

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

----\*\*\*----

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**BÁNH THANH NGÔ YUMI VỊ PHÔ MAI**

**TCCS 16/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 16/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

E-mail: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Bánh thanh ngô Yumi vị phô mai.

2. **Thành phần:** Bột ngô (51%), bột mì (34%), bột phô mai (maltodextrine, phô mai (sữa, lactococcus lactis, lactococcus cremoris, muối, enzyme), chất điều vị (INS 621, muối) (5,4%), bột sữa nguyên kem, bột gạo, đường, dầu thực vật (dầu cọ), chất chống đông vón (INS: 170(i), 553(iii)), muối, chất nhũ hóa (INS 322 (i)).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 42,5 g (5 thanh x 8,5 g); 170 g (20 thanh x 8,5 g) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong túi nhựa PP, chất liệu tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nhôm.

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

Sản xuất tại: Holistic Food Sdn. Bhd.

Địa chỉ: No 86, Jalan Apollo U5/198, Bandar Pinggiran Subang, Shah Alam, Selangor, Malaysia.

Xuất xứ: Malaysia.

### 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 nhập khẩu, kinh doanh sản phẩm “Bánh thanh ngô Yumi vị phô mai” 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, 4.6, 5.5, 6.2).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.18, 3.18).
- 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 04 tháng 10 năm 2025

**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: Bánh kẹo	Số: TCCS 16/VDN/2025
	Sản phẩm: BÁNH THANH NGÔ YUMI VỊ PHÔ MAI	Có hiệu lực kể từ ngày 09/10/2025

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. 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	$\leq 532$
2	Hàm lượng chất béo	g/100 g	$\leq 36$
3	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100 g	$\leq 812,6$
4	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 g	$\geq 49,2$
5	Hàm lượng Chất đạm	g/100 g	$\geq 4,8$
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	$\leq 19$

1.2. 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	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$10^3$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	Không phát hiện
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$10^2$
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không phát hiện
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$10^2$

1.3. 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, 6.2).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	$\mu\text{g/kg}$	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	$\mu\text{g/kg}$	500
5	Hàm lượng Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	50
6	Hàm lượng Fumonisin	$\mu\text{g/kg}$	1000

1.4. 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 2.18, 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

**2. Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Ngày sản xuất:** 12 tháng trước HSD.

**Hạn sử dụng:** Xem “HSD” trên bao bì sản phẩm.

**3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn liền sau khi mở bao bì.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.

**4. Thông tin cảnh báo:**

Sản phẩm có chứa bột mì (gluten); nguyên liệu sản xuất từ sữa. Có thể chứa một lượng nhỏ đậu nành, trứng, đậu phộng, hạt cây, sản phẩm từ cá và động vật giáp xác.

**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 04 tháng 10 năm 2025*

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



## 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: Bánh thanh ngô Yumi vị phô mai**

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
<ul style="list-style-type: none"><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng Natri (Na)</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)</li><li>- Hàm lượng Chất đạm</li><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- <i>Coliforms</i></li><li>- <i>Escherichia coli</i></li><li>- <i>Staphylococcus aureus</i></li><li>- <i>Salmonella spp.</i></li><li>- Tổng số nấm men và nấm mốc</li><li>- Hàm lượng Cadimi (Cd)</li><li>- Hàm lượng Chì (Pb)</li><li>- Hàm lượng Aflatoxin B<sub>1</sub></li><li>- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</li><li>- Hàm lượng Ochratoxin A</li><li>- Hàm lượng Deoxynivalenol</li><li>- Hàm lượng Zearalenone</li><li>- Hàm lượng Fumonisin</li></ul>	1 lần/năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 04 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

## BÁNH THANH NGŨ YUMI VỊ PHÔ MAI

**Thành Phần:** Bột ngô (51%), bột mì (34%), bột phô mai (maltodextrine, phô mai (sữa, lactococcus lactis, lactococcus cremoris, muối, enzyme), chất điều vị (INS 621), muối(5,4%), bột sữa nguyên kem, bột gạo, đường, dầu thực vật (dầu cọ), chất chống đông vón (INS: 170(i), 553(iii)), muối, chất nhũ hóa (INS 322(i)).

**Khối lượng tịnh:** 42,5 g (5 thanh x 8,5 g)

**NSX:** 12 tháng trước HSD

**HSD:** Xem trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:** Ăn liền sau khi mở bao bì.

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

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa bột mì (gluten); nguyên liệu sản xuất từ sữa. Có thể chứa một lượng nhỏ đậu nành, trứng, đậu phộng, hạt cây, sản phẩm từ cá và động vật giáp xác.

