

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/PEPSICO/2023

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 84 274-3631811

E-mail: huynhngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chứng nhận An toàn thực phẩm: Food Safety System Certification (FSSC) 22000 do SGS cấp, có giá trị từ 14/01/2022 đến 24/11/2024

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: LAY'S VỊ KHOAI TÂY TỰ NHIÊN CLASSIC

2. Thành phần:

Khoai tây 65,8%, dầu thực vật, gia vị Khoai Tây Tự Nhiên Classic 4,2% (maltodextrin, muối I-ốt, đường, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), chất điều vị (621, 627, 631), chất ổn định 1414, bột whey, chất chống đông vón 551), chất khí đóng gói 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ sữa.

3. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn liền, không cần qua chế biến, xử lý thêm

Cách ghi ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Cách 1:

NSX/MFG date: DDMYY _mấy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 2:

NSX/MFG date: DDMYY _mấy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP



Cách 3:

NSX/MFG date: DDDMMYY – máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 4:

NSX/MFG date: DDDMMYY_máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Cách 5:

NSX/MFG date: DDDMMYY[†] máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Cách 6:

NSX/MFG date: DDDMMYY – máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP
DDMMYY : ngày tháng năm

GG: giờ đóng gói.

PP: phút đóng gói.

TT: khối lượng tịnh.

Máy đóng gói: sẽ có kí hiệu sau A, B, C,... hoặc 1, 2, 3, 4,... hoặc 1L, 2L, 3L, ... hoặc 01, 02, 03,... hoặc AL, BL, CL...

Ví dụ:

Cách 1:

NSX/MFG date: 250615_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 2:

NSX/MFG date: 250615_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 3:

NSX/MFG date: 250615_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 4:

NSX/MFG date: 250618_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:

NSX/MFG date: 250618_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615-M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

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

- Chất liệu bao bì: các lớp màng ghép gồm các lớp màng plastic và màng giả nhôm (hay màng nhôm) phù hợp để chứa đựng thực phẩm
- Quy cách bao gói: khối lượng tịnh một gói: 9 g, 10 g, 11 g, 12 g, 13 g, 14 g, 15 g, 16 g, 17 g, 18 g, 19 g, 20 g, 21 g, 22 g, 23 g, 24 g, 25 g, 26 g, 27 g, 28 g, 29 g, 30 g, 31 g, 32 g, 33 g, 34 g, 35 g, 36 g, 37 g, 38 g, 39 g, 40 g, 41 g, 42 g, 43 g, 44 g, 45 g, 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g, 56 g, 57 g, 58 g, 59 g, 60 g, 61 g, 62 g, 63 g, 64 g, 65 g, 66 g, 67 g, 68 g, 69 g, 70 g, 71 g, 72 g, 73 g, 74 g, 75 g, 76 g, 77 g, 78 g, 79 g, 80 g, 81 g, 82 g, 83 g, 84 g, 85 g, 86 g, 87 g, 88 g, 89 g, 90 g, 91 g, 92 g, 93 g, 94 g, 95 g, 96 g, 97 g, 98 g, 99 g, 100 g, 120 g, 121 g, 122 g, 123 g, 124 g, 125 g, 126 g, 127 g, 128 g, 129 g, 130 g, 131 g, 132 g, 133 g, 134 g, 135 g, 136 g, 137 g, 137 g, 139 g, 140 g, 141 g, 142 g, 143 g, 144 g, 145 g, 146 g, 147 g, 148 g, 149 g, 150 g... và được in phun trực tiếp lên bao bì khi đóng gói.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Xuất xứ: Việt Nam

- Sản phẩm của: Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam – PEPSICO FOODS VIETNAM COMPANY
- Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, Đường số 2, Khu công nghiệp Sóng Thần 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
- Điện thoại: 84 0274-3631811 - Fax: 84 0274-363 1810

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nhãn chính: Theo nhãn đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ, bánh bột (dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VK hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	10 (*)
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B. cereus</i>	MPN/g hoặc CFU/g	10
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²

(*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm: không áp dụng cho sản phẩm bánh snack làm từ khoai tây tươi cắt lát.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, áp dụng cho ngũ cốc và gia vị

