

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

NƯỚC TƯƠNG VEDAN

TCCS 01/VDN/2025

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: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 01/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, 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: Nước tương Vedan

2. Thành phần:

Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (19,2%), muối ăn, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp (150a), siro fructose từ bắp, đường trắng, giấm gạo lên men, hương liệu tổng hợp (hương DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (635), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

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 (thể tích thực): 500 ml; 1,9 L; 4,9 L và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong can/chai nhựa PET.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

❖ Sản xuất tại: Công ty TNHH Thực phẩm và Gia vị Hải Thiên (Cao Minh), thành phố Phật Sơn.

Địa chỉ: (Số 889 đại lộ Cao Minh) khu Đông khu công nghiệp Thương Giang, khu Cao Minh, thành phố Phật Sơn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.

Xuất xứ: Trung Quốc.

❖ Nhà nhập khẩu: Công Ty TNHH Haday Việt Nam.

Địa chỉ: 168 đường Hà Huy Tập, phường Tân Phong, quận 7, thành phố Hồ Chí Minh, 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 “Nước tương Vedan” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm 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).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).
- Quyết định 11/2005/QĐ-BYT Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào.
- 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.
- Tiêu chuẩn của 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 27 tháng 02 năm 2025



5	<i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/ml	3
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10
7	<i>Salmonella spp.</i>	/25ml	Không có

1.5. 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).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

1.6. Hàm lượng các chất không mong muốn khác:

Hàm lượng 3-MCPD: Phù hợp theo Quyết định 11/2005/QĐ-BYT Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng 3-MCPD	mg/kg	1,0

2. Thời hạn sử dụng: 18 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:** Chấm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

4. Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

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, 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 nhãn hàng hóa và Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 27 tháng 02 năm 2025