**Nhà sản xuất:** Holistic Food Sdn. Bhd.

**Địa chỉ:** No 86, Jalan Apollo U5/198, Bandar Pinggiran Subang, Shah Alam, Selangor, Malaysia.

**Xuất xứ:** Malaysia

TCCS 16/VDN/2025

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
Free Hotline: 1800 599 902  
Website: www.vedan.com.vn

Chủ sở hữu thương hiệu và quyền sản xuất

**THE SAVOURY NOSH PTE. LTD.**

28 Senang Crescent, BizHub 28,  
Singapore 416601.

zac@thekettlegourmet.com

**thekettlegourmet.com**

 @thekettle\_gourmetsg  @thekettle\_gourmet  @thekettle\_gourmetsg



**kids tested  
mum approved**  
Trẻ em kiểm chứng  
Mẹ chấp thuận

**baked  
not fried**  
Nướng,  
không chiên

**no trans fat**  
Không chứa chất  
béo chuyển hóa



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

Năng lượng	≤ 532 kcal
Chất đạm	≥ 4,8 g
Carbohydrat	≥ 49,2 g
Chất béo	≤ 36 g
Natri	≤ 812,6 mg
Đường tổng số	≤ 19 g





# YUMI

**CORN STICK**  
**Cheese**  
FLAVOUR

**BÁNH**  
**THANH NGÔ YUMI**  
**VỊ PHÔ MAI**

THE  
Original  
YUMI CORN  
STICK



MS 1500  
1092-09/2017



Kids tested  
mum approved  
Trẻ em kiểm chứng  
Mẹ chấp thuận



baked  
not fried  
Nướng,  
không chiên



no trans fat  
Không chứa chất  
béo chuyển hóa



PRODUCED IN A FACILITY  
WHICH IS CERTIFIED ISO 22000

**Thành Phần:** Bột ngô (51%), bột mì (34%), bột phô mai (maltodextrine, phô mai (sữa, lactococcus lactis, lactococcus cremoris, muối, enzyme, chất điều vị (INS 621), muối) (5,4%), bột sữa nguyên kem, bột gạo, đường, dầu thực vật (dầu cọ), chất chống đông vón (INS: 170(i), 553(iii)), muối, chất nhũ hóa (INS 322(ii)).

**Khối lượng tịnh:** 170 g (20 thanh x 8,5 g)

**NSX:** 12 tháng trước HSD

**HSD:** Xem trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:** Ăn liền sau khi mở bao bì

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa bột mì (gluten), nguyên liệu sản xuất từ sữa. Có thể chứa một lượng nhỏ đậu nành, trứng, dầu phộng, hạt cây, sản phẩm từ cá và động vật giáp xác.

**Nhà sản xuất:** Holistic Food Sdn. Bhd.

**Địa chỉ:** No 86, Jalan Apollo US/198, Bandar Pinggiran Subang, Shah Alam Selangor, Malaysia.

**Xuất xứ:** Malaysia  
TCCS 16/VDN/2025

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

Năng lượng	≤ 532 kcal
Chất đạm	≥ 4,8 g
Carbohydrat	≥ 49,2 g
Chất béo	≤ 36 g
Natri	≤ 812,6 mg
Đường tổng số	≤ 19 g



Chủ sở hữu thương hiệu và quyền sản xuất:

**THE SAVOURY NOSH PTE. LTD.**  
28 Senang Crescent, BizHub 28,  
Singapore 416601.  
zacc@thekettlegourmet.com

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**  
Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
Free Hotline: 1900.599.902  
Website: www.vedan.com.vn



**thekettlegourmet.com**

@thekettlegourmetsg @thekettlegourmet @thekettlegourmetsg

MY CO2 GROUP SDN BHD  
202201032134 (1477831-M)  
MY CO2 (PG) SDN BHD | SAMM Số 384  
201701042071 (1256244-P)  
MY CO2 (KL) SDN BHD | SAMM Số 564  
201501029820 (1155142-M)  
MY CO2 (JB) SDN BHD | SAMM Số 752  
201501029979 (1155302-A)  
MY CO2 CERTIFICATION SDN BHD  
201601026813 (1197752-N)  
MY CO2 SDN BHD  
700601024684 (744438-M)

Thành viên của LMS COMPLIANCE LTD. (SGX: LMS)



16, Lengkok Kikik 1, Taman Inderawasih, 13600 Perai, Penang, Malaysia.  
40, 46, 48 8, 50, Jalan Sepadu B25/B, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.  
15, Jalan Molek 1/8, Taman Molek, 81100 Johor Bahru, Johor, Malaysia.

ĐT: 04-3808282  
ĐT: 03-51223366  
ĐT: 07-355 8811

Fax: 04-380 8280  
Fax: 03-5122  
3386  
Fax: 07-355 9808

Im compliance.com  
iw.myco2.com.my  
enquiry@myco2.com.my

Trang 1 / 1

## Giấy chứng nhận phân tích

Số tham chiếu phòng thí nghiệm: MYKL-LN01-000931

SN: RS1915592809988281

(Đã ký)

POH TZE KYE

Quản lý phòng thí nghiệm

Số IKM: M/3458/6147/11/12

AN1 : RA1132055213123163

### HOLISTIC FOOD SDN BHD

86, JALAN APPOLO U5/198,  
SEKSYEN U5, BANDAR PINGGIRAN SUBANG  
40150 SHAH ALAM SELANGOR  
MALAYSIA

Ngày nhận: 09/05/2025

Ngày bắt đầu: 16/05/2025

Ngày hoàn thành: 16/05/2025

Ngày cấp: 16/05/2025

Ký hiệu mẫu: Bánh thanh ngô YUMI nguyên vị

Mô tả mẫu: Mẫu thực phẩm ở nhiệt độ thường trong bao bì gốc

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Ghi chú: ND = Không phát hiện

