

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

\*\*\*

## HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

# HẠT NÊM THỊT THẦN, XƯƠNG ỚNG & TÚY VEDAN MOMMY

TCCS 42/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: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)



## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 42/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy

2. **Thành phần:** Muối I-ốt; đường; tinh bột sắn; chất điều vị (621, 635); bột tỏi; bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,54%); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; chất làm rắn chắc (466); bột chiết xuất nấm men; bột Protein thực vật thủy phân; bột hành; phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

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 (khối lượng tịnh):** 400 g; 900 g; 1,8 kg; 3 kg; 5 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong bao nhôm tráng PE, 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**

Sản xuất tại: 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.

### 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 thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy" 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 8-2:2011/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 19 tháng 06 năm 2024**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



*[Handwritten signature]*  
**CHIH HAO**

*[Vertical handwritten text on the right margin]*

# VEDAN mommy

### Hương dẫn sử dụng:



\* 1 muỗng cà phê = 5 gram / Gói cho 1 ly nước tùy theo khẩu vị có thể dùng giảm cho phù hợp.  
Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu đa dạng sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



Nguyên liệu chọn lọc (thành, thật)  
từ nguồn nông sản Việt Nam

**Thành phần:** Muối, bột đường, tinh bột sắn, chất điều vị (621, 635), bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,54%), bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, chất làm tan chảy (466), bột chiết xuất nam mộc, bột Protein thực vật thủy phân, bột hạt, phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

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

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ dầu nành và trứng.  
TCCS 42/VDN/2024

**Sản xuất tại:**  
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thới, huyện Úng Thành,  
Định Đông Hải, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1600 599 902  
**Được sự cho phép của:**  
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Yard, Cricket Square, Hutchings Drive, P.O. Box 2685 07,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Thành phần dinh dưỡng,  
giá trị dinh dưỡng  
có trong 100g hạt nêm  
thịt thăn, xương ống & tủy)**

Năng lượng	>	176 kcal
Chất đạm	>	4,1 g
Natri	<	21230 mg
Carbohydrat	<	39 g
Đường tổng số	<	33 g

**Khối lượng tịnh: 400 g**

**NSX:**

**HSD:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

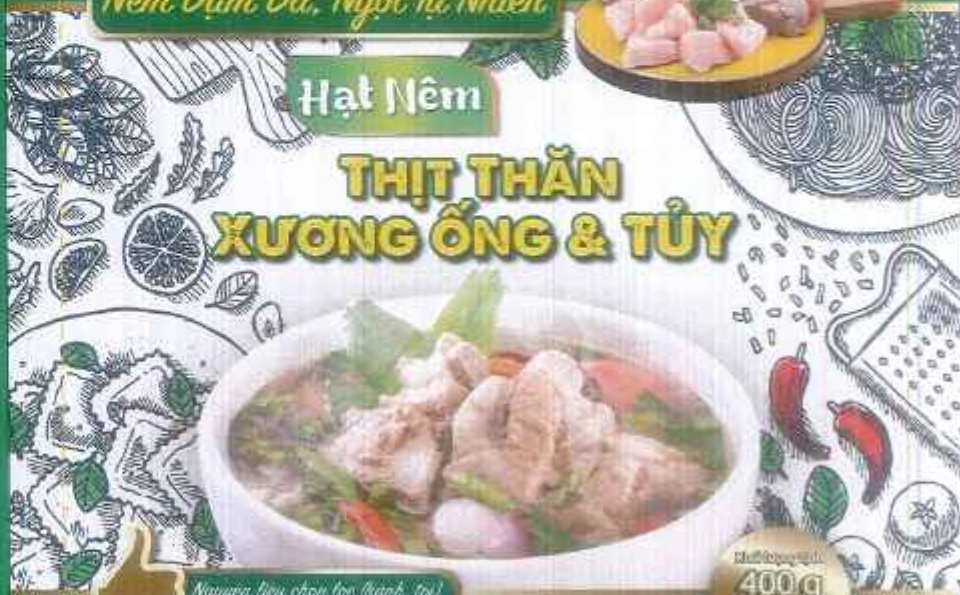


# VEDAN mommy

Nêm Đạm Đà, Ngọt Tự Nhiên

Hạt Nêm

## THỊT THĂN XƯƠNG ỐNG & TỦY



Nguyên liệu chọn lọc (thành, thật)  
từ nguồn nông sản Việt Nam

Khối lượng tịnh  
**400g**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

224mm  
204mm  
10



# VEDAN mommy

Hướng dẫn sử dụng:



\*1 muỗng cà phê = 5 gram / Gói chia Tùy theo khẩu vị cá thể tổng gồm cho phù hợp

Hạt nem thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu đa dạng sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



Nguyên liệu chọn lọc thành, từ  
tư người nông sản Việt Nam.