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

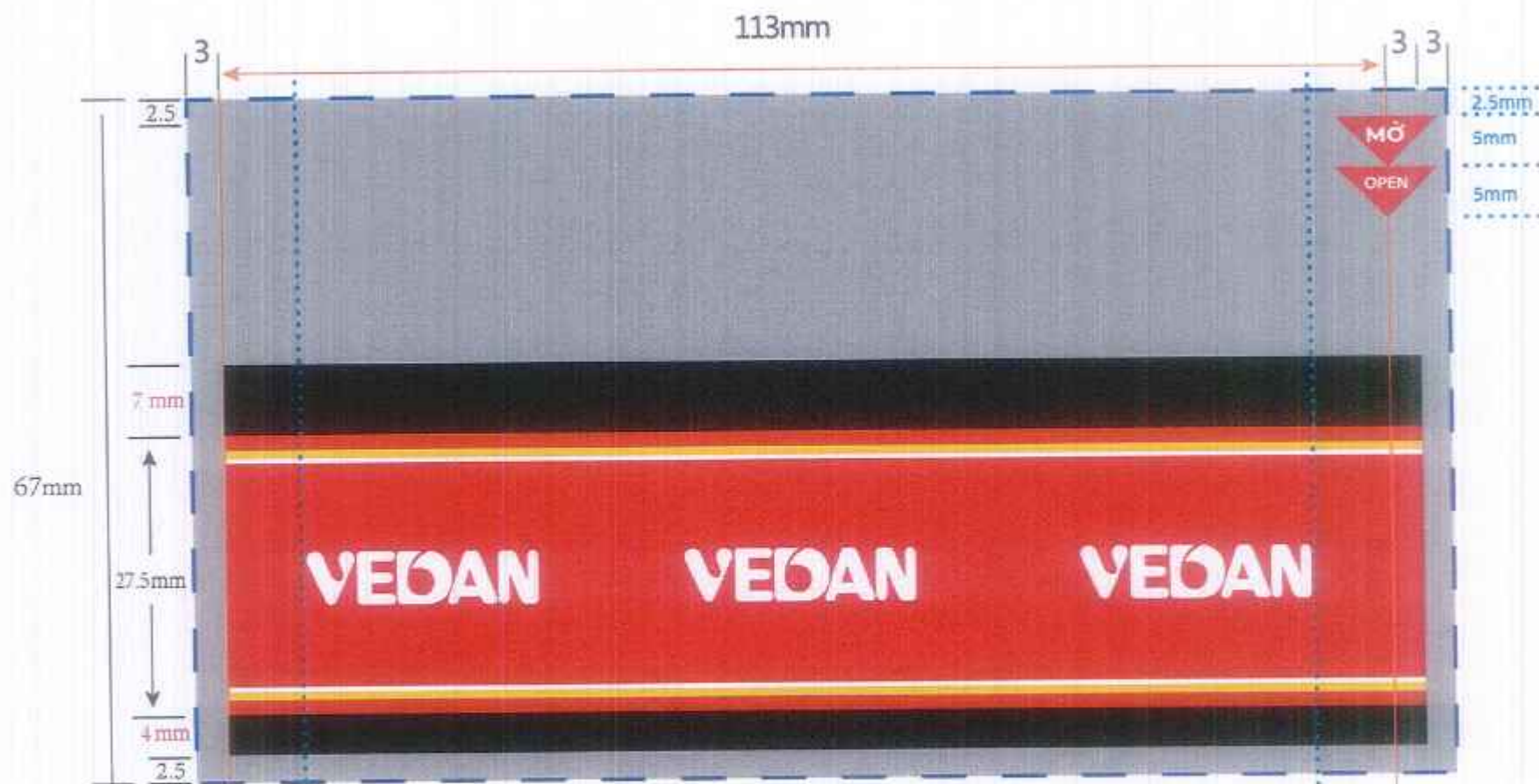
Sản phẩm: NƯỚC TƯƠNG VEDAN

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (trạng thái, màu sắc, mùi, vị) - Hàm lượng nitơ tổng số - Hàm lượng chất rắn hòa tan không kể muối - Hàm lượng acid quy ra acid acetic - Hàm lượng muối ăn (NaCl) - pH - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng Carbohydrat - Hàm lượng Natri - Hàm lượng đường tổng số - Năng lượng - Hàm lượng Asen (As) - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Thủy ngân (Hg) - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>Coliforms</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc - <i>Salmonella spp.</i> - Hàm lượng Aflatoxin B1 - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) - Hàm lượng Ochratoxin A - Hàm lượng 3-MCPD	1 năm/1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 27 tháng 02 năm 2025


TỔNG GIÁM ĐỐC

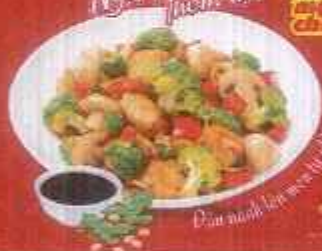
CHH HAO



针孔距离为15mm

针孔距离为15mm





Điểm mạnh lớn nhất là năng lực

1000



Non-meat Stir-fry



How much love goes into each...

Accounting Income	200,000
Depreciation	(20,000)
Accounting Profit	180,000
Profit Tax	(36,000)
Profit	144,000



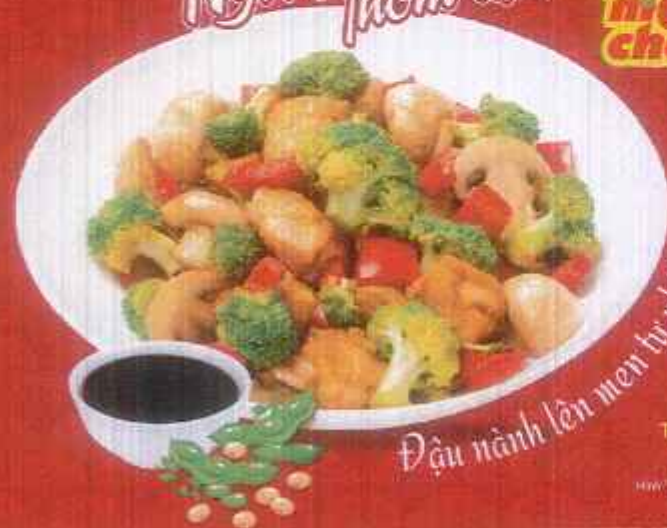
BẢN PHÓNG TO CỦA 1,9 LÍT (1/2)

VEDAN

Nước Tương

Ngọt Thanh
Thơm dịu

CÓ THỂ DÙNG CHO
**món
chay**



Đậu nành lên men tự nhiên

Thể tích thực
1,9 L

Hãy chú ý nhãn ghi rõ thể tích thực

Thành phần: Nước, nước tương lên men (nước, đậu nành, muối ăn, bột mì) (19,2%), muối ăn, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp (150a), siro fructose từ bắp, đường trắng, giấm gạo lên men, hương liệu tổng hợp (hương: DL-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (635), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