Mô tả kiểm nghiệm	Phương pháp hoặc thiết bị sử dụng	Kết quả	Đơn vị
Tổng aflatoxin (B1,B2,G1,G2) +	AOAC 990.33	ND<0.1	ppb
Aflatoxin BI +	AOAC 990.33	ND<0.1	ppb
Ochratoxin A +	Phương pháp nội bộ MY/STP/113 dựa trên phương pháp Elisa cạnh tranh trực tiếp	ND<1.9	ppb
Deoxynivalenol (DON) +	Phương pháp nội bộ MY/STP/116 dựa trên phương pháp Elisa cạnh tranh trực tiếp	ND<0.2	ppb
Zearelenone +	Phương pháp nội bộ MY/STP/111 dựa trên phương pháp Elisa cạnh tranh trực tiếp	ND<20	ppb
Fumonisin +	Nội bộ MY/STP/115 dựa trên phương pháp Elisa cạnh tranh trực tiếp	ND<0.2	ppb

### - KẾT THÚC BÁO CÁO -

Kết quả trên dựa trên mẫu đã gửi. Chúng tôi không chịu trách nhiệm hoặc nghĩa vụ đối với bất kỳ thiệt hại hoặc tổn thất nào phát sinh từ đó.

Báo cáo này nghiêm cấm lưu hành, quảng cáo hoặc sử dụng cho mục đích pháp lý và không được sao chép trừ khi đầy đủ và có sự chấp thuận bằng văn bản của phòng thí nghiệm. Báo cáo kiểm nghiệm do MY CO2 (KL) Sdn. Bhd. phát hành. Ký hiệu \* chỉ kiểm nghiệm chưa được công nhận. Ký hiệu + chỉ kiểm nghiệm do bên ngoài cung cấp và được công nhận tại SAMM564. Ký hiệu ++ chỉ kiểm nghiệm do bên ngoài cung cấp và được công nhận tại SAMM752. Ký hiệu # chỉ kiểm nghiệm do bên ngoài cung cấp và được công nhận. Báo cáo thay thế được chỉ định với hậu tố Tr theo số tham chiếu phòng thí nghiệm gốc. Ký hiệu 'r' chỉ số lần sửa đổi được chỉ định. Số lần sửa đổi mới nhất được coi là báo cáo thay thế cuối cùng. Chữ ký điện tử tuân thủ 21 CFR Phần 11



0.1293 kgCO<sub>2</sub>e/COA



Xác thực



Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 30 tháng 09 năm 2025

Người dịch

**Đinh Thị Hòe**

Ngày 30 tháng 09 năm 2025 (Ngày ba mươi, tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại số 184 Dương Bá Trạc, phường Chánh Hưng, thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi, *Ngô Châu Liễu* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, thành phố Hồ Chí Minh.

**CHỨNG THỰC**

Bà Đinh Thị Hòe, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực: **0 0 1 7 7 8**

Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 30 tháng 09 năm 2025

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Châu Liễu*

**MY CO2 GROUP SDN BHD**  
 16, Lengkok Kikik 1, Taman Inderawasih, 13600 Perai, Penang, Malaysia.  
**MY CO2 (PG) SDN BHD** | SMM No. 384  
 40, 46, 48 & 50, Jalan Sepadu B25/B, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.  
**MY CO2 (KL) SDN BHD** | SMM No. 564  
 15, Jalan Molek 1/8, Taman Molek, 81100 Johor Bahru, Johor, Malaysia.  
**MY CO2 (JB) SDN BHD** | SMM No. 752  
**MY CO2 CERTIFICATION SDN BHD**  
**MY CO2 SDN BHD**



16, Lengkok Kikik 1, Taman Inderawasih, 13600 Perai, Penang, Malaysia.  
 40, 46, 48 & 50, Jalan Sepadu B25/B, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.  
 15, Jalan Molek 1/8, Taman Molek, 81100 Johor Bahru, Johor, Malaysia.

T: 04-880 8282  
 F: 03-5122 3366  
 T: 07-355 8811

F: 04-880 8260  
 F: 03-5122 3386  
 F: 07-355 9808

lms.compliance.com  
 www.myco2.com.my  
 enquiry@myco2.com.my

Certificate of Analysis

Lab Ref No.: MYKL-LN01-000931

SN: RS1915592809988281

**POH TZE KYE**  
 Laboratory Manager  
 IKM No.: M/3458/6147/11/12  
 AN1 : RA1132055213123163

Chan Zi Wei  
 CFO

**HOLISTIC FOOD SDN BHD**  
 86, JALAN APPOLO U5/198,  
 SEKSYEN U5, BANDAR PINGGIRAN SUBANG  
 40150 SHAH ALAM SELANGOR  
 MALAYSIA

Date of Received: 2025-05-09  
 Date of Commence: 2025-05-16  
 Date of Completion: 2025-05-16  
 Date of Issue: 2025-05-16

**Sample Marking:** YUMI Corn Stick Original Flavour  
**Sample Description:** Ambient food sample in original packaging

Importer: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD.  
 Address: National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai Province, Vietnam

