

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/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 Đức, Quận Thủ Đức, 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: LAYS VỊ TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI TAN CHẤY

2. Thành phần:

Khoai tây 64%, dầu thực vật, gia vị Tôm càng đút lò phô mai tan chảy 6% (đường, maltodextrin, muối I-ốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), bột nước tương, bột tôm 0,6%, bột chiết xuất nấm men, chất chống đông vốn 551, bột hành, bột nước mắm, chất tạo ngọt tổng hợp 951), chất khí đông gói 941.

Thông tin cảnh báo: Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa các nguyên liệu từ đậu nành, sữa, cá và tôm. Không phù hợp với người dị ứng với chất tạo ngọt.

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: DDDMMYY_máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 2:

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

Cách 6:

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

Trong đó:

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_ML
Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:

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

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615- ML
Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 7:

NSX/MFG date: 250615- AAL
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 giấy 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
- 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 - Fax: +84 274-363 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:

- 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

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	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

- 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.
- 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	Mức tối đa
1	Tổng số VK hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. coli	CFU/g	10 (*)
4	S. aureus	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

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 của sản phẩm
- Mùi vị: Thơm ngon đặc trưng của sản phẩm, 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	≤ 5,5
2	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl	% chất khô	≤ 0,5
3	Hàm lượng axit béo tự do theo axit oleic	%w/w	≤ 0,7
4	Chỉ số peroxide	meq/kg	< 5,0

- Nghi định Chính phủ 43/2017/NĐ-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 01 tháng 08 năm 2023

Đại diện tổ chức, cá nhân





THÔNG TIN DINH DƯỠNG NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g

Calories/ Năng lượng (kJ)*: 160 (670)

	% Daily Value/ % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	
Tổng chất béo/ Total Fat	9,0 g	12%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	4,0 g	20%
Hàm lượng Natri/ Sodium	120 mg	5%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	17,0 g	6%
Đường/ Sugar	2,0 g	
Chất Đạm/ Protein	2,0 g	

Thành phần: Khoai tây 64%, dầu thực vật, gia vị Tôm Càng Đút Lò Phô Mai Tan Chảy 6% (đường, maltodextrin, muối i-ốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), bột nước tương, bột tôm 0,6%, bột chiết xuất nấm men, chất chống đông vón 551, bột hành, bột nước mắm, chất tạo ngọt tổng hợp 951), chất khí đóng gói 941.

Ingredients: Potatoes 64%, vegetable oil, Baked Prawn with Melted Cheese Seasoning 6% (sugar, maltodextrin, iodized salt, flavor enhancers (621, 635), natural flavor, nature identical flavor and artificial flavor, soy sauce powder, prawn powder 0.6%, yeast extract powder, anticaking agent 551, onion powder, fish sauce powder, artificial sweetener 951), packaging gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa các nguyên liệu từ dầu nành, sữa, cá và tôm. Không phù hợp với người dị ứng với chất tạo ngọt.

Allergen Information: Contains Soybean, Milk, Fish and Prawn. Phenylketonurics: Contains Phenylalanine.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam

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.

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.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 06/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

☎ 1900 636327

f /LaysVietnam

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

NSX/MFG date:

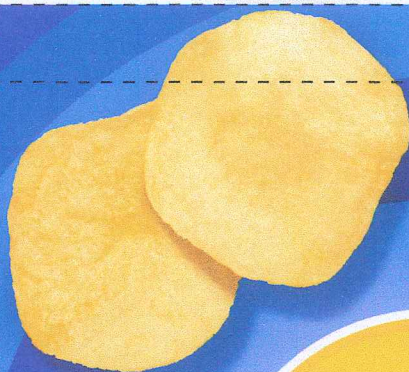
Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