**Thành phần:** Muối; bột đường; tinh bột sắn; chất điều vị (621, 635); bột tỏi; bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,54%); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; chất làm rắn chắc (466); bột chiết xuất nấm men; bột Protein thực vật thủy phân; bột năng; phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh và tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu nành và trứng.  
TCCS 42/VDN/2024

**Sản xuất tại:**

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Quê, tổ 51, ấp 1 A, xã Phước Thái, huyện Long Thành,  
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800.599.922

**Được sự cho phép của:**

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Thành phần dinh dưỡng,  
giá trị dinh dưỡng**  
(có trong 100g hạt nem  
thịt thăn, xương ống & tủy)

Năng lượng	≥	176 Kcal
Chất đạm	≥	4,3 g
Natri	<	71230 mg
Carbohydrat	≥	19 g
Đường tổng số	≤	33 g

**Khối lượng tịnh: 900 g**

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất



# VEDAN mommy

Nêm Đậm Đà, Ngọt Tự Nhiên

Hạt Nêm

THỊT THĂN  
XƯƠNG ỐNG & TỦY



Nguyên liệu chọn lọc thành, từ  
tư người nông sản Việt Nam.

Khối lượng tịnh  
900 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

VIỆT NAM  
LONG THÀNH - M. CHIH HAO





# VEDAN mommy

### Hướng dẫn sử dụng:



\*1 muỗng cà phê ~ 5 gam / Chỉ sử dụng theo hướng dẫn để đạt được kết quả tốt nhất.  
Hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy Vedan Mommy được kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu đa dạng sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng.



**Thành phần:** Muối i-ốt, đường tinh bột sắn chất điều vị (E621, E635), bột sắn, bột chiết xuất thịt thăn, xương ống & tủy (0,3%), bột hương liệu thịt tự nhiên và sừng heo, chất làm rắn chắc (E605), bột chiết xuất nấm men, bột Protein thực vật thủy phân, bột nhân phẩm màu tổng hợp (Beta-caroten).

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

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa thành phần ngũ cốc lúa được chế biến từ dầu mầm và trứng.  
TCCS 42/VDN/2024

**Sản xuất tại:**  
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Đường số 51, ấp 1A, xã Thới Sơn, huyện Long Thành,  
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800-599-900  
**Được sự cho phép của:**  
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Yard, Orchard Square, Hutchins Drive, #D, Block 2081 G1,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng**  
(cơ tính từ 100g hạt nêm thịt thăn, xương ống & tủy)

Năng lượng	≥	176 kcal
Chất đạm	≥	4,3 g
Mặn	≤	2,1 (3%) mg
Carbohydrat	≥	29 g
Đường tổng số	≥	32 g

**Khối lượng tịnh:** 5 kg  
**NSX:**  
**HSD:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.



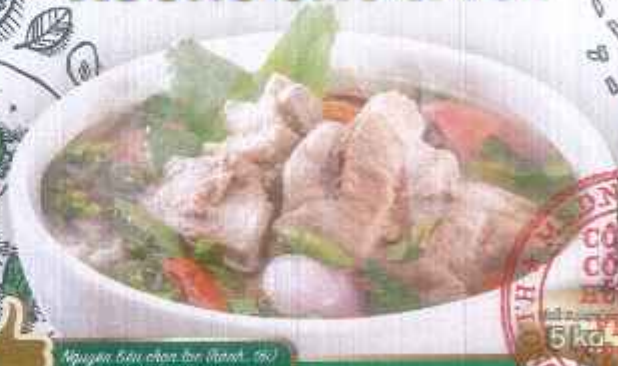
# VEDAN mommy

Nêm Đậm Đà, Ngọt Tự Nhiên



Hạt Nêm

## THỊT THĂN XƯƠNG ỐNG & TỦY



Hiện bán lẻ hàng bình chất một hộp



HIH HAO



KT3-00537BTP4/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

10/04/2024  
Page 01/04

1. Tên mẫu : HẠT NÊM THỊT THẦN, XƯƠNG ỒNG & TỦY VEDAN  
*Name of sample* MOMMY
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 : 25/01/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 26/01/2024- 05/02/2024  
*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 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 at 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 bù 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 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 reports.*
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 (Vlns 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.*



KT3-00537BTP4/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

10/04/2024  
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 <sup>(*)</sup> • Trạng thái / State • Màu sắc / Color • Mùi vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Dạng hạt Granules Màu vàng nhạt Yellowish color Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng monosodium glutamate monohydrate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate monohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 260:2020	-		9,37
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	1,60
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018 (Chuẩn độ điện thế)		-	46,8
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	6,13
7.6. Vật lạ / Foreign matters <sup>(*)</sup>	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)		0,1	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng carbohydrate <sup>(2)</sup> tính theo khối lượng, % Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022		-	43,4

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 samples 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 bù 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 Qatest 3.  
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
Please contact (QATEST 3 or the email addresses info@qatest3.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.



KT3-00537BTP4/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

10/04/2024  
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 <sup>(*)</sup> • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	196
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	TCVN 8133 – 2 : 2011 Dumas method		-	5,68
7.11. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, % Total sugar content as glucose (m/m)	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)		-	30,1
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 arsen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>		Nhỏ hơn 3,00 x 10 <sup>-2</sup> (3) Less than
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 +G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007		0,75	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
7.20. Hàm lượng natri tính theo khối lượng, % Sodium content (m/m)	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))		-	19,3

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 in 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.

KT3-00537BTP4/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

10/04/2024  
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
7.21. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		1,9 x 10 <sup>3</sup>
7.22. E. Coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.23. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.24. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.25. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	-		Không phát hiện Not detected

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

- (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.
- (2): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber
- (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 sample submitted only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của người gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written at 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, phát 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 [info@quatest3.com.vn](mailto:info@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [info@quatest3.com.vn](mailto: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.