

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

## HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

### LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TOMYUM

TCCS 48/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)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 48/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:** Lạp xưởng tươi Đài Loan vị Tomyum

**2. Thành phần:** Thịt heo, mỡ heo, gia vị tomyum (5%), dầu thực vật, tinh bột bắp, đường, vỏ bọc xúc xích Collagen, ớt bột, bột hạt điều, muối, chất xơ thực vật, đạm đậu nành, chất làm ẩm (INS 450(iii), INS 451(i), INS 452(i)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 260), phẩm màu tự nhiên (INS 120).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất (khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C).

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất (khi bảo quản ở nhiệt độ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ).

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

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

200 g, 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

**b) Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng trong bao bì nhựa PA.

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

Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ-FOOD.

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim Mở Rộng, Xã Cần Giuộc, Tỉnh Tây Ninh, 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 “Lạp xưởng tươi Đài Loan vị Tomyum” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.6, 2.6, 3.7).
- 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, 6.2).
- 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 24 tháng 12 năm 2025

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: SẢN PHẨM THỊT	Số: TCCS 48/VDN/2025
	Sản phẩm: LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TOMYUM	Có hiệu lực kể từ Ngày 29 tháng 12 năm 2025

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Hình trụ tròn, không bị nứt, bể
2	Màu sắc	Đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
4	Tạp chất	Không có

### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	200 – 370
2	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 g	8 – 15
3	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	9 – 17
4	Hàm lượng chất béo	g/100 g	14 – 26
5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100 g	435 – 808
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	2,8 – 5,5

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Phù hợp QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	$5 \times 10^5$	$5 \times 10^6$
2	<i>Escherichia coli</i>	5	2	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$

3	<i>Salmonella spp./ 25 g</i>	5	0	Không có
---	------------------------------	---	---	----------

**Ghi chú:** **n:** số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

**c:** số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

**m:** giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

**M:** giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

**1.4. Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.6, 2.6, 3.7).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
3	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,1

**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, 6.2).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Fumonisin	µg/kg	1000

## 2. Ngày sản xuất, hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

- Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

## 3. Hướng dẫn sử dụng:

- Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khứa nhẹ lạt xường trước khi chế biến).
- Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.

- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 – 4 phút).

#### 4. Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Sản phẩm có chứa đạm đậu nành.

#### 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 về việc 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 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 24 tháng 12 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:**

**LẠP XUỐNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TOMYUM**

<b>Các chỉ tiêu giám sát</b>	<b>Định kỳ giám sát</b>	<b>Đơn vị thực hiện</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi vị, tạp chất)</li><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng Natri (Na)</li><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Hàm lượng Arsen (As)</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 Fumonisin</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- <i>E. coli</i></li><li>- <i>Salmonella spp.</i> / 25 g</li></ul>	1 năm/1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 24 tháng 12 năm 2025



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

Năng lượng	200 - 370 kcal
Chất đạm	9 - 17 g
Carbohydrat	8 - 15 g
Chất béo	14 - 26 g
Natri	435 - 808 mg
Đường tổng số	2,8 - 5,5 g

**Sản phẩm của:**

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

Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn) / Free hotline: 1800 599 902

**Sản xuất tại:**

CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ - FOOD  
Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim mở rộng, Xã Tân Giuộc,  
Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

BIẾT THÊM  
THÔNG TIN SẢN PHẨM  
**SCAN  
NGAY!**



WEBSITE



FACEBOOK

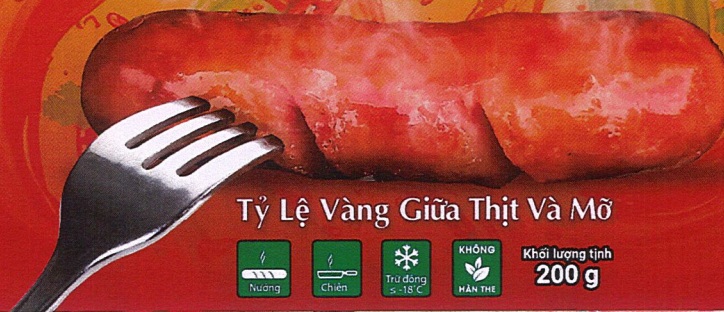


**VEDAN**

Lạp Xưởng Tươi Dài Loạn

**VỊ TOMYUM**

**ต้มยำ**



Tỷ Lệ Vàng Giữa Thịt Và Mỡ



nướng



chiên



Trữ đông  
≤ -18°C



KHÔNG  
HÀN THỆ

Khối lượng tịnh  
**200 g**

**Thành phần:** Thịt heo, mỡ heo, gia vị tomyum (5%),  
dầu thực vật, tinh bột bắp, đường, vỏ bọc xúc xích  
Collagen, ớt bột, bột hạt điều, muối, chất xơ thực vật,  
đạm đậu nành, chất làm ẩm (INS 450(iii), INS 451(i), INS  
452(i)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 260),  
phẩm màu tự nhiên (INS 120).