23PC2003



8 936079 124236

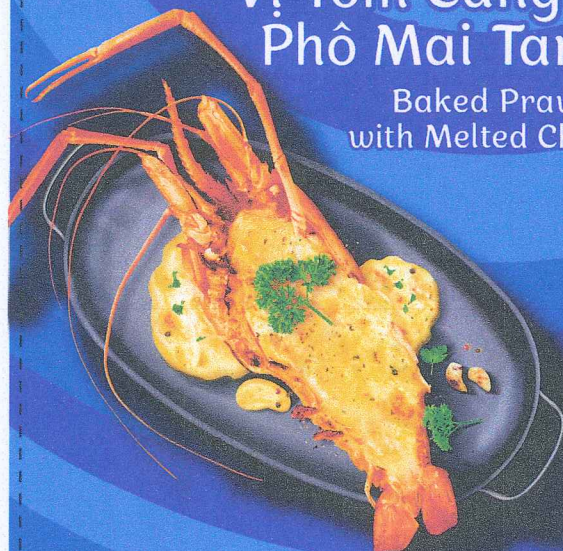


PARTY
PACK



Vị Tôm Càng Đút Lò
Phô Mai Tan Chảy

Baked Prawn
with Melted Cheese



Snack Khoai Tây

Trong 30 g

Năng lượng
160 Kcal
*8,0%

*Tính trên năng lượng cần
thiết mỗi ngày 2000 Kcal

SNACK KHOAI TÂY SỐ 1 THẾ GIỚI**

Lay's - Snack Khoai Tây số 1 Thế Giới**, suốt nhiều năm làm mọi người hứng khởi, bằng những lát Snack Khoai Tây tươi mới, với chất lượng hảo hạng tuyệt vời.



... từ Đồng Ruộng đến Miếng Ngọt ...

“Được trồng tại những nông trang xanh mát, tỉ mỉ thu hoạch, rửa sạch, gọt vỏ rồi thái lát, và chế biến khéo léo đến độ thật vàng giòn, thêm lớp gia vị để sự hoàn hảo thật trọn, đem đến vị ngon mà bạn hẳn hoan chờ đón.”



Snack Khoai Tây vị Tôm Càng Đút Lò Phô Mai Tan Chảy là sự kết hợp hoàn hảo của snack khoai tây tự nhiên vàng giòn và lớp gia vị tôm càng nướng thơm lừng phủ lớp sốt phô mai béo mịn.

Hương vị thơm ngon, khó cưỡng này là bữa tiệc hân hoan bùng nổ dành riêng cho bạn. Hãy thưởng thức và cảm nhận ngay nhé!

** Nguồn: Euromonitor International Limited; theo định nghĩa của snack khoai tây, doanh thu bán lẻ rps; tất cả các kênh bán lẻ. Để biết thêm thông tin, quét mã QR.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



8 | 8 | 78.5 | 165 | 78.5 | 8

14.5

223

12.5



THÔNG TIN DINH DƯỠNG NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g

Calories/ Năng lượng (kJ)*: 160 (670)

	% Daily Value/ % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*
Tổng chất béo/ Total Fat	9,0 g 12%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	4,0 g 20%
Hàm lượng Natri/ Sodium	120 mg 5%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	17,0 g 6%
Đường/ Sugar	2,0 g
Chất đạm/ Protein	2,0 g

Thành phần: Khoai tây 64%, dầu thực vật, gia vị Tôm Càng Đút Lò Phô Mai Tan Chảy 6% (đường, maltodextrin, muối i-ốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), bột nước tương, bột tôm 0,6%, bột chiết xuất nấm men, chất chống đóng vón 551, bột hành, bột nước mắm, chất tạo ngọt tổng hợp 951), chất khí đóng gói 941.

Ingredients: Potatoes 64%, vegetable oil, Baked Prawn with Melted Cheese Seasoning 6% (sugar, maltodextrin, iodized salt, flavor enhancers (621, 635), natural flavor, nature identical flavor and artificial flavor, soy sauce powder, prawn powder 0.6%, yeast extract powder, anticaking agent 551, onion powder, fish sauce powder, artificial sweetener 951), packaging gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa các nguyên liệu từ đậu nành, sữa, cá và tôm. Không phù hợp với người dị ứng với chất tạo ngọt.