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

Hướng dẫn sử dụng: Chấm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
TCCS 01/VDN/2025

"Công thức sản xuất theo yêu cầu của VEDAN VIỆT NAM"

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 ml nước tương)

Năng lượng	27 - 51 Kcal
Carbohydrat	≥ 3,19 g
Đường tổng số	2,9 - 5,3 g
Chất đạm	3,58 - 6,66 g
Natri	3339 - 6201 mg



CHINH HẠO

BẢN PHÓNG TO CỦA 1,9 LÍT (2/2)

97 mm

VEDAN

Nước Tương

Ngọt thanh
thêm dầu

CÓ THỂ DÙNG CHO
mon chay



Đậu nành lên men tự nhiên

Thể tích thực
1,9 L

www.vedan.com.vn

Nước tương VEDAN được ủ dưới ánh nắng tự nhiên, lên men từ vùng đất nằm trên vĩ độ 23° Phía Bắc, nơi ánh mặt trời chiếu rọi hơn 300 ngày mỗi năm. Từng hạt đậu nành được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình hấp thụ, lên men, ủ chín dưới ánh nắng mặt trời, kết hợp với kỹ thuật ủ truyền thống và quy trình sản xuất hoàn toàn tự động hiện đại.

Mỗi giọt nước tương VEDAN là sự hòa quyện tinh túy giữa hương vị đậm đà, màu sắc óng ánh và mùi thơm tự nhiên đặc trưng sau khi được hấp thụ ánh nắng tự nhiên.

Nước tương VEDAN không chỉ là gia vị, mà còn là tinh hoa ẩm thực, nâng tầm hương vị trong mỗi bữa ăn.

Sản xuất tại:

Công ty TNHH Thực phẩm và Gia vị Hải Thiên (Cao Minh), thành phố Phát Sơn.

Địa chỉ: (Số 880 đại lộ Cao Minh) khu Đồng khu công nghiệp Thương Giang khu Cao Minh, thành phố Phát Sơn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.

Nhà nhập khẩu:

Công Ty TNHH Hada Việt Nam

Địa chỉ: 168 đường Hà Huy Tập, phường Tân Phong, quận 7, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Trung Quốc.

Thương nhân phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

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



CHỖ CHỮ HẠO

370 mm

90 mm

140 mm

VEDAN

Nước Tương

*Ngọt thanh
thơm dịu*

CÓ THỂ DÙNG CHO
món chay



Đậu nành lên men tự nhiên

Thể tích thực
4,9 L

(theo định mức bình quân Việt Nam)

Nước tương VEDAN được ủ dưới ánh nắng tự nhiên, lên men từ vừng đất nham trên vĩ độ 23° Phía Bắc, nơi ánh mặt trời chiếu rọi hơn 300 ngày mỗi năm. Tổng hạt đậu nành được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình hấp thụ lớn nước, ủ chín dưới ánh nắng mặt trời, kết hợp với kỹ thuật ủ truyền thống và quy trình sản xuất hoàn toàn tự động hiện đại.

Mỗi giọt nước tương VEDAN là sự hòa quyện tinh kỳ giữa hương vị đậm đà, màu sắc óng ánh và mùi thơm tự nhiên đặc trưng sau khi được hấp thụ ánh nắng tự nhiên.

Nước tương VEDAN không chỉ là gia vị, mà còn là tinh hoa ẩm thực, nâng tầm hương vị trong mỗi bữa ăn.

Sản xuất tại:

Công ty TNHH Thực phẩm và Gia vị Hải Thiên (Cao Minh), thành phố Phát Sơn.

Địa chỉ: 156/899 địa lý Cao Minh khu Đồng khi công nghiệp Thương Giang, khu Cao Minh, thành phố Phát Sơn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.

Nhà nhập khẩu:

Công ty TNHH Hoday Việt Nam

Địa chỉ: 168 đường Hà Huy Tập, phường Tân Phong, quận 7, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại Trung Quốc

Thương nhân phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm

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 H:line: 1600 599 902

Thành phần: Nước, nước tương lên men (thức), đậu nành, muối ăn, bột mì (19,2%), muối ăn, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp (150a), siro fructose tự báp, đường trắng, giấm gạo lên men, hương liệu tổng hợp (hương Di-Alanin, hương nước tương), chất điều vị (635), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với đậu nành và bột mì (gluten).

