

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÁNH BẠCH TUỘC TAKOYAKI

TCCS 35/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 35/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: Bánh bạch tuộc Takoyaki

2. Thành phần: Nước, bắp cải, bột mì, bạch tuộc (5,9%), trứng gà, bột bắp, tinh bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng vàng, muối, bột rán, đường Dextrose, Keep HK, nước tương, chất điều vị (621), bột cá ngừ, bột nở.

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):

300 g; 1,2 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong túi PE hoặc túi PA/LLDPE. 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:

Nhà sản xuất: CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÁNH TAKOYAKI TOÀN CẦU.

Địa chỉ: Đường số 07, KCN Đông Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.

Xuất xứ: 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 “Bánh bạch tuộc Takoyaki” 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 (mục 2.38, 3.18, 4.20).
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.6, 2.2, 4.6, 5.5).
- Tiêu chuẩn 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 26 tháng 03 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 35/VDN/2024
	Sản phẩm: BÁNH BẠCH TUỘC TAKOYAKI	Có hiệu lực kể từ ngày 30 tháng 03 năm 2024

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng viên tròn, nguyên vẹn
2	Màu sắc	Màu vàng đều đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	≥ 100
2	Hàm lượng chất béo	g/100g	$\leq 5,0$
3	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	$\leq 1,6$
4	Hàm lượng chất đạm	g/100g	$\geq 3,16$
5	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	$\geq 16,5$
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	$\leq 1,58$
7	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	≤ 440

1.3. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp theo 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, 3.18, 4.20).

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	0,2
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.6, 2.2, 4.6, 5.5).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50

1.5. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	<i>Escherichia coli</i>	/g	Không có
2	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
3	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Không có
4	<i>Salmonella spp.</i>	/25 g	Không có

2. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

❖ **Hướng dẫn sử dụng:**

➤ **Loại túi 300 g:**

✓ **Chiên:**

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C .
- Cho bánh (không rã đông) vào chiên. Tùy thuộc vào số lượng bánh sẽ chiên ở những thời gian khác nhau.
 - 6 cái/lần: chiên trong 4 phút 30 giây.
 - 12 cái/lần: chiên trong 5 phút.
 - 18 cái/lần: chiên trong 5 phút 30 giây.
- Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

✓ **Lò vi sóng:** Không rã đông, quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 4 phút.

➤ **Loại túi 1,2 kg:**

✓ **Chiên:**

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C .
- Cho bánh (không rã đông) vào chiên. Tùy thuộc vào số lượng bánh sẽ chiên ở những thời gian khác nhau.
 - 6 cái/lần: chiên trong 5 phút.
 - 12 cái/lần: chiên trong 6 phút.
 - 18 cái/lần: chiên trong 6 phút 30 giây.
- Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

✓ **Lò vi sóng:** Không rã đông, quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 5 phút.

❖ **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

4. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì, bạch tuộc, trứng, cá ngừ. 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 ghi nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa.

Đồng Nai, ngày 26 tháng 03 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC


NI CHIH HAO



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

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm:

BÁNH BẠCH TUỘC TAKOYAKI

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 chất béo - Hàm lượng chất béo bão hòa - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng Carbohydrat - Hàm lượng đường tổng số - Hàm lượng Natri (Na) - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella spp.</i> - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng chì (Pb) - Hàm lượng thủy ngân (Hg) - Hàm lượng Aflatoxin B₁ - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) - Hàm lượng Ochratoxin A - Hàm lượng Deoxynivalenol - Hàm lượng Zearalenone	1 năm /1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 26 tháng 03 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO

180mm

160mm

10

10

VEDAN TAKOYAKI BÁNH TÚC



MIẾNG VỊ



Khối lượng tịnh
300 g



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

Trở đông
-18°C

Không chất
bảo quản

Chần

Lò vi sóng

Chần

180mm

160mm

10

10

VEDAN TAKOYAKI BÁNH TÚC

Thành phần
Nước, bắp cải, bột mì, bột gạo (15.9%), trứng gà, bột bắp, tinh bột sắn, dầu thực vật, hành tỏi, gừng vàng, muối, bột sắn, đường Dextrose, Xanthan Gum, nước tương, chất điều vị (E621), bột cà ngừ, bột mì.

Hướng dẫn sử dụng

Chiên

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C.
- Cho bánh (không rửa đông) vào chảo, rây thuốc vào số lượng bánh sẽ chiên ở những thời gian khác nhau.

- 6 cái/lần: chiên trong 4 phút 30 giây.
- 12 cái/lần: chiên trong 5 phút.
- 18 cái/lần: chiên trong 5 phút 30 giây.

Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vớt ngoài vung để ráo.

Lò vi sóng

- Không sử dụng quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 4 phút.

TCCS 3:VN/DM/2024

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, bột gạo, trứng, cà ngừ. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Thành phần dinh dưỡng (g/100g sản phẩm)

Protein	10.1g
Carbohydrate	14.1g
Fat	1.1g
Salt	0.1g
Energy	11.1g

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÁNH TAKOYAKI

TOÀN CẦU

Đường 45/07, KCN Đồng Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Việt Nam.