Allergen Information: Contains Soybean, Milk, Fish and Prawn. Phenylketonurics: Contains Phenylalanine.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam

Số 3-4-5, Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Đức Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

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.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 06/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

☎ 1900 636327

f /LaysVietnam

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

NSX/MFG date:

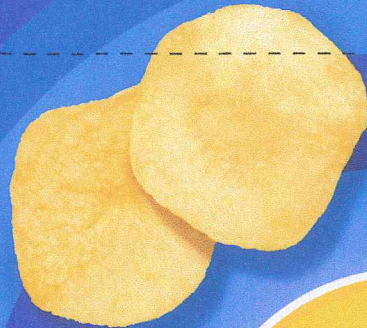
Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

23PC2002



8 936079 124229

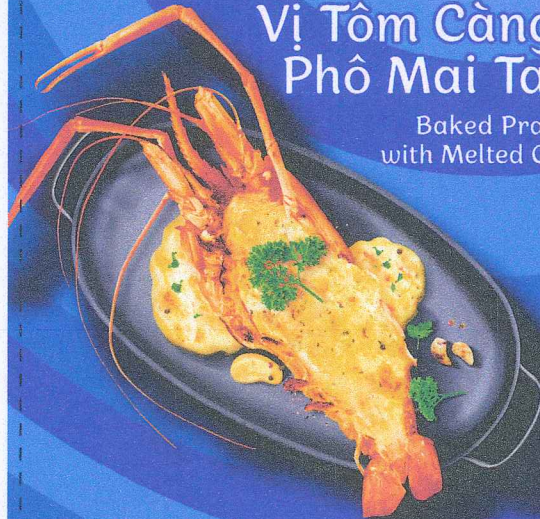


KING
PACK

Lay's®

Vị Tôm Càng Đút Lò
Phô Mai Tan Chảy

Baked Prawn
with Melted Cheese



Trong 30 g

Năng lượng
160 Kcal
*8,0%

*Tính trên năng lượng cần
thiết mỗi ngày 2000 Kcal

Snack Khoai Tây

SNACK
KHOAI TÂY SỐ 1 THE
GIỚI™

Lay's - Snack Khoai Tây
số 1 Thế Giới™,
suốt nhiều năm làm mọi người
hùng khởi, bằng những lát
Snack Khoai Tây tươi mới,
với chất lượng hảo hạng
tuyệt vời.



...từ đồng ruộng
đến bữa tiệc...

“Được trồng tại những
nông trang xanh mát,
tỉ mỉ thu hoạch,
rửa sạch, gọt vỏ rồi
thái lát, và chế biến
khéo léo đến độ thật
vàng giòn, tẩm thêm
lớp gia vị để sự
hoàn hảo thật trọn,
đem đến vị ngon mà
bạn hẳn hoan cho đón.”



GIÒN NGON

Snack Khoai Tây vị Tôm Càng Đút Lò

Phô Mai Tan Chảy là sự kết hợp hoàn hảo

của snack khoai tây từ thiên nhiên giòn

và lớp gia vị tôm càng nướng thơm lừng

phủ lớp bột phô mai béo mịn

Hương vị thơm ngon, khó cưỡng này

là bữa tiệc hải sản cùng nhậu

dành riêng cho bạn

Hãy thưởng thức

và cảm nhận ngay nhé!

** Nguồn: Euromonitor International Limited;
theo định nghĩa của snack khoai tây,
doanh thu bán lẻ rps; tất cả các kênh bán lẻ.
Để biết thêm thông tin, quét mã QR.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa





THÔNG TIN DINH DƯỠNG
NUTRITION FACTS

Table with 3 columns: Component, Amount, and % Daily Value. Rows include Total Fat, Saturated Fat, Sodium, Total Carbohydrate, Sugar, and Protein.

Thành phần: Khoai tây 64%, dầu thực vật, gia vị Tôm Càng Đút Lò Phô Mai Tan Chảy 6% (đường, maltodextrin, muối i-ốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), bột nước tương, bột tôm 0,6%, bột chiết xuất nấm men, chất chống đông vón 551, bột hành, bột nước mắm, chất tạo ngọt tổng hợp 951), chất khí đóng gói 941.

Ingredients: Potatoes 64%, vegetable oil, Baked Prawn with Melted Cheese Seasoning 6% (sugar, maltodextrin, iodized salt, flavor enhancers (621, 635), natural flavor, nature identical flavor and artificial flavor, soy sauce powder, prawn powder 0.6%, yeast extract powder, anticaking agent 551, onion powder, fish sauce powder, artificial sweetener 951), packaging gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa các nguyên liệu từ dầu nành, sữa, cá và tôm. Không phù hợp với người dị ứng với chất tạo ngọt.