Remark : ND = Not Detected

Test Description	Method or Equipment Used	Result(s)	Unit
Total aflatoxin (B1,B2,G1,G2) *	AOAC 990.33	ND<0.1	ppb
Aflatoxin B1 *	AOAC 990.33	ND<0.1	ppb
Ochratoxin A *	In house method MY/STP/113 based on Direct competitive Elisa method	ND<1.9	ppb
Deoxynivalenol (DON) *	In House Method MY/STP/116 based on Direct Competitive Elisa Method	ND<0.2	ppb
Zearalenone *	In house method MY/STP/111 based on Direct competitive Elisa method	ND<20	ppb
Fumonisin *	In house MY/STP/115 based on Direct Competitive Elisa Method	ND<0.2	ppb



- END OF REPORT -

The above result(s) based on sample submitted. We shall not be responsible or liable for any damages or losses arising thereof

This report is strictly not for circulation, advertising or legal proceeding purpose and cannot be reproduced except in full without written approval of the laboratory. Test report issued by MY CO2 (KL) Sdn. Bhd. Symbol \* denote test not accredited. Symbol + denote test externally provided and accredited at SMM564. Symbol ++ denote test externally provided and accredited at SMM752. Symbol # denote test externally provided and accredited. The replacement report is indicated with Tr suffix to the original lab ref. no..Symbol 'r' denote the designated revision number. The latest revision number shall deem to be the final replacement report. Electronic signature is compliance to 21 CFR Part 11





PERMULAB SDN. BHD. (199601019707) | A-G-16, Merchant Square@Tropicana  
Jalan Tropicana Selatan 1 | PJU3 47410 Petaling Jaya | Malaysia  
t. +60 3 7883 0068 | e. customerservices.malaysia@mxnsaq.com  
w. www.permulab.com.my



(Đã ký)

LOI MUN YEE

Chuyên viên Hóa học Cao cấp (M.M.I.C)  
IKM Số M/3310/5471/08/11

## GIẤY CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

SỐ ĐĂNG KÝ: PLF-007274-00002130-25 (25-183502)

TRANG 01 / 02

TÊN CÔNG TY : HOLISTIC FOOD SDN BHD

MÔ TẢ MẪU : BÁNH THANH NGÔ YUMI NGUYÊN VỊ  
KÝ HIỆU MẪU : Nhà nhập khẩu: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
NGÀY NHẬN MẪU : 04 tháng 7 năm 2025  
NGÀY BÁO CÁO : 14 tháng 7 năm 2025

Sau khi phân tích mẫu được gửi, kết quả thu được như sau:

STT	CHỈ TIÊU	SỐ THAM CHIẾU PHƯƠNG PHÁP	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ
1	TỔNG NĂNG LƯỢNG/ CALO	Nội bộ số F40	kcal/100g	522
2	NĂNG LƯỢNG/ CALO TỪ CHẤT BÉO	Nội bộ số F42	kcal/100g	242
3	TỔNG CHẤT BÉO	Nội bộ số F13	g/100g	26.9
4	CHẤT BÉO BẢO HÒA	Nội bộ số G3 (GCFID)	g/100g	12.5
5	CHẤT BÉO ĐƠN KHÔNG BẢO HÒA	Nội bộ số G3 (GCFID)	g/100g	11.6
6	CHẤT BÉO ĐA KHÔNG BẢO HÒA	Nội bộ số G3 (GCFID)	g/100g	2.85
7	AXIT BÉO CHUYỂN HÓA	Nội bộ số G3 (GCFID)	g/100g	<0.05
8	CHOLESTEROL	Nội bộ số GH12 (GCFID)	mg/100g	<0.30
9	NATRI theo Na	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)	mg/100g	280
10	TỔNG CARBOHYDRAT	Nội bộ số F43	g/100g	63.6
11	TỔNG CHẤT XƠ THỰC PHẨM	AOAC 985.29 (Phương pháp Enzymatic- Gravimetric)	g/100g	1.44
12	TỔNG ĐƯỜNG	Nội bộ số F9	g/100g	17.0
13	PROTEIN	Nội bộ số F7	g/100g	6.27
14	VITAMIN D3 dạng CHOLECALCIFEROL	Nội bộ FL 02 (Bảng LCMS/MS)	µg/100g	<2





PERMULAB SDN. BHD. (199601019707) | A-G-16, Merchant Square@Tropicana  
Jalan Tropicana Selatan 1 | PJU3 47410 Petaling Jaya | Malaysia  
t. +60 3 7883 0068 | e. customerservices.malaysia@mxnsaq.com  
w. www.permulab.com.my



## GIẤY CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

SỐ ĐĂNG KÝ: PLF-007274-00002130-25 (25-183502)

TRANG 02 / 02

TÊN CÔNG TY : HOLISTIC FOOD SDN BHD

STT	CHỈ TIÊU	SỐ THAM CHIẾU PHƯƠNG PHÁP	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ
15	KALI theo K	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)	mg/100g	119
16	CANXI theo Ca	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 973.03/US EPA 6010D/ICPOES)	mg/100g	165
17	SẮT theo Fe	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)	mg/100g	1.25

