2
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Fat content</i>	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	6,46
7.5. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		751
7.6. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g <i>Total sugar content</i>	QTTN/KT3 096 : 2017	-		3,00
7.7. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g <i>Saturated fat content</i>	AOAC 2019 (996.06)	-		2,46
7.8. Cảm quan ^(*) / <i>Sensory test</i>	QTTN/KT3 234 : 2019		-	
• Trạng thái / <i>State</i>				Dạng rắn, viên tròn <i>Solid, fish ball</i>
• Màu sắc / <i>Color</i>				Từ trắng ngà đến trắng be <i>From ivory white to beige white</i>
• Mùi / <i>Odor</i>				Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic of product</i>
• Vị / <i>taste</i>				Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic of product</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, 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.

KT3-05927BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024

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
7.9. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	$1,80 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $4,50 \times 10^{-2}$ (4) Less than
7.12. Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg), Mercury methyl content	mg/kg	QUATEST3 1035:2023	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2}$ (4) Less than
7.13. Hàm lượng histamin, Histamine content	mg/kg	QTTN/KT3 088 : 2012	8,3	Không phát hiện Not detected
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-	$9,3 \times 10^2$
7.15. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.16. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.17. Salmonella spp. /25 g		ISO 6579-1:2017/ AMD 1:2020	-	Không phát hiện Not detected
7.18. Clostridium perfringens,	CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-	Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.19. Vibrio parahaemolyticus,	MPN/g	FDA bacteriological analytical manual/2004 - Chapter 9	-	Nhỏ hơn 0,3 ⁽³⁾ Less than

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 colon

(3): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 0,3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

(4): 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 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.

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.