Ngay sản xuất và hạn sử dụng:

Xem trên bao bì sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng: Thêm trực tiếp hoặc dùng cho các món trộn, xào và nấu hoặc làm nguyên liệu cho sản xuất và chế biến thực phẩm. Có thể dùng cho món chay.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

TCCS 01/VDN/2025

"Công thức sản xuất theo yêu cầu của VEDAN VIỆT NAM"

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 ml nước tương)

Hàm lượng:	27 - 51 kcal
Carbohydrat:	> 3,15 g
Đường tổng số:	2,9 - 5,3 g
Chất đạm:	3,04 - 4,99 g
Natri:	1000 - 2000 mg



KT3-07464BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/01/2025
Page 01/04

1. Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG VEDAN
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 chai nhựa.
As received sample is contained in plastic bottle.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 11/12/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 11/12/2024 - 16/12/2024
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

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 samples 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, phản ánh chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated in 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 (Viện 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 (Viện 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-07464BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/01/2025
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 (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan / Sensory test ^(*) - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi / Odor - Vị / Taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Chất lỏng trong, không vẩn đục, không lắng cặn Clear liquid, no turbid, no sediment Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, mùi mốc Characteristic of product, free from foreign odor and mould Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ Characteristic of product, free from foreign taste
7.2. Năng lượng/ Calories ^(*) kcal/100 mL	QTTN/KT3 024:2018		-	39
7.3. Hàm lượng protein, g/100 mL Protein content	TCVN 1764 : 2008		-	5,12
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL Carbohydrate content excluding fibre	AOAC 2020.07		-	4,55
7.5. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 mL Total sugar content	QUATEST3 1222:2024		-	4,10
7.6. Hàm lượng béo, g/100 mL Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		0,10	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 mL Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)		-	4,77 x 10 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, phản bộ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated at the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phần 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 (Bộ A) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viện 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 (Vian 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-07464BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/01/2025
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
7.8. Hàm lượng nitơ tổng, Total nitrogen content g/100 mL	TCVN 1764 : 2008		-	0,82
7.9. Hàm lượng axit qui ra axit acetic, g/100 mL Acid content as acetic acid	TCVN 1764 : 2008		-	0,53
7.10. Hàm lượng chất rắn hòa tan không kể muối, g/100 mL Soluble solid content not include salt	TCVN 1764 : 2008		-	12,6
7.11. Hàm lượng muối ăn (NaCl), g/100 mL Sodium chloride content	TCVN 1764 : 2008		-	12,4
7.12. pH pH value	TCVN 12348:2018		-	4,86
7.13. Hàm lượng 3-MCPD, 3-MCPD content mg/kg	QTTN/KT3 278:2020 (Ref: TCVN 7731:2008)	$3,00 \times 10^{-3}$		Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content mg/L	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng chì, Lead content mg/L	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/L	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content mg/L	QTTN/KT3 064:2016	$1,50 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), Total aflatoxin content µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng aflatoxin B1, Aflatoxin B1 content µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content µg/kg	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện Not detected
7.21. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$5,0 \times 10^2$
7.22. Escherichia coli/mL	ISO 16649-3:2015	-		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 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bổ 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 in ấn 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 (Viện 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 (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-07464BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/01/2025
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
7.23. Coliform, CFU/mL	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 1 ⁽²⁾ Less than
7.24. Clostridium perfringens, CFU/mL	TCVN 4991:2005	-		Nhỏ hơn 1 ⁽²⁾ Less than
7.25. Staphylococcus aureus, MPN/mL	AOAC 2023 (987.09)	-		Nhỏ hơn 0,3 ⁽³⁾ Less than
7.26. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL	AOAC 2023 (2014.05)	-		Nhỏ hơn 1 ⁽²⁾ Less than
7.27. Salmonella spp /25 mL	QTTN/KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precip Method – Thermo Fisher Scientific)	-		Không phát hiện Not detected

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 + galactose)
- (2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa./ According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.
- (3): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 MPN/mL khi không có ống dương tính trong ba ống pha loãng liên tiếp./ According to the test method, the result is expressed as less than 0,3 MPN/mL when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.



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