### LƯU Ý:

- < - Nhỏ hơn giới hạn phát hiện tối thiểu được báo cáo
- Thời gian kiểm nghiệm: 04-07-2025 đến 14-07-2025
- Nội bộ FI 3: Dựa trên AOAC 963.15 và Pearson's Chemical Analysis of Foods, Ấn bản lần 7, trang 14-15.
- Nội bộ số G3: Dựa trên AOCS Ce 1-62.
- Nội bộ số GH12: Dựa trên JAOAC International Tập 64, Số 1, 1981 & Tập 73, Số 5, 1990.
- Nội bộ số F43: Dựa trên Phương pháp phân tích ghi nhãn dinh dưỡng AOAC 1993.
- Nội bộ số F9: Dựa trên Pearson's Chemical Analysis of Foods, Ấn bản lần 7, trang 121-127.
- Nội bộ số F7: Dựa trên AOAC 1995 (991.20).
- Nội bộ số F2: Dựa trên Pearson's Chemical Analysis of Foods, Ấn bản lần 7, trang 14-15.
- Mục số 4,5,6 và 7 là chi tiết của mục số 3

### TÀI LIỆU THAM KHẢO PHƯƠNG PHÁP:

- Official Methods of Analysis of AOAC, 16th Edition (1995); (2) The Chemical Analysis Of Foods, 7th Edition, David Pearson (1976)
- Phương pháp của Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) Sửa đổi 2, 1995.; (4) Official Methods of American Oil Of Chemists Society, 1989 (AOCS)
- Journal Association Of Analytical Chemistry 1981 (JAOAC); (6) Method of Analysis For Nutrition Labeling, AOAC 1993
- Sắc ký lỏng khối phổ kép (LC-MS/MS)

(Đã ký)

BÀ CHITRA THURISINGAM  
Chuyên viên hóa học cao cấp (M.M.I.C.)  
SỐ IKM: M/1891/4268/02

(Đã ký)

BÀ LOI MUN YEE  
Chuyên viên hóa học cao cấp (M.M.I.C.)  
SỐ IKM: M/3310/5471/08/11

Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 30 tháng 09 năm 2025

Người dịch

**Đinh Thị Hòe**

Ngày 30 tháng 09 năm 2025 (Ngày ba mươi, tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại số 184 Dương Bá Trạc, phường Chánh Hưng, thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi, *Ngô Châu Liên* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, thành phố Hồ Chí Minh.

**CHỨNG THỰC**

Bà Đinh Thị Hòe, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:

**0 0 1 7 7 9**

Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 30 tháng 09 năm 2025

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Châu Liên*



PERMULAB SDN. BHD. (199601019707) | A-G-16, Merchant Square@Tropicana  
 Jalan Tropicana Selatan 1 | PJU3 47410 Petaling Jaya | Malaysia  
 t. +60 3 7883 0068 | e. customerservices.malaysia@mxnsaq.com  
 w. www.permulab.com.my



CERTIFICATE OF ANALYSIS

REG. NO. : PLF-007274-00002130-25 (25-183502)  
 COMPANY NAME : HOLISTIC FOOD SDN BHD

PAGE 01 OF 02

LOI MIN YEE  
 SENIOR CHEMIST (M.M.I.C.)  
 IKM No. M/3310/5471/087/11

SAMPLE DESCRIPTION : Yumi Corn Stick Original Flavour  
 SAMPLE MARKING : Importer: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
 National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai Province, Vietnam  
 RECEIVED DATE : 04 July 2025  
 REPORTED DATE : 14 July 2025

On analysis of the sample(s) submitted, the result(s) obtained as follows:

NO	PARAMETER	METHOD REF. NO.	UNIT	RESULT
1	TOTAL ENERGY/CALORIES	In-House No. F40	kcal/100g	522
2	ENERGY/CALORIE FROM FAT/TENAGA/KALORI DARI LEMAK	In-house No. F42	kcal/100g	242
3	TOTAL FAT/JUMLAH LEMAK	In-house No. F13	g/100g	26.9
4	SATURATED FAT/LEMAK TEPU	In-house No. G3 (GC/FID)	g/100g	12.5
5	MONOUNSATURATED FAT/ASID LEMAK MONO-TAKTEPU	In-house No. G3 (GC/FID)	g/100g	11.6
6	POLYUNSATURATED FAT/ASID LEMAK POLI-TAKTEPU	In-house No. G3 (GC/FID)	g/100g	5.95
7	TRANS FAT/ ACID/ ASID LEMAK TRANS	In-house no. G3 (GC/FID)	g/100g	<0.05
8	CHOLESTEROL/ KOLESTEROL	In-house No. GH12 (GC/FID)	mg/100g	<0.30
9	SODIUM/NATRIUM as Na	In-house No. F58 (Based on AOAC 975.03/US EPA 6010D/ICP-OES)	mg/100g	280
10	TOTAL CARBOHYDRATE/JUMLAH KARBOKHIDRAT	In-house No. F43	g/100g	63.6
11	TOTAL DIETARY FIBRE/JUMLAH FIBER DIET	AOAC 985.29 (Enzymatic-Gravimetric Method)	g/100g	1.44
12	TOTAL SUGARS/JUMLAH GULA	In-House No. F9	g/100g	17.0
13	PROTEIN/ PROTEIN	In-house No. F7	g/100g	6.27
14	VITAMIN D3 as CHOLECALCIFEROL	In-house FL 02(By LCMS/MS)	µg/100g	<2

CHAN ZHEN  
 CFO

Reported results relate only to the test sample as received, not to the sample or product, from which the test was performed. Opinions and interpretation expressed herein are outside the scope of SMM accreditation. This report shall not be used for advertising purposes. This report must not be reproduced except in full, without the prior written approval of the laboratory.