10

210mm

230mm

10

210mm

230mm



Hình ảnh phóng to nhãn sản phẩm Bánh Bạch Tuộc Takoyaki – Túi 300 g

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)		
Năng lượng	≥	100 kcal
Chất đạm	≥	3,16 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	5,0 g
Chất béo bão hòa	≤	1,6 g
Natri	≤	440 mg
Đường tổng số	≤	1,58 g



100mm

150mm

VEDAN BÁNH BẠCH TUỘC TAKOYAKI

Khối lượng tịnh
1,2 kg (40 viên x 30 g)



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



Thành phần

Nước, bắp cải, bột mì, bạch tuộc (5,9%), trứng gà, bột bắp, tinh bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng, tương nước, bột rán, đường Dextrose, Keesp HK, nước tương, chất điều vị (621), bột cà ngò, bột ớt.

Hướng dẫn sử dụng

Chiên:

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C.

Cho bánh (không ra đông) vào chiên. Tùy thuộc vào số lượng bánh sẽ chiên ở những thời gian khác nhau.

- 6 cái/lần: chiên trong 5 phút.
- 12 cái/lần: chiên trong 6 phút.
- 18 cái/lần: chiên trong 6 phút 30 giây.



Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

Lò vi sóng:

- Không ra đông, quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 5 phút.



TCCS 35/VDN/2024

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, bạch tuộc, trứng, cà ngò. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (tính trên 100 g sản phẩm)

Năng lượng	≥	100 kcal
Chất đạm	≥	3,16 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	5,0 g
Chất béo bão hòa	≤	1,6 g
Natri	≤	440 mg
Đường tổng số	≤	1,58 g

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÁNH TAKOYAKI TOÀN CẦU

Đường số 07, KCN Đồng Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu, Việt Nam



Hình ảnh phóng to nhãn sản phẩm Bánh Tuộc Takoyaki – Túi 1,2 g

Thành phần

Nước, bắp cải, bột mì, bạch tuộc (5,9%), trứng gà, bột bắp, tinh bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng, vàng, muối, bột rán, đường Dextrose, Keep HK, nước tương, chất điều vị (621), bột cà ngừ, bột nở.

Hướng dẫn sử dụng

Chiên:

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C.

Cho bánh (không rá đông) vào chiên. Tùy thuộc vào số lượng bánh sẽ chiên ở những thời gian khác nhau.

6 cái/lần: chiên trong 5 phút.

12 cái/lần: chiên trong 6 phút.

18 cái/lần: chiên trong 6 phút 30 giây.

Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

Lo vị sóng:

- Không rá đông, quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 5 phút.

TCCS 35/VDN/2024

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, bạch tuộc, trứng, cá ngừ. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100g sản phẩm)

Năng lượng	≈	100 kcal
Chất đạm	≈	3,16 g
Carbohydrat	≈	16,5 g
Chất béo	≤	5,0 g
Chất béo bão hòa	≤	1,6 g
Natri	≤	440 mg
Đường tổng số	≤	1,58 g

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÁNH TAKOYAKI TOAN CẦU

Đường số 07, KCN Đồng Xuyen, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.

ĐỂ BẮT ĐẦU THÔNG TIN SẢN PHẨM

SCAN NGAY!

WEBSITE

FACEBOOK

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

H. LONG THÀNH NHƯ CHIH HAO

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 01/05

1. Tên mẫu : BÁNH BẠCH TUỘC - TAKOYAKI
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
Xem hình trang 04/04 / See picture at page 05/05.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 05/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/02/2024 - 07/03/2024
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 – 04/05
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 $k = 2$, phản ánh 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 dlc.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dlc.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.*

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

18/03/2024
Page 02/05

7. Kết quả thử nghiệm / *Test results*:

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. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng aflatoxin, µg/kg Aflatoxin content	TCVN 7596:2007			
• B1		0,25		Không phát hiện Not detected
• B2		0,25		Không phát hiện Not detected
• G1		0,25		Không phát hiện Not detected
• G2		0,25		Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20		Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng zearalenone, µg/kg Zearalenone content	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện Not detected
7.9. Năng lượng/ Calories(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	
• kcal/100 g				119
• kJ/100 g				498
7.10. Hàm lượng béo, g/100 g Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	3,11
7.11. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g Saturated fat content	AOAC 2019 (996.06)		-	1,00

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 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.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được định từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phản ánh chuẩn tương ứng. 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 nhiều kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật J.

4. Không được trích sao một phần hoặc kết quả thí nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản. This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Qintest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@equatest3.com.vn để biết thêm thông tin

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và đề bài nằm trong bài.

6. Phòng Thí nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (ISO) - Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (phần 1 và 2). Phòng Thử nghiệm này không được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 (phần 2).
 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.

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 03/05



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
7.12. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	-	276
7.13. Hàm lượng carbohydrat ^(**) , Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022	-	-	18,5
7.14. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	-	4,16
7.15. Cảm quan / Sensory test ^(*) • Trạng thái / State • Màu sắc / Color • Mùi vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019	-	-	Nguyên viên Whole ball Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste
7.16. E.Coli/g	ISO16649 – 3 : 2015	-	-	Không phát hiện Not detected
7.17. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.18. Listeria monocytogenes/25 g	ISO 11290-1:2017	-	-	Không phát hiện Not detected
7.19. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	-	-	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 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 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 (Viلاس 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 (Viلاس 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

18/03/2024
Page 04/05



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
7.20. Hàm lượng đường tổng (fructose + glucose + sacaroza + maltose monohydrate + lactose monohydrate + xylose + galactose), g/100 g Total sugar content	QTTN/KT3 096 : 2017		-	0,98

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content

(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.

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



QUATEST 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 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 email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses info@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.

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 05/05



Signature

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(s) 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 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 dlh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dlh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.