

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/PEPSICO/2024

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: huyhnngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chúng 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 PHỞ BÒ HÀ NỘI

2. Thành phần:

Khoai tây 65,7%, dầu thực vật, bột gia vị Phở Bò Hà Nội 6,5% (đường, muối I-ốt, chất điều vị (621,635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên, tổng hợp), bột nấm men, gia vị, chất chống đông vón 551, bột hành, bột nước tương, ngò tây, chất chống oxy hóa 330, chất tạo ngọt tổng hợp 955), chất khí bao gói 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ sữa, đậu nành và lúa mì.

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: DDMMYY – máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 4:

NSX/MFG date: DDMMYY_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

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 kĩ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kĩ 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 kĩ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kĩ 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

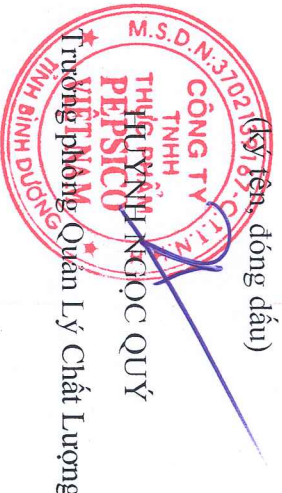
- Nghị định Chính phủ 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

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 15 tháng 01 năm 2024

Đại diện tổ chức, cá nhân

(Ký tên, đóng dấu)



28
10

13



23PC2203

Net weight (g):
Khối lượng tịnh (g):
NSX/MFG date:
Lay's, Poca và Cheetos là các nhãn hiệu đã được
đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.

Xuất xứ: Việt Nam.
Bán từ công bố số: 01/PEPSICO/2024
HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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

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

Việt Nam
San phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo
Wheat.

Allergen Information: Contains Milk, Soybeans and
Wheat.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa các nguyên
liệu từ sữa, đậu nành, và lúa mì.

Packaging Gas 94.1
Parley, Antioxidant 330, Artificial Sweetener 955).

ing Agent 551, Onion Powder, Soy Sauce Powder,
Flavors, Artificial Flavor, Yeast Powder, Spices, Anticak-
Enhancers (E21, E35), Natural Flavor, Natural identical

Beer Pho Seasoning 6.5% (Sugar, Natural Flavor, Flavor
Ingredients: Potatoes 65.7%, Vegetable Oil, Hà Nội

350, chất tạo ngọt tổng hợp 955), chất khí bao gói 94.1,
bột hành, bột nước tương, ngũ tây, chất chống oxy hóa

hợp), bột, natri men, gia vị, chất chống vón 551,
(E21, E35), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên, tổng

Phở Bò Hà Nội 6.5% (dường, muối i-ốt, chất điều vị
Thành phần: Khoai tây 65.7%, dầu thực vật, bột gia vị

phần dinh dưỡng có trong một phần ăn.
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là % giá trị đáp

ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của một thành
phần dinh dưỡng có trong một phần ăn: 30 g

Thành phần dinh dưỡng (NUTRITION FACTS)
Trên một phần ăn (30g)

% giá trị dinh dưỡng (NRV)

Năng lượng (Energy) 170 Kcal 8.5%

Chất đạm (Protein) 2 g 4%

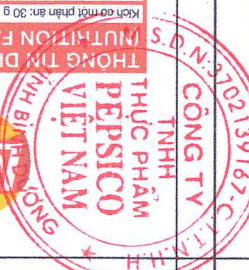
Carbohydrat (Carbohydrate) 15 g 3%

Đường tổng số (Total Sugars) 1 g 2%

Chất béo (Total Fat) 11 g 25%

Cholesterol 5 mg 10%

Natri (Sodium) 50 mg 10%



VI PHỞ BÒ HÀ NỘI



PARTY PACK

Trong gói 80 g
8.5%
Năng lượng 170 Kcal
Thịt bò nướng 2000 Kcal

“ Nguồn: Euramonitor International Limited.
theo định nghĩa của snack khoai tây.
Bé biết thêm thông tin, quét mã QR.
Hình ảnh bên trái là chỉ mang tính chất minh họa

Lên đầu tiên giới thiệu
Snack Khoai Tây vị Phở Bò Hà Nội MỚI
là sự kết hợp giữa snack khoai tây từ nhiên
cùng nước tương và ngũ tây, bột hành
và chút hành hoa tươi nhỏ đặc trưng.
Hương thơm, giòn, béo, thơm lòng
xương ống và thịt bò cao cấp, thơm lòng
Hây trải nghiệm hương vị mới từ Lay's
đạt đến hương thơm phở truyền thống
mang đậm phong vị Hà Thành.



GIỎI NGON



“ Được thưởng tại những
nông trường xanh mát,
từ mảnh thêu thùa,
nhà sách, gói vỏ rui
thải lại, và chế biến
kéo đến độ thật
tốt gia vị để sự
hoàn hảo thật trọn.
đem đến vị ngon mà
bạn hoàn hảo chờ đón.”

...tuyệt vời.
với chất lượng hảo hạng
Snack Khoai Tây tươi mới,
hương thơm, béo, thơm lòng
sức nhiều năm làm mới người
số 1 Thế Giới”
Lay's - Snack Khoai Tây

SNACK KHOAI TÂY SỐ 1 THE GIỚI

12.5

14.5

8 8 8 8 44 44 180 44 86 8 4 8

10 28

13

8 936079 124458

23PC2201

Net weight (g):

Khối lượng tịnh (g):

NSX/MFG date:

đang ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.

Lay's, Poca và Cheetos là các nhãn hiệu đã được

1900 636327

Xuất xứ: Việt Nam.

Bản tự công bố số: 01/PEPICO/2024

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

chế biến, xử lý thêm.

Hương dân sử dụng: dùng ăn liền, không cần qua

mặt, làm ăn ngay trực tiếp.

Hương dân báo quan: báo quan nơi kho trữ, thông

Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Số 3-