CERTIFICATE OF ANALYSIS

REG. NO. : PLF-007274-00002130-25 (25-183502)

PAGE 02 OF 02

COMPANY NAME : HOLISTIC FOOD SDN BHD

NO	PARAMETER	METHOD REF. NO.	UNIT	RESULT
15	POTASSIUM/ KALIUM as K	In-house No. F58 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)	mg/100g	119
16	CALCIUM/ KALSIMUM as Ca	In-house No. F88 (Based on AOAC 973.03/US EPA 6010D/ICPOES)	mg/100g	165
17	IRON/ ZAT BESI as Fe	In-house No. F68 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)	mg/100g	1.25

NOTE:

1. < - Less Than The Minimum Detection Limit Reported
2. Testing Period: 04-July-2025 to 14-July-2025
3. In-house F13: Based on AOAC 963.15 and Pearson's Chemical Analysis of Foods, 7th Edition, Pg. 14-15.
4. In-house No. G3: Based on AOCS Ce 1-62.
5. In-house No. GH12: Based on JAOAC International Volume 64, No. 1, 1981 & Volume 73, No. 5, 1990
6. In-house No. F43: Based on Method of Analysis for Nutrition Labeling AOAC 1993.
7. In-house No. F9: Based on Pearson's Chemical Analysis of Foods, 7th Edition, Pg. 121-127
8. In-house No. F7: Based on AOAC 1995 (991.20).
9. In-house No. F2: Based on Pearson's Chemical Analysis of Foods, 7th Ed., Pg. 14-15.
10. The item no. 4, 5, 6 and 7 is a breakdown of item no. 3

METHOD REFERENCE(S):

1. Official Methods of Analysis of AOAC, 16th Edition (1995); (2) The Chemical Analysis Of Foods, 7th Edition, David Pearson (1976)
3. U.S. Environmental Protection Agency (USEPA) (4) Revision 14, 1993 (5) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 19th Edition, American Public Health Association (1995)
5. Journal Association Of Analytical Chemistry 1981(JAOAC); (6) Method of Analysis For Nutrition Labeling, AOAC 1993
7. Liquid Chromatography Mass Spectrometer/Mass Spectrometer

MS. CHITRA THURISINGAM  
 SENIOR CHEMIST (M.M.I.C.)  
 IKM NO. M/1891/4268/02

MS LOI MUN YEE  
 SENIOR CHEMIST (M.M.I.C.)  
 IKM NO. M/3310/5471/08/11





PERMULAB SDN. BHD. (199601019707) | A-G-16, Merchant Square@Tropicana  
Jalan Tropicana Selatan 1 | PJU3 47410 Petaling Jaya | Malaysia  
ĐT. +60 3 7883 0068 | Email: customerservices.malaysia@mxnsaq.com



TRANSLATION  
BẢN DỊCH

## Giấy chứng nhận phân tích

Bà Anis

Holistic Food Sdn Bhd

Số 86, Đường Apollo U5/198

Khu U5, Bandar Pinggiran Subang

Shah Alam 40150

Malaysia

Báo cáo chính thức

Số đơn đặt hàng: PO-2507-0002

Ngày phát hành báo cáo:  
11/07/2025

Số tham chiếu MNAQ:  
25-183492

Ngày nhận mẫu:  
04/07/2025 09:31

Thời gian kiểm nghiệm: 04/07/2025 đến 11/07/2025

### Nhận xét

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

### Kết quả

Các thử nghiệm được thực hiện trên mẫu như nhận được.

Tên mẫu khách hàng: Bánh thanh ngô YUMI nguyên vị

Mã phòng thí nghiệm:  
25-183492-1

Tình trạng mẫu: Đạt yêu cầu

Thử nghiệm	Kết quả	Đơn vị	Tham chiếu phương pháp
Salmonella spp	Không phát hiện	/25 g	ISO 6579:2002
Nấm men và nấm mốc	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008
Tổng số vi khuẩn hiếu khí	7.7E2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1:2015)
Tụ cầu dương tính coagulase	<10	cfu/g	BS EN ISO 6888-1+A2:2018
Coliforms	Không phát hiện	cfu/g	ISO 4831: 2006 (Phát hiện)

Kết quả được báo cáo chỉ liên quan đến mẫu thử nghiệm khi nhận được, không liên quan đến mẫu hoặc sản phẩm mà thử nghiệm được thực hiện. Các ý kiến và diễn giải được trình bày trong tài liệu này nằm ngoài phạm vi công nhận của SAMM. Báo cáo này không được sử dụng cho mục đích quảng cáo. Ngày thực hiện thử nghiệm có thể được cung cấp theo yêu cầu.

Số báo cáo: 4312386 Báo cáo này không được sao chép trừ khi toàn bộ, nếu không có sự chấp thuận trước bằng văn bản của phòng thí nghiệm.