Allergen Information: Contains Soybean, Milk, Fish and Prawn. Phenylketonurics: Contains Phenylalanine.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam

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.

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.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 06/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

1900 636327

/LaysVietnam

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

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

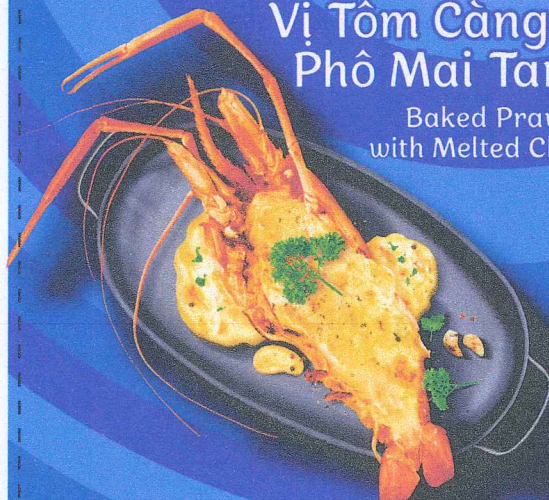
Net weight (g):

23PC2001



Vị Tôm Càng Đút Lò
Phô Mai Tan Chảy

Baked Prawn
with Melted Cheese



Mọi



Trong 30 g

Năng lượng
100 Kcal
*8,0%

*Tính trên năng lượng cần
thiết mỗi ngày 2000 Kcal

Snack Khoai Tây

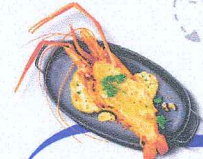
SNACK KHOAI TÂY SỐ 1 THẾ GIỚI

Lay's - Snack Khoai Tây số 1 Thế Giới*, suốt nhiều năm làm mọi người hùng khởi, bằng những lát Snack Khoai Tây tươi mới, với chất lượng hảo hạng tuyệt vời.



...từ Đồng ruộng đến bàn Tươi...

Được trồng tại những nông trang xanh mát, tỉ mỉ thu hoạch, rửa sạch, gọt vỏ rồi thái lát, và chế biến khéo léo đến độ thật vàng giòn, tẩm thêm lớp gia vị để sự hoàn hảo thật trọn, đem đến vị ngon mà bạn hẳn hoan chờ đón.



GIÒN NGON

Snack Khoai Tây vị Tôm Càng Đút Lò Phô Mai Tan Chảy là sự kết hợp hoàn hảo của snack khoai tây tự nhiên vàng giòn và lớp gia vị tôm càng nướng thơm lừng, phủ lớp sốt phô mai béo mịn. Hương vị thơm ngon, khó cưỡng này là bữa tiệc bất tận dành cho bạn. Hãy thưởng thức và cảm nhận ngay nhé!

** Nguồn: Euromonitor International Limited; theo định nghĩa của snack khoai tây, doanh thu bán lẻ rps; tất cả các kênh bán lẻ.

Để biết thêm thông tin, quét mã QR.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa





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 Z, Dong Nai, Vietnam 9 CS lot, KI road, Cát Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam 9 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/03/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI TAN CHẤY
LAY'S BAKED PRAWN WITH MELTED CHEESE FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ẹp kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 10/03/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 13/03/2023 - 20/03/2023

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



Phan Thành Trung

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 name(s) 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, phần bở chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@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 3042
Testing Complex: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, K1 road, Cat Lai IZ, Hanoi, Vietnam ❸ Tân Cảng, Quận 7, HCMC, Vietnam ❹ Tân Cảng, Quận 7, HCMC, Vietnam
Website: www.quatest3.com.vn

KT3-01285BTP3/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/03/2023
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. Độ ẩm tính theo khối lượng, Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016	1,87
7.2. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, 10% HCl - insoluble ash content (m/m)	QTTN/KT3 138 : 2016	Không phát hiện ⁽¹⁾ Not detected
7.3. Trị số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200 : 2019	Không phát hiện ⁽²⁾ Not detected
7.4. Hàm lượng axit béo tự do qui 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))	8,93 x 10 ⁻²