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Asen (As)	ppm	5,0
2	Chì (Pb)	ppm	0,2
3	Cadimi (Cd)	ppm	0,1
4	Thủy ngân (Hg)	ppm	0,05

Tiêu chuẩn nhà sản xuất

Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng miếng, bên ngoài có tẩm bột gia vị.
- Màu sắc: màu đặc trưng cho sản phẩm.
- Mùi vị: mùi vị thơm ngon, không có mùi vị lạ

Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Độ ẩm	%w/w	≤ 5
2	Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng	%w/w	≤ 0,1
3	Hàm lượng axit béo tự do quy ra axit oleic tính theo khối lượng	%w/w	≤ 0,7
4	Chỉ số peroxide	meq/kg	< 5,0

- Nghị định Chính phủ 43/2017/ND-CP về nhãn hàng hóa

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./.

Bình Dương, ngày 11 tháng 09 năm 2023

Đại diện tổ chức, cá nhân

(Ký tên, đóng dấu)



Trưởng phòng Quản Lý Chất Lượng



THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Già từ định lượng cho 30 g	
Calories/ Năng lượng - kcal (kJ): 150 (630)	
% Daily Value* % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	
Tổng chất béo/ Total Fat	9.0 g
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	4.0 g
Hàm lượng Natri/ Sodium	170 mg
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	17.0 g
Dường/ Sugar	1.0 g
Chất đạm/ Protein	2.0 g

Thành phẩm: Khoai tây 55,8%, dầu thực vật, gia vị I-ct, đường, hương liệu (tự nhiên, gừng tự nhiên), chất điều vị (E21, E27, E31), chất ổn định 1414, bột whey, natural and natural identical flavor, flavor enhancers (E21, E27, E31, stabilizer 1414, whey powder, anticaking agent 551), packaging gas 941.

Allergen Information: Contains Milk.
Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam
 Số 3-4-6, Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sông Thiên 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Đức, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Hương dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Hương dẫn sử dụng: dùng ăn liền, không cần qua chế biến, xử lý thêm.
HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
Bản tự công bố số: 16/PEPSICO/2023
Xuất xứ: Việt Nam.

NSX/MFG date: 1900 636327

Lay's, Poca và Chaetos là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



23PC0103

Net weight (g):

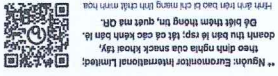
Khối lượng tịnh (g):

Snack khoai Tây

Vi Khoai Tây Tự Nhiên
 Classic
 Natural Classic

Năng lượng
 100 Kcal
 "8,0%"
 Trong 30 g

*Tính trên năng lượng cần thiết mỗi ngày 2000 kcal



"Người: Euroventer International Limited, doanh thu bán lẻ nội địa và các kênh bán lẻ, đã biết thêm thông tin, quốc gia GFC."

Snack Khoai Tây Tự Nhiên Classic giữ trọn vị nguyên bản của khoai tây tươi cắt lát. Chuẩn vị khoai tây và tâm uộc chế biến công phu và tâm uộc gia vị kỳ lưỡng, làm nổi bật hương vị hài hòa từ nhiên, giòn ngon khó cưỡng. Hãy thưởng thức và cảm nhận ngay nhé!

GIÒN NGON



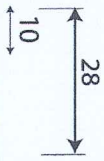
"Được trồng tại những nông trang xanh mát, tỉ mỉ thu hoạch, rửa sạch, gọt vỏ rồi thái lát, và chế biến khoai dẻo đến độ thật vàng giòn, thêm vào lớp gia vị đặc sệt, hoàn hảo thật trọn, đem đến vị ngon mà bạn hẳn hoan hô đón."

Đã được trồng



Lay's - Snack Khoai Tây số 1 Thế Giới", xuất nhiều năm làm nơi người hương khổi, bằng những lát Snack Khoai Tây tươi mới, với chất lượng hảo hạng tuyệt vời.