Escherichia coli beta-glucuronidase	1.1E2	cfu/g	ISO 16649-2:2001
Thủy ngân	<0.0100	mg/kg	AOAC 971.21
Antimon	<0.0100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Asen	<0.0100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Cadimi	<0.0100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Chì	<0.100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)

Các thử nghiệm được đánh dấu \* không được công nhận cho các nền mẫu hoặc chất phân tích cụ thể. Kết quả có ký hiệu '<' chỉ mức thấp nhất mà chất phân tích có thể được báo cáo, và trong trường hợp này chất phân tích không được phát hiện vượt quá giới hạn này. Do đó, các kết quả có ký hiệu '<' là Không phát hiện.

CFU = Đơn vị hình thành khuẩn lạc

Khi kết quả được biểu thị bằng 'E' nghĩa là kết quả theo lũy thừa cơ số 10. Ví dụ X.Y E2 tương đương  $X.Y \times 10^2$

(đã ký)

Loi Mun Yee

**Chuyên viên hóa học cao cấp**

**IKM Số: M/3310/5471/08/11**

(đã ký)

Loh Xin Yan

**Chuyên viên vi sinh**

**MJMM 001401**

Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 01 tháng 10 năm 2025

**Người dịch**



**Đinh Thị Hòe**

Ngày 01 tháng 10 năm 2025 (Ngày một, tháng mười, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)  
Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại số 184 Dương Bá Trạc, phường Chánh Hưng, thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi, *Ngô Chín Liễn* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, thành phố Hồ Chí Minh.

**CHỨNG THỰC**

Bà Đinh Thị Hòe, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:

0 0 1 7 5 7

Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 01 tháng 10 năm 2025

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Chín Liễn*



# Certificate of Analysis

**Final Report**

**Ms Anis**  
**Holistic Food Sdn Bhd**  
**No. 86, Jalan Apollo U5/198**  
**Seksyen U5, Bandar Pinggiran Subang**  
**Shah Alam 40150**  
**Malaysia**

PO Number: PO-2507-0002

Report Issued: 11-Jul-2025

MNAQ Reference: 25-183492

Sample(s) Received: 04-Jul-2025 09:31

Testing Period: 04-Jul-2025 to 11-Jul-2025

## Comments

Importer: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
 National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai Province, Vietnam

## Results

The tests were performed on the samples as received.

Customer Sample Name: YUMI Corn Stick Original Flavour

Lab ID: 25-183492-1

Sample Condition: Acceptable

Test	Result	Unit	Method Reference
Salmonella spp	Absent	/25 g	ISO 6579:2002
Yeast and Moulds	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008
Aerobic Plate Count	7.7E2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)
Coagulase-positive Staphylococci	<10	cfu/g	BS EN ISO 6888-1+A2:2018
Coliforms	Absent	cfu/g	ISO 4831: 2006 (Detection)
Beta-glucuronidase Escherichia coli	1.1E2	cfu/g	ISO 16649-2:2001
Mercury	<0.0100	mg/kg	AOAC 971.21
Antimony	<0.0100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Arsenic	<0.0100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Cadmium	<0.0100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Lead	<0.100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)

Any tests marked with \* are not accredited for specific matrices or analytes.

Results that are prefixed with '<' indicate the lowest level at which the analyte can be reported, and that in this case the analyte was not observed above this limit. results prefixed with '<' are Not Detected.

CFU = Colony Forming Unit

Where results are expressed with an 'E' this represents an exponential result to base of 10. Example X. Y E2 is equivalent to X. Y x 10^2

Reported results relate only to the test sample as received, not to the sample or product, from which the test was performed. Opinions and interpretation expressed herein are outside the scope of SAMM accreditation. This report shall not be used for advertising purposes. Date of test performance is available upon request.



---

**Loi Mun Yee**  
Senior Chemist  
IKM No. M/3310/5471/08/11



---

**Loh Xin Yan**  
Microbiologist  
MJMM 001401





PERMULAB SDN. BHD. (199601019707) | A-G-16, Merchant Square@Tropicana  
Jalan Tropicana Selatan 1 | PJU3 47410 Petaling Jaya | Malaysia  
ĐT. +60 3 7883 0068 | e. customerservices.malaysia@mxnsaq.com  
w. www.permulab.com.my



TRANSLATION  
BẢN DỊCH



## Giấy chứng nhận phân tích

Báo cáo cuối cùng

Bà Anis  
Holistic Food Sdn Bhd  
Số 86, Đường Apollo U5/198  
Khu U5, Bandar Pinggiran Subang  
Shah Alam 40150  
Malaysia

Số đơn đặt hàng: PO-2507-0002

Ngày phát hành báo cáo: 11/07/2025

Tham chiếu MNAQ: 25-183492

Mẫu nhận được: 04/07/2025 09:31

Thời gian kiểm nghiệm: 04/07/2025 đến 11/07/2025

### Nhận xét

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

### Kết quả

Các thử nghiệm được thực hiện trên mẫu như đã nhận.

