

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

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

KONJAC CHACHEER VỊ CAY

TCCS 02/VDN/2026

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 02/VDN/2026

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: dl-hha@vedaninternational.com
Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm:** Konjac ChaCheer vị cay
- Thành phần:** Nước, chất làm dày (bột konjac) (7,02%), dầu đậu nành, tinh bột bắp, tinh bột sắn, chất làm dày (INS 1414), muối, đường, chất điều vị (INS 621), gia vị tỏi, ớt (0,5%), hương liệu cay nhân tạo, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất điều vị (INS 635), tiêu, chiết xuất nấm men, chất chống oxy hóa (INS 316), gia vị bột ớt.

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

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 18 g; 90 g (5 gói x 18 g) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong bao bì:

- 18 g: PET12/AL7/PET12/RCPP65

- 90 g: PET12/VMPET-YY12/PE90.

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

Sản xuất tại: CHENGDU ZHENGRI LAOMOFANG FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: No.20, 1#, Upper Section of Gongye Avenue, Heshan Town, Pujiang County, Chengdu, Sichuan, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.

36002
CÔNG TY
CỔ PHẦN
HỮU HẠN
VEDAN
VIỆT NAM
HẢI-T.

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, phân phối và kinh doanh sản phẩm “Konjac ChaCheer vị cay” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019 - 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 15 tháng 01 năm 2026

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: THỰC PHẨM MẶN ĂN LIỀN	SỐ: TCCS 02/VDN/2026
	Sản phẩm: KONJAC CHACHEER VỊ CAY	Có hiệu lực kể từ ngày 22 tháng 01 năm 2026

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng miếng
2	Màu sắc	Trắng, có phủ lớp dầu màu đỏ cam trên bề mặt
3	Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ
4	Vật lạ	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	65 – 85
2	Hàm lượng chất béo	g/100 g	2,4 – 3,7
3	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100 g	900 – 1500
4	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 g	8,0 – 11,5
5	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	0,75 – 1,15
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	1,0 – 2,5
7	Độ ẩm	%	≤ 97

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	< 10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	< 10
3	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10
4	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10 ²
5	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 10
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	< 10 ²

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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

1.5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4

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

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

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, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời, không được đè nén và không tác động lực mạnh.

4. **Thông tin cảnh báo:**

Sản phẩm chứa dầu đậu nành và có thể chứa lúa mì.

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 15 tháng 01 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC


Ni Chih Hao

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: KONJAC CHACHEER VỊ CAY

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (trạng thái, màu sắc, mùi, vị, vật lạ) – Năng lượng – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng Natri (Na) – Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) – Hàm lượng chất đạm – Hàm lượng đường tổng số – Độ ẩm – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Coliforms</i> – <i>Clostridium perfringens</i> – <i>Bacillus cereus</i> – <i>Escherichia coli</i> – Tổng số nấm men và nấm mốc – Hàm lượng Asen (As) – Hàm lượng Cadimi (Cd) – Hàm lượng Chì (Pb) – Hàm lượng Aflatoxin B₁ – Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂)	1 lần/năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 15 tháng 01 năm 2026



85

140



85

140

Chacheer

孔直径
8mm**KONJAC CHACHEER VỊ CAY**

Thành phần: Nước, chất làm dày (bột konjac) (7,02%), dầu đậu nành, tinh bột bắp, tinh bột sắn, chất làm dày (INS 1414), muối, đường, chất điều vị (INS 621), gia vị tỏi, ớt (0,5%), hương liệu cay nhân tạo, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất điều vị (INS 635), tiêu, chiết xuất nấm men, chất chống oxy hóa (INS 316), gia vị bột ớt.

Khối lượng tịnh: 18 g

NSX, 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, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời, không được đè nén và không tác động lực mạnh.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa dầu đậu nành và có thể chứa lúa mì.

Nhà sản xuất: CHENGDU ZHENGRI LAOMOFANG FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: No.20,1#, Upper Section of Gongye Avenue, Heshan Town, Pujiang County, Chengdu, Sichuan, China

Xuất xứ: Trung Quốc

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

TCCS 02/VDN/2026

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

Năng lượng	65 – 85 kcal
Chất đạm	0,75 – 1,15 g
Carbohydrat	8,0 – 11,5 g
Chất béo	2,4 – 3,7 g
Natri	900 – 1500 mg
Đường tổng số	1,0 – 2,5 g



6 937351 730864



条码尺寸：国标12904标准0.9系数



KONJAC CHACHEER VỊ CAY

Thành phần: Nước, chất làm dày (bột konjac) (7.02%), dầu đậu nành, tinh bột bắp, tinh bột sắn, chất làm dày (INS 1414), muối, đường, chất điều vị (INS 621), gia vị tỏi, ớt (0.5%), hương liệu cay nhân tạo, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất điều vị (INS 635), tiêu, chiết xuất nấm men, chất chống oxy hóa (INS 316), gia vị bột ớt.
 Khối lượng tịnh: 90 g (5 gói x 18 g)

NSX, 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, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời, không được đè nén và không tác động lực mạnh.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa dầu đậu nành và có thể chứa lúa mì.

Nhà sản xuất: CHENGDU ZHENGRI LAOMOFANG FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: No.20, 1#, Upper Section of Gongye Avenue, Heshan Town, Pujiang County, Chengdu, Sichuan, China

Xuất xứ: Trung Quốc

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

TCCS 02/VDN/2026

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

Năng lượng	65 – 85 kcal
Chất đạm	0.75 – 1.15 g
Carbohydrat	8.0 – 11.5 g
Chất béo	2.4 – 3.7 g
Natri	900 – 1500 mg
Đường tổng số	1.0 – 2.5 g



6 937351 730871



100% 透明

条码尺寸: 国标12904标准0.9系数

KT3-06675BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/11/2025
Page 01/04

- Tên mẫu
Name of sample : KONJAC CHACHEER VỊ CAY
(LOT NO. 19.07.2025)
- 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 25/09/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 26/09/2025 – 06/10/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
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
- 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

KT3-06675BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/11/2025

Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm : Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng miếng Piece Trắng, đỏ cam White, orange red Đặc trưng của sản phẩm Characteristic
7.2. Vật lạ / Foreign matters ^(*)	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)		-	Không phát hiện Not detected
7.3. Năng lượng/ Calories ^(*) kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	-	72
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g Carbohydrate excluding fibre content	AOAC 2020.07		-	10,0
7.5. Hàm lượng béo, g/100 g Fat content	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	3,10

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 để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (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.

KT3-06675BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/11/2025

Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement ($\geq$)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.6. Hàm lượng protein, g/100 g Protein content	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		-	0,97
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		$1,08 \times 10^3$
7.8. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g Total sugar content	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	-		1,54
7.9. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QUATEST3 1053:2023	-		77,6
7.10. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, $\mu\text{g/kg}$ Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), $\mu\text{g/kg}$ Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the 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 để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (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.

KT3-06675BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/11/2025
Page 04/04

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013/ AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.15. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.16. E. Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.17. Clostridium perfringens, CFU/g	TCVN 4991:2005	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.18. Bacillus cereus giả định, CFU/g Presumptive bacillus cereus	ISO 7932 : 2004 - Amd 1:2020	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.19. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than

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

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose+galactose)

(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 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 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 để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (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.

KT3-08857BTP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

09/01/2026
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : KONJAC CHACHEER VỊ CAY
(LOT NO. 19.07.2025)
- 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 11/12/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 12/12/2025 - 19/12/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
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
- 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>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TH. 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 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 of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (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.*