THE SỐ 1 THẾ GIỚI - SNACK KHOAI TÂY



13



THÔNG TIN DINH DƯỠNG

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CHO 30 g	
Calories/ Năng lượng - kcal (kJ): 160 (670)	
% Daily Value* % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	
Tổng chất béo/ Total Fat	9.0 g
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	4.0 g
Hàm lượng Natri/ Sodium	110 mg
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	17.0 g
Bường/ Sugar	1.0 g
Chất đạm/ Protein	2.0 g

Thành phần: Khoai tây 65,8%, dầu thực vật, gia vị (đầu vi (921, 627, 631), chất ổn định 1414, bột whey, chất chống đông von 551), chất kết dính gói 941, Classic Seasoning 4,2% (maltodextrin, iodized salt, sugar, natural and nature identical flavor, flavor enhancers (921, 627, 631), stabilizer 1414, whey powder, anticaking agent 551), packaging gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ sữa.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam
Số 3-4-5, Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sông Tân 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Hương dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Hương dẫn sử dụng: dùng ăn liền, không cần qua chế biến, xử lý thêm.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
Bản tự công bố số: 15/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.
1900 636327 **Lay's Vietnam**
đang kỳ độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



23PC0105

NSX/MFG date:
Khối lượng tịnh (g):
Net weight (g):

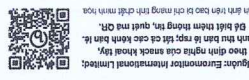
Snack Khoai Tây

Vi Khoai Tây Tự Nhiên
Classic
Natural Classic



Trong 30 g
Năng lượng 160 kcal
% 6,0%
*Tính trên năng lượng cần thiết mỗi ngày 2000 kcal

Snack Khoai Tây vi Tự Nhiên Classic giữ trọn vi nguyên bản của khoai tây tươi cắt lát, chế biến công phu và tâm huyết gia vị kỳ lương, làm nổi bật hương vị hài hòa tự nhiên, giòn ngon khó cưỡng. Hãy thưởng thức và cảm nhận ngay nhé!



*Người: Eurocenter International Limited, theo định nghĩa của snack khoai tây, doanh thu bán là tổng tất cả các kênh bán lẻ. **Đã biết thêm thông tin, quét mã QR.**
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

12,5

14,5

8 8 4 4 4 4 180 8 8 4 4 8



QUATEST3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 C5 loc, KI road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 04 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-05867BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/11/2022
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ KHOAI TÂY TỰ NHIÊN CLASSIC

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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 08/11/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 09/11/2022 - 16/11/2022

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02/02

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ P.P. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Nguyễn Thành Công



- 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 name(s) 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 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 of measurement 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 rg.th@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.th@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-05867BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/11/2022
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, Moisture content (m/m) %	QTTN/KT3 136:2016	-	1,64
7.2. Hàm lượng axit béo tự do quí ra axit oleic tính theo khối lượng, % Free fatty acid content as oleic acid (m/m)	QTTN/KT3 199:2019 (Ref: AOCS Ca 5a-40 (2009))	-	0,12
7.3. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, % HCl - insoluble ash content (m/m)	QTTN/KT3 138:2016	0,1	Không phát hiện Not detected
7.4. Trị số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200:2019	-	0,21

QUATEST 3®

- 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement 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 rg.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.in@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 C5 Ioc, KI road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-05867BTP2/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/11/2022
Page 01/01

1. Tên mẫu : LAY'S VỊ KHOAI TÂY TỰ NHIÊN CLASSIC
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
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 08/11/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 09/11/2022 - 16/11/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO VIỆT NAM
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Test results Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00x10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00x10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	TCVN 8427:2010	1,00x10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50x10 ⁻²	Không phát hiện Not detected

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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, phần bù 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 tg.th@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.th@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 9 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 9 C5 lot, K1 road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 9 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-05867BTP2/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/11/2022
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ KHOAI TÂY TỰ NHIÊN CLASSIC

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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 08/11/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 09/11/2022 - 16/11/2022

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02/02

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

- 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement 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 dl.cs@quatest3.com.vn và tq.ln@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dl.cs@quatest3.com.vn and tq.ln@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-05867BTP2/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/11/2022
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	2,5 x 10 ¹
7.2. Coliform,	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.3. E. Coli,	ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	AOAC 2019 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.5. Clostridium perfringens,	ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	AOAC 2019 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ^(**) / Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than

Ghi chú/Notes: (*) : 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.

(**): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

[Signature]

- 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 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 of measurement 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 rg.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.in@quatest3.com.vn for further information about test report.