**Hướng dẫn sử dụng:** Chiên, nướng hoặc chế biến  
tùy ý (nên khứa nhẹ lap xưởng trước khi chế biến).

- Rửa đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng  
120°C trong 3 - 4 phút).

**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì.

**Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:**

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ  
từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ  
≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và  
bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có  
dấu hiệu hư hỏng hoặc khi đi ứng với các thành  
phần có trong sản phẩm. Sản phẩm có chứa đạm  
đậu nành.

TCCS 48/VDN/2025



NGUYỄN CHIH HAO

# VEDAN

## Lạp Xưởng Tươi Dài Loan

# VỊ TOMYUM

## ต้มยำ

### Tỷ Lệ Vàng Giữa Thịt Và Mỡ



Nướng



Chiên



Trữ đông  
≤ -18°C



KHÔNG

HÃN THE

Khối lượng tịnh  
**500 g**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

**Thành phần:** Thịt heo, mỡ heo, gia vị tomyum (5%), dầu thực vật, tinh bột bắp, đường, vỏ bọc xúc xích Collagen, ớt bột, bột hạt điều, muối, chất xơ thực vật, đạm đậu nành, chất làm ẩm (INS 450(iii), INS 451(i), INS 452(ii)), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 260), phẩm màu tự nhiên (INS 120).

**Hướng dẫn sử dụng:** Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khứa nhẹ lap xưởng trước khi chế biến).

- Rửa đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút). Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

**Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:**

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi đi ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Sản phẩm có chứa đạm đậu nành.  
TCCS 48/VDN/2025

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

Năng lượng	200 - 370 kcal
Chất đạm	9 - 17 g
Carbohydrat	8 - 15 g
Chất béo	14 - 26 g
Natri	435 - 808 mg
Đường tổng số	2,8 - 5,5 g

Sản phẩm của:

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ - FOOD  
Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim mở rộng, Xã Cán Giước, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.



SCAN  
NGAY!



8 935102 425029



KT3-08190BTP5

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

03/12/2025  
Page 01/04

1. Tên mẫu : LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TOMYUM  
*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 bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 18/11/2025  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 19/11/2025 - 01/12/2025  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
*Customer*  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,  
Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : 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

KT3-08190BTP5

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

03/12/2025  
 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 <sup>(*)</sup> / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Hình trụ tròn, không bị nứt, bể Cylindrical, not cracked, broken Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic, free from foreign odor Không phát hiện Not detected
<ul style="list-style-type: none"> <li>Trạng thái / State</li> <li>Màu sắc / Color</li> <li>Mùi vị/ Odor &amp; taste</li> <li>Tạp chất Foreign matter</li> </ul>				
7.2. Năng lượng/ Calories <sup>(*)</sup>	QTTN/KT3 024:2018		-	285
7.3. Hàm lượng protein, g/100 g Protein content	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method		-	14,8
7.4. Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ, g/100 g Carbohydrate excluding fibre content	AOAC 2020.07		-	11,5
7.5. Hàm lượng đường tổng số <sup>(2)</sup> , g/100 g Total sugars content	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)		-	3,78
7.6. Hàm lượng chất béo, g/100 g Total fat content	QUATEST3 1056:2023 (C6 thủy phân)		-	20,0
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)		-	621

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần 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 [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
 The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.

KT3-08190BTP5

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

03/12/2025  
 Page 03/04



7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.8. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , <i>Aflatoxin B<sub>1</sub> content</i> μg/kg	TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> ),      μg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng ochratoxin A,      μg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng fumonisin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ),      μg/kg <i>Total fumonisin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>) content</i>	QUATEST3 1172:2023	25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng arsen tổng số,      mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng chì,      mg/kg <i>Lead content</i>	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Hàm lượng cadimi,      mg/kg <i>Cadmium content</i>	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	1,80 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện <i>Not detected</i>
• <b>M1</b>				
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.2. <i>E. Coli</i> ,      CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.3. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
• <b>M2</b>				
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	-		9,0 x 10 <sup>1</sup>
7.2. <i>E. Coli</i> ,      CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.3. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
 3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, 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.*  
 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) for further information about test report .*  
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
*The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.*

KT3-08190BTP5

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

03/12/2025  
 Page 04/04



7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>M3</b></li> </ul>				
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	-		2,6 x 10 <sup>2</sup>
7.2. <i>E. Coli</i> , CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.3. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>M4</b></li> </ul>				
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.2. <i>E. Coli</i> , CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.3. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>M5</b></li> </ul>				
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.2. <i>E. Coli</i> , CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.3. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>

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

(2): Hàm lượng đường tổng số / *Total sugars content* (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose + galactose)

(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.*



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, 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.*

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
*The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.*