

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL)

TCCS 88/VDN/2023

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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 88/VDN/2023

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: TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL)

2. Thành phần định lượng: Tinh bột bắp nếp hồ hóa: 100%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):

Tên sản phẩm	Ký hiệu sản phẩm	Quy cách bao gói
TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL)	VKC-TBNPG	20 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng

b) Chất liệu bao bì: Bao giấy, bao giấy có lồng bao PE, bao giấy có tráng lớp LDPE lớp trong cùng, hoặc theo yêu cầu khách hàng.

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 “TINH BỘT BẮP

NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL)” 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 2.18 và 3.18).
- 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, 4.4, 5.3, 6.2).
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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 12 năm 2023

TỔNG GIÁM ĐỐC



NT CHIH HAO



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: TINH BỘT	Số: TCCS 88/VDN/2023
	Sản phẩm: TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL)	Có hiệu lực Ngày 01 tháng 01 năm 2024

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột
2	Màu sắc	Màu trắng hoặc trắng nhạt
3	Mùi, vị	Có mùi đặc trưng của tinh bột

1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Độ tan	-	Tạo thành dung dịch keo nhót điển hình trong nước
2	Độ ẩm	%	$\leq 10,0$
3	Hàm lượng SO_2	mg/kg	$< 50,0$
4	Hàm lượng tinh bột	%	$\geq 85,0$
5	Trị số pH của huyền phù tinh bột 10 % (khối lượng/thể tích) trong nước	-	4,5 – 7,0

1.3 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 2.18, 3.18).

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,2

1.4 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 1.6, 2.2, 4.4, 5.3, 6.2).

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750
5	Zearalenone	µg/kg	75
6	Fumonisin	µg/kg	1000

1.5 Các hóa chất không mong muốn khác:

Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp theo Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm của Bộ Y tế.

2. Thời hạn sử dụng: 24 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:**

Tinh bột bắp nếp hồ hóa sử dụng cho chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

- **Hướng dẫn bảo quản:**

Bảo quản trong bao bì kín, để ở nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

4. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa SO₂.

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



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 111/20021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ 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 17 tháng 12 năm 2023

TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN CHÍ Hào



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: TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL)

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi) - Độ tan - Độ ẩm - Hàm lượng SO₂ - Hàm lượng tinh bột - Trị số pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Aflatoxin B₁ - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) - Ochratoxin A - Deoxynivalenol - Zearalenone - Fumonisin	1 năm / 1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 27 tháng 12 năm 2023.

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHIH HAO



VEDAN



TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA (WAXY CORN STARCH PREGEL) Dùng cho thực phẩm

Ký Hiệu Sản Phẩm:

Khối lượng tịnh: 20 kg

Thành phần định lượng:

Tinh bột bắp nếp hồ hóa: 100%.

Hướng dẫn sử dụng:

Tinh bột bắp nếp hồ hóa sử dụng cho chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, để ở nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa SO_2 .

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

Thời hạn sử dụng:

24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX:

HSD:

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: 02513825111 /**Free Hotline:** 1800599902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 88/VDN/2023

Được sự cho phép bởi:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



The Food Safety Management System of

SGS

COID: VNM-1-0587-938482

National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

has been assessed and certified as meeting the requirements of

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of

The Scope of Registration appears on page 2 of this certificate

Food Category CIV - Processing of ambient stable products, K - Production of (Bio) Chemicals

This certificate is valid from 23 November 2023 until 22 November 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Date of Certification decision 21 October 2023

Issue Date 24 October 2023

Issue 9. Certified since 23 November 2014

Authorised by
Jonathan Hall
Global Head - Certification Services
SGS United Kingdom Ltd

Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
t +44 (0)151 350-6666 - www.sqs.com

SAO Y BẢN CHÍNH

Ngày 27 Tháng 12 Năm 2023

CHIH HAO

Authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.



This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



Food Safety System Certification FSSC 22000

Manufacture (Fermentation, Purification, Crystallization, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Monosodium L-Glutamate (MSG) used for Food Ingredients.

Manufacture (Fermentation, Separation, Neutralization, Purification, Filtration, Crystallization GA, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Glutamic Acid (GA) used for Food Ingredients.

Manufacture (Dispensing MPG, Filtration, Crystallization, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Monopotassium L-Glutamate (MPG) used for Food Ingredients.

Manufacture (Granulation, Drying, Sieving, Magnet) of Dried Seasoning.

Manufacture (Reaction, Dilution, Sand Separation, Filter, Water Separation, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Modified Starch.

Manufacture (Filter, Heat Treatment, Crude Grinding, Magnet, Metal Detector) of Pregelatinized Starch.