Tên mẫu của khách hàng: BÁNH THANH NGÔ YUMI NGUYỄN VỊ

Mã phòng thí nghiệm: 25-183492-1

Tình trạng mẫu: Đạt yêu cầu

Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Kết quả	Đơn vị	Phương pháp tham chiếu
Salmonella spp	Không phát hiện	/25 g	ISO 6579:2002
Nấm men và nấm mốc	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008
Tổng số vi khuẩn hiếu khí	7.7E2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)
Tụ cầu dương tính coagulase	<10	cfu/g	BS EN ISO 6888-1+A2:2018
Coliforms	Không phát hiện	cfu/g	ISO 4831: 2006 (Phát hiện)
Escherichia coli beta-glucuronidase	1.1E2	cfu/g	ISO 16649-2:2001
Thủy ngân	<0.0100	mg/kg	AOAC 971.21
Antimon	<0.0100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Asen	<0.0100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Cadimi	<0.0100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Chì	<0.100	mg/kg	Nội bộ số F88 (Dựa trên AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)

Các thử nghiệm được đánh dấu \* không được công nhận cho các nền mẫu hoặc chất phân tích cụ thể.

Kết quả có ký hiệu '<' chỉ mức thấp nhất mà chất phân tích có thể được báo cáo, và trong trường hợp này chất phân tích không được phát hiện vượt quá giới hạn này. Kết quả có ký hiệu '<' là Không phát hiện.

CFU = Đơn vị hình thành khuẩn lạc

Khi kết quả được biểu thị với 'E' nghĩa là kết quả theo lũy thừa cơ số 10. Ví dụ X.Y E2 tương đương X.Y x 10A2

Kết quả báo cáo chỉ liên quan đến mẫu thử nghiệm như đã nhận, không áp dụng cho mẫu hoặc sản phẩm từ đó mẫu được lấy để kiểm nghiệm. Ý kiến và diễn giải trong báo cáo này nằm ngoài phạm vi công nhận SAMM. Báo cáo này không được sử dụng cho mục đích quảng cáo. Ngày thực hiện kiểm nghiệm sẽ được cung cấp khi có yêu cầu.

(Đã ký)

**Loi Mun Yee**  
Chuyên viên hóa học cao cấp  
IKM Số M/3310/5471/08/11

(Đã ký)

**Loh Xin Yan**  
Chuyên viên vi sinh  
MJMM 001401

Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 30 tháng 09 năm 2025

Người dịch

**Đinh Thị Hòe**

Ngày 30 tháng 09 năm 2025 (Ngày ba mươi, tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại số 184 Dương Bá Trạc, phường Chánh Hưng, thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi, *Ngô Thùy Liễu* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, thành phố Hồ Chí Minh.

**CHỨNG THỰC**

Bà Đinh Thị Hòe, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:

**0 0 1 7 8 8**

Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 30 tháng 09 năm 2025



*Ngô Thùy Liễu*



# Certificate of Analysis

Final Report

Ms Anis  
 Holistic Food Sdn Bhd  
 No. 86, Jalan Apollo U5/198  
 Seksyen U5, Bandar Pinggiran Subang  
 Shah Alam 40150  
 Malaysia

PO Number: PO-2507-0002



Report Issued: 11-Jul-2025

MNAQ Reference: 25-183492

Sample(s) Received: 04-Jul-2025 09:31

Testing Period: 04-Jul-2025 to 11-Jul-2025

## Comments

Importer: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
 National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Dong Nai Province, Vietnam

## Results

The tests were performed on the samples as received.

Customer Sample Name: YUMI Corn Stick Original Flavour

Lab ID: 25-183492-1

Sample Condition: Acceptable

Test	Result	Unit	Method Reference
Salmonella spp	Absent	/25 g	ISO 6579:2002
Yeast and Moulds	<10	cfu/g	ISO 21827-2:2006
Aerobic Plate Count	7.7E2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4584-1: 2015)
Coagulase-positive Staphylococci	<10	cfu/g	BS EN ISO 6898-1+A2:2018
Coliforms	Absent	cfu/g	ISO 4831: 2006 (Detection)
Beta-glucuronidase Escherichia coli	1.1E2	cfu/g	ISO 16649-2:2001
Mercury	<0.0100	mg/kg	AOAC 971.21
Antimony	<0.0100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 8210-B (ICPOES))
Arsenic	<0.0100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Cadmium	<0.0100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)
Lead	<0.100	mg/kg	In-house No. F88 (Based on AOAC 975.03/ US EPA 6010D/ ICPOES)

Any tests marked with \* are not accredited for specific matrices or analytes.

Results that are prefixed with '<' indicate the lowest level at which the analyte can be reported, and that in this case the analyte was not observed above this limit. Results prefixed with 'nd' are Not Detected.

CFU = Colony Forming Unit

Where results are expressed with an 'E' this represents an exponential result to base of 10. Example X.Y E2 is equivalent to X.Y x 10^2

Reported results relate only to the test sample as received, not to the sample or product, from which the test was performed. Opinions and interpretation expressed herein are outside the scope of SAMM accreditation. This report shall not be used for advertising purposes. Date of test performance is available upon request.



Loi Mun Yee  
Senior Chemist  
IKM No. M/3310/5471/08/11



Loh Xin Yan  
Microbiologist  
MJMM 001401

