

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÁNH HẸ HẢI SẢN CHIJIMI

TCCS 36/VDN/2024

CÔNG TY CP HH 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: dl-hha@vedaninternational.com

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 36/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: Bánh hệ hải sản Chijimi

2. Thành phần: Nước, bột trộn 29-19V (bột mì, chất ổn định (1440, 1420, 1412), bột gạo, tinh bột khoai mì, đường, muối, chất điều vị (621, 635), bột sữa, hỗn hợp chất tạo xốp (450(i), 500(ii), 341(i)), chất làm dày (415, 412)), hành tây, hệ (11,5%), cà rốt, tôm (5%), mực (5%), trứng gà, dầu thực vật.

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):

180 g; 900 g 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 hệ hải sản Chijimi” 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 36/VDN/2024
	Sản phẩm: BÁNH HẺ HẢI SẢN CHIJIMI	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 hình tròn hoặc dạng hình chữ nhật hoặc theo yêu cầu khách hàng.
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	$\leq 4,3$
3	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	$\leq 1,5$
4	Hàm lượng chất đạm	g/100g	$\geq 3,4$
5	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	$\geq 16,5$
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	$\leq 4,0$
7	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	≤ 350



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 180 g:**

- **Áp chảo:** Làm nóng chảo, thoa 1 lớp dầu trải đều trên mặt chảo. Để lửa vừa cho bánh (không ră đông) vào áp chảo chín đều 2 mặt trong khoảng thời gian từ 4 – 5 phút.
- **Lò vi sóng:** Không ră đông, quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 3 phút.

➤ **Loại túi 900 g:**

- **Áp chảo:** Làm nóng chảo, thoa 1 lớp dầu trải đều trên mặt chảo. Để lửa vừa cho bánh (không ră đông) vào áp chảo chín đều 2 mặt trong khoảng thời gian 8 phút.
- **Lò vi sóng:** Không ră đông, quay bánh trong lò vi sóng 800W, trong 5 phút 30 giây.

❖ **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, trứng, sữa, tôm, mực. 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



NGUYỄN CHÍ HẠO

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 HẸ HẢI SẢN CHIJIMI

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



TRẦN CHIH HAO



100mm

150mm



Bánh Hẹ

Chijimi Hải Sản




Khối lượng tịnh

900 g

Thành phần
Nước, bột trộn 29-19% (bột mỳ, chất ổn định (1440, 1430, 1412), bột gạo, tinh bột khoai mì, đường, muối, chất điều vị (621, 635), bột sữa, hỗn hợp chất tạo xốp (450i), 500mg, 3410), chất làm dày (415, 412), hành tây, hẹ (11,5%), cà rốt, tôm (5%), mực (5%), trứng gà, dầu thực vật.

Hướng dẫn sử dụng

Lò vi sóng



Không rã đông, quay bánh trong lò vi sóng 800W, trong 5 phút - 30 giây.

Ấp chảo



Làm nóng chảo, thả 1 lớp dầu trải đều trên mặt chảo. Để lửa vừa cho bánh không bị đóng váo, áp chảo chín đều 2 mặt, trong khoảng thời gian 8 phút.

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: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
TCCS 36/VDN/2024

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng		
Tối trong 100 g sản phẩm		
Năng lượng	≈	100 kcal
Chất đạm	≈	3,4 g
Carbohydrat	≈	16,5 g
Chất béo	≈	4,3 g
Chất béo bão hòa	≈	1,5 g
Natri	≈	350 mg
Đường tổng số	≈	4,0 g

Thông tin cảnh báo
Sản phẩm có chứa bột mỳ, trứng, sữa, tôm, mực. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

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 BAKOYAKI TOÀN CẦU
Đường số 07, KCN Đông Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.





Lò vi sóng



Chiên



Không chất bảo quản



Tủ đông 18°C

QUY TRÌNH SẢN PHẨM

SCAN NGAY!





WEBSITE FACEBOOK



Hình ảnh phóng to nhãn sản phẩm Bánh Hẹ Hải Sản Chijimi – Túi 900 g

Thành phần

Nước, bột trộn 29-19V (bột mì, chất ổn định (1440, 1420, 1412), bột gạo, tinh bột khoai mì, đường, muối, chất điều vị (621, 635), bột sữa, hỗn hợp chất tạo xốp (450(i), 500(ii), 341(i)), chất làm dày (415, 412)), hành tây, hẹ (11,5%), cà rốt, tôm (5%), mực (5%), trứng gà, dầu thực vật.

Hướng dẫn sử dụng



Lò vi sóng

Không rửa đông, quay bánh trong lò vi sóng 800W, trong 5 phút 30 giây.



Áp chảo

Làm nóng chảo, thoa 1 lớp dầu trải đều trên mặt chảo. Để lửa vừa cho bánh (không rửa đông) vào áp chảo chín đều. 2 mặt trong khoảng thời gian 8 phút.

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: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

TCCS 36/VDN/2024

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

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

Năng lượng	≥	100 kcal
Chất đạm	≥	3,4 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	4,3 g
Chất béo bão hòa	≤	1,5 g
Natri	≤	350 mg
Đường tổng số	≤	4,0 g

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa, tôm, mực. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

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.



KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

18/03/2024
Page 01/05

1. Tên mẫu : BÁNH HẸ HẢI SẢN - CHIJIMI
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
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành -
Customer 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 $k = 2$, 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.

KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

18/03/2024

Page 02/05

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
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg 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, Aflatoxin content	µg/kg 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				115
• kJ/100 g				481
7.10. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	2,66
7.11. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content	g/100 g AOAC 2019 (996.06)		-	0,91

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

KT3-00749BTP4/1-1

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)	-		218
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		-	4,38
7.15. Cảm quan / Sensory test ^(*)	QTTN/KT3 234:2019		-	
- Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi vị / Odor & taste				Nguyên miếng Whole pieces Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste Không phát hiện Not detected Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected
7.16. E.Coli /g	ISO 16649 – 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 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, phần bỏ 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 Chuẩn 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.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viết 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00749BTP4/1-1

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		-	2,47

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

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 characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024

Page 05/05



Signature

- 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.
- 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.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phản 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.
- 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.
- 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.