Ghi chú/ Notes: (1): Phạm vi đo /Range of measurement: $\geq 0,1$ %
(2): Phạm vi đo /Range of measurement: $\geq 0,2$ meq/kg

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 sample 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tg.m@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.m@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 IZ, Dong Nai, Vietnam 9 CS lot, K1 road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KIT3-01285BTP3/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/03/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI TÀN CHẤY
LAY'S BAKED PRAWN WITH MELTED CHEESE FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 10/03/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 13/03/2023 - 20/03/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO 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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

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

Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

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 sample 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



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 TRUNG TÂM

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: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cat Lai IZ, Dist.2, Hanoi, Vietnam ❸ 1 Lê Hồng Phong Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/03/2023
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. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	6,91
7.2. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	57,6
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	30,1
7.4. Hàm lượng béo hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	13,0
7.5. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, Total sugar content as glucose (m/m)	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	6,61

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nito tổng/ Nitrogen

QUATEST3®

- 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 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.
- 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 tg.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.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: 6 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam 6 CS lot, KI road, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam 6 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/03/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI TÀN CHẤY
LAY'S BAKED PRAWN WITH MELTED CHEESE FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 10/03/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 13/03/2023 - 20/03/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PERSICO 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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

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

Nguyễn Thành Công



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, phần bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tq.mn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.mn@quatest3.com.vn for further information about test report.



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 TRUNG TÂM

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: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cai Lai IZ, Dist.2, Ho Chi Minh City, Vietnam ❸ Khu vực Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3

KT3-01285BTP3/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/03/2023
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

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 asen tổng số, Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng chì, Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999,11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999,11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC (971,21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

Signature

QUATEST3®

- 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 sample(s) submitted 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, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tg.m@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.m@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: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/03/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI TAN CHẤY
LAY'S BAKED PRAWN WITH MELTED CHEESE FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 10/03/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 13/03/2023 - 20/03/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO 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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

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

Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

- 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@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 IZ, Dong Nai, Vietnam 9 CS lot, KI road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 9 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/03/2023
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	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
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/ Note: (*) : 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 dãy 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.

- 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tg.mn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.mn@quatest3.com.vn for further information about test report.



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: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cat Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/03/2023
Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample
: LAY'S VỊ TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI TAN CHẤY
LAY'S BAKED PRAWN WITH MELTED CHEESE FLAVOR
- Mô tả mẫu
Sample description
: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity
: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving
: 10/03/2023
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration
: 13/03/2023 - 20/03/2023
- Nơi gửi mẫu
Customer
: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO 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
- Kết quả thử nghiệm
Test results
: Xem trang / *See page* 02/03

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. 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 sample(s) submitted 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tq.m@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.m@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
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: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01285BTP3/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/03/2023
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng / Calories • kcal / 100 g • kJ / 100 g	QTTN/KT3 024 : 2018	529 2213
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	30,1
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m) %	AOAC 2019 (996.06)	13,0
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	398
7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m) %	QTTN/KT3 317:2022	57,6
7.6. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, Total sugar content as glucose (m/m) %	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	6,61
7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m) %	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	6,91

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

- 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 bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.tn@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 GUNG TAM

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274
Testing Complex: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cat Lai Z, Dist. 1

E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
BỘ CÔNG THƯƠNG ❶ ❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❼ ❽ ❾ ❿ ⓫ ⓬ ⓭ ⓮ ⓯ ⓰ ⓱ ⓲ ⓳ ⓴ ⓵ ⓶ ⓷ ⓸ ⓹ ⓺ ⓻ ⓼ ⓽ ⓾ ⓿

KT3-01285BTP3/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/03/2023
Page 03/03

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
Nutrition Facts (as client's requirement)
US-FDA 21CFR Part 101

Nutrition Facts		
1 servings per container		
Serving size		
30 g		
Amount per serving		
Calories		
160		
% Daily Value*		
Total Fat	9 g	12 %
Saturated Fat	4 g	20 %
Sodium	120 mg	5 %
Total Carbohydrate	17 g	6 %
Total Sugars	2 g	
Protein	2 g	

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

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 name(s) 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 bỏ 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.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.in@quatest3.com.vn for further information about test report.