Manufacture (Reaction, Filtration, Dissociation, Magnet, Heat Treatment, Metal Detector) of Modified Starch Pregel.

Manufacture (Gelatinization, Liquefaction, Saccharification, Decoloration, Filter, Ion Exchange, pH Adjustment, UV-Light, Concentration, Filtration) of Maltose Syrup, Glucose Syrup and Rice Syrup.

Manufacture (Sieving, Soaking and milling, Liquefaction, Filtration, Homogenization, Magnet, Drying, Sieving, Metal Detector) of Rice Protein Concentrate

Manufacture (Liquefaction, Decolonization, Filtration, Concentration, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Maltodextrin.

Manufacture (Liquefaction, Decolonization, Filtration, Concentration, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Syrup Solids.

All Packed in Plastic Packaging and Kraft Paper.



This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



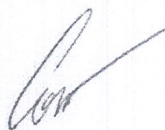
KT3-04632BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/08/2023
Page 01/04

1. Tên mẫu
Name of sample : TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA VKC-TBNPG LOTNO 23072108PG
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 túi nhựa.
As received sample is contained in plastic bag.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 03/08/2023
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 03/08/2023 - 15/08/2023
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
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
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.



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 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 và rg.vn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.vn@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.

KT3-04632BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

17/08/2023
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	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng bột Powder Màu trắng White Không mùi Odorless
• Trạng thái/ State				
• Màu sắc/ Color				
• Mùi / Odor				
7.2. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	3,66
7.3. pH dung dịch 10% pH value of 10% solution	TCVN 12348:2018		-	6,28
7.4. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg Sulfur dioxide content	AOAC 2019 (990.28)		6,00	Không phát hiện Not detected
7.5. Độ tan Solubility	QCVN 4-18: 2011 /BYT		-	- Tạo dung dịch keo nhớt trong nước lạnh / Form viscous solution when adding in cold water - Tạo dung dịch keo nhớt trong nước nóng / Form viscous solution when adding in hot water - Không tan trong ethanol/ Insoluble in ethanol
7.6. Phản ứng nhuộm màu iod Iodine stain	QCVN 4-18:2011/BYT		-	Có phản ứng nhuộm màu iod đặc trưng Characteristic iodine stain

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 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 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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@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.

KT3-04632BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT


 17/08/2023
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
7.7. Phản ứng khử đồng Copper reduction	QCVN 4-18:2011/BYT		-	Có phản ứng khử đồng đặc trưng Characteristic copper reduction Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng kim loại nặng qui ra chì ^(*) , mg/kg Heavy metal content as lead	FCC IV (p.760) – 1996		-	Nhỏ hơn 1 Less than
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089 : 2018 (LC/MS/MS)	20		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng zearalenone, µg/kg Zearalenone content	QTTN/KT3 224 : 2018 (Ref: TCVN 9591 : 2013)	15		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng fumonisin (B1 + B2), µg/kg Fumonisin (B1 + B2) content	QTTN/KT3 161 : 2017		75	Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	0,15

- 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, phân bố 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.
- 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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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.

KT3-04632BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

17/08/2023
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
7.19. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	0,25
7.20. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.22. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.23. E.Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.24. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2019 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.25. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.26. Bacillus cereus giả định, CFU/g Presumptive bacillus cereus	ISO 7932 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.27. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected

Ghi chú/ Notes:

(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.

Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content



- 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, phân bố 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.
- 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 và rq.tv@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tv@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2023-00098026
Mã số kết quả : AR-23-VD-101330-01-VI / EUVNHC-00226372



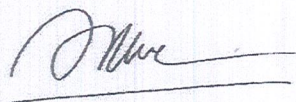
Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam
Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành
Đồng Nai, Việt Nam

Tên mẫu : Tinh bột bắp nếp hồ hoá VKC-TBNPG Lotno 23072108PG
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu : 03/08/2023
Thời gian thử nghiệm : 04/08/2023 - 07/08/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 08/08/2023
Mã số PO của khách hàng : LX2R230803347
Mã số mẫu Eol : 005-32410-237883

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD578 VD Tinh bột	%	EVN-R-RD-2-TP-22085 (Ref. TCVN 4594:1988)	94.9
2	VD36H VD (a) 2-chloroethanol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-10395 (GC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD=0.003)
3	VD36H VD (a) Ethylene oxide	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-10395 (GC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD=0.003)
4	VD36H VD (a) Ethylene oxide (Tổng của ethylene oxide và 2-chloro-ethanol quy ra ethylene oxide)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-10395 (GC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD=0.003)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 09/08/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 09/08/2023.

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.
VD: Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.