

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

HẠT NÊM THỊT HEO VEDAN

TCCS 36/VDN/2025

CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, 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 36/VDN/2025

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, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm:** Hạt nêm thịt heo Vedan.
- Thành phần:** Muối I-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, bột thịt heo chiết xuất (3,0%), chất điều vị (INS 635), bột tỏi, bột hành, bột hương liệu thịt tự nhiên và giống tự nhiên, bột tiêu, chất làm rắn chắc (INS 466).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**
 - Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 200 g, 400 g, 1 kg, 2 kg, 3 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong bao nhôm tráng PE.

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 heo Vedan” 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11).
- 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 07 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]
Ni Chih Hao



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: GIA VỊ	Số: TCCS 36/VDN/2025
	Sản phẩm: HẠT NÊM THỊT HEO VEDAN	Có hiệu lực kể từ ngày 07 tháng 10 năm 2025

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng hạt, khô rời, không đóng cục.
2	Màu sắc	Màu vàng nhạt.
3	Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm.
4	Vật lạ	Không có

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu : Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	≥ 146
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	%	≥ 29
3	Hàm lượng chất đạm	%	≥ 5,8
4	Hàm lượng chất béo (có thủy phân)	%	≤ 0,4
5	Hàm lượng đường tổng số	%	≤ 37
6	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100 g	≤ 25080
7	Hàm lượng bột ngọt	%	≥ 9,2
8	Hàm lượng muối (NaCl)	%	≤ 54
9	Hàm lượng tro không tan trong HCl	%	≤ 0,1
10	Độ ẩm	%	≤ 3
11	pH (dung dịch 10%)		5,0 – 7,0

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị -Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g hoặc CFU/g	3
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²

4	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25 g	Không có
5	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/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 1.12, 2.24, 3.30, 4.9).

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

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp 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 1.9, 2.11).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	5,0
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	10,0
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	30,0

2. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX và HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:**

- Món xào: 1 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm.
- Món kho: 2 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm.
- Món canh, súp: 3 muỗng cà phê/ 1 lít nước.

* 1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

- **Hướng dẫn bảo quản:**

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

4. Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

5. Nội dung ghi nhãn:

Nội dung ghi nhãn phù hợp với:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách

ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 07 tháng 10 năm 2025

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, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: HẠT NÊM THỊT HEO VEDAN

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi vị, vật lạ) - Năng lượng - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo (có thủy phân) - Hàm lượng đường tổng số - Hàm lượng Natri (Na) - Hàm lượng bột ngọt - Hàm lượng muối (NaCl) - Hàm lượng tro không tan trong HCl - Độ ẩm - pH (dung dịch 10%) - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Salmonella spp.</i> / 25 g - Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc - Hàm lượng Asen (As) - 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 Orchatoxin A	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 07 tháng 10 năm 2025



TỔNG GIÁM ĐỐC

Ni Chinh Hao

190mm

176mm

VEDAN

Hạt nêm thịt heo

Bột thịt heo chiết xuất

Hạt nêm thịt heo Vedan, loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.

Thành phần:

Muối I-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, bột thịt heo chiết xuất (3,0%), chất điều vị (INS 635), bột tỏi, bột hành, bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (INS 466).

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

(cò trong 100 g hạt nêm thịt heo)

Năng lượng	≥ 146 Kcal
Chất đạm	≥ 5,8 g
Natri	≤ 25080 mg
Carbohydrat	≥ 29 g
Đường tổng số	≤ 37 g

Hướng dẫn bảo quản:

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

Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

TCCS 36/VDN/2025

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai,
Việt Nam.

website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800 599 902

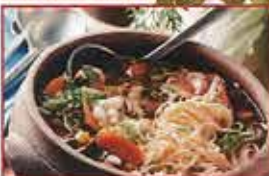
Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way,
602 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1206,
Cayman Islands.

Khối lượng tịnh: 200 g



Hướng dẫn sử dụng



Canh, súp:

3 muỗng cà phê / 1 lít nước



Món xào:

1 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm



Món kho:

2 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm

*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

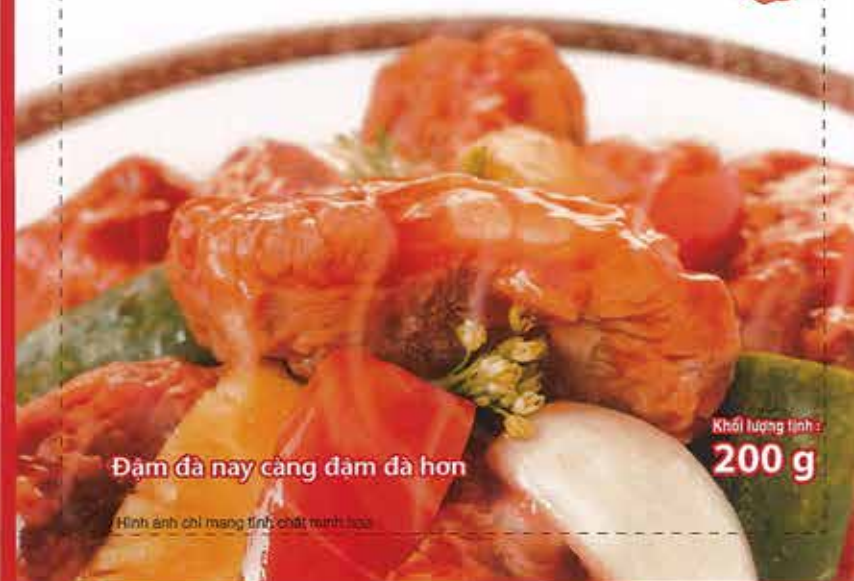
NSX:

HSD: 18 tháng kể từ NSX.

Thích hợp với mọi món ăn

VEDAN

Hạt nêm thịt heo



Đậm đà nay càng đậm đà hơn

Khối lượng tịnh: **200 g**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

10

125mm

10

10

125mm

10

290mm



348mm

10

154mm

20

154mm

10

224mm

204mm

10

VEDAN

Hạt nêm thịt heo

Bột thịt heo chiết xuất

Hạt nêm thịt heo Vedan, loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hằng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.

Thành phần:

Muối i-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, bột thịt heo chiết xuất (3,0%), chất điều vị (INS 635), bột tỏi, bột hành, bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (INS 466).

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:
(có trong 100 g hạt nêm thịt heo)

Năng lượng	≥ 146 Kcal
Chất đạm	≥ 5,8 g
Natri	≤ 25080 mg
Carbohydrat	≥ 29 g
Đường tổng số	≤ 37 g

Hướng dẫn bảo quản:

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

Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

TCCS 36/VN/2025

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai,
Việt Nam.

website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way,
802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205,
Cayman Islands.

Khối lượng tịnh: 400 g



Hướng dẫn sử dụng



Canh, súp:

3 muỗng cà phê / 1 lít nước



Món xào:

1 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm



Món kho:

2 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm

*1 muỗng cà phê ~ 5 gam gia vị.

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng giảm cho phù hợp.

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ NSX



8493510000002

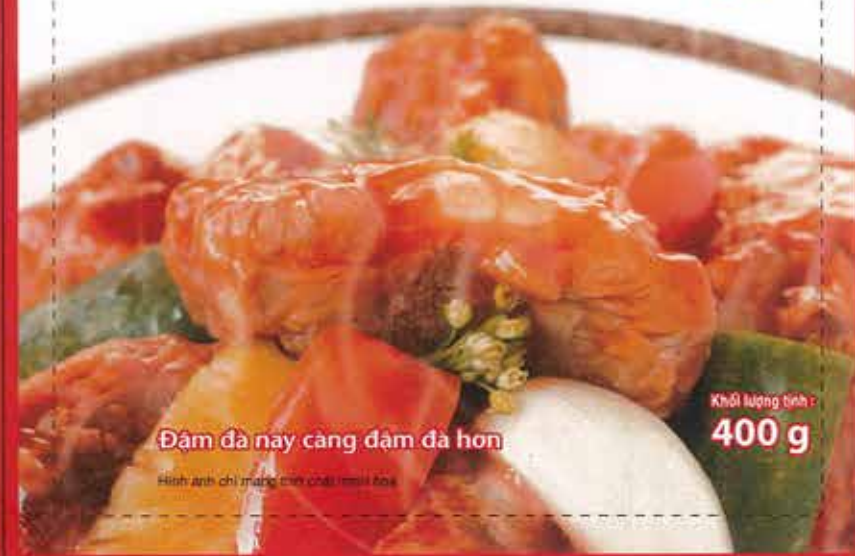
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

NI CHINH HAO

Thích hợp với mọi món ăn

VEDAN

Hạt nêm thịt heo



Đậm đà này càng đậm đà hơn

Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo

Khối lượng tịnh:
400 g



VEDAN

Hạt nêm thịt heo

Bột thịt heo chiết xuất

Hạt nêm thịt heo Vedan, loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên, sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.

Thành phần:

Muối i-ốt, đường, chất điều vị (INS 621), tinh bột sắn, bột thịt heo chiết xuất (3,0%), chất điều vị (INS 635), bột tỏi, bột hành, bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (INS 466).

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

(có trong 100 g hạt nêm thịt heo)

Năng lượng	≥ 146 Kcal
Chất đạm	≥ 5,8 g
Natri	≤ 25080 mg
Carbohydrat	≥ 29 g
Đường tổng số	≤ 37 g

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao, vui lòng đóng kín để tránh hút ẩm.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

TCCS 36/VDN/2025

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
website: www.vedan.com.vn
Free Hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hillcrest Way,
502 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205,
Cayman Islands.

Khối lượng tịnh: 1 kg



Hướng dẫn sử dụng



Canh, súp:

3 muỗng cà phê / 1 lít nước



Món xào:

1 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm



Món kho:

2 muỗng cà phê / 500 g thực phẩm

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

NSX:

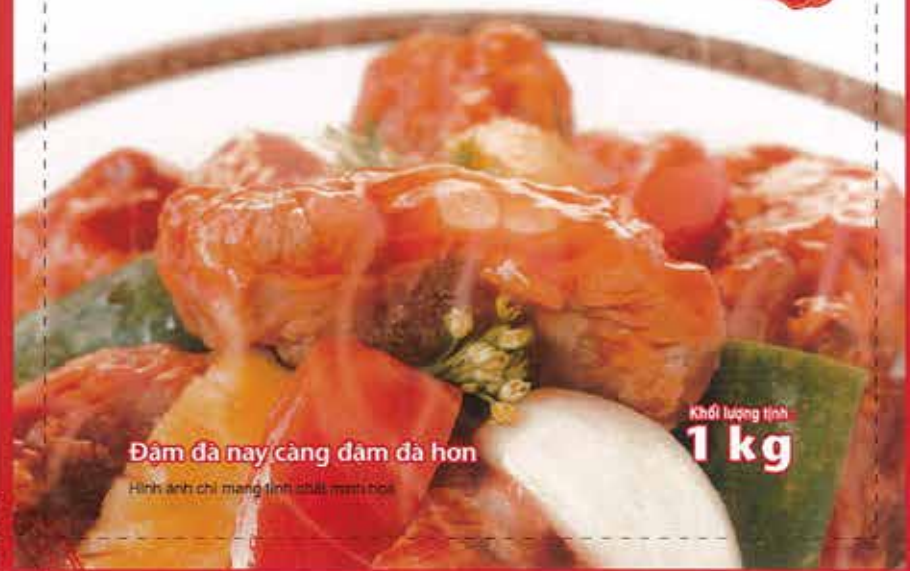
HSD: 18 tháng kể từ NSX



Thích hợp với mọi món ăn

VEDAN

Hạt nêm thịt heo



Đậm đà nay càng đậm đà hơn

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Khối lượng tịnh
1 kg





KT3-04946BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/08/2025
Page 01/04

1. Tên mẫu
Name of sample : HẠT NÊM THỊT HEO VEDAN
2. Mô tả mẫu
Sample description : 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.
Mẫu đựng trong bao bì kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 25/07/2025
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 25/07/2025 – 08/08/2025
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,
Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02-04/04

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



Phan Thanh Trung

KT3-04946BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



08/2025
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 ($\geq$)	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 Granule Màu vàng nhạt Light yellow Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng mononatri glutamate monohydrate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate monohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 260:2020	-		12,2
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	0,92
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018		-	48,7
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	5,98
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)		-	0,23
7.8. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, % Carbohydrate excluding fibre content (m/m)	AOAC 2020.07		-	36,8

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 do 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 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.

KT3-04946BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

27/08/2025
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		-	183
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	TCVN 8133 - 2 :2011 Phương pháp Dumas		-	8,41
7.11. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng, % Total sugar content (m/m)	QUATEST3 1222:2024		-	29,9
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 x 10 ⁻²		Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻²⁽³⁾ Less than
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016	1,50 x 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	0,25		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		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

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 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 email 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.

KT3-04946BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/08/2025
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
7.20. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		9,5 x 10 ¹
7.21. <i>Escherichia coli</i> ,	MPN/g ISO 16649-3:2015	-		0
7.22. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.23. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.24. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.25. Hàm lượng natri tính theo khối lượng, Sodium content (m/m)	% QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	-		20,9

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

- (1): Hàm lượng đường tổng số / Total sugar content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose + galactose).
- (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.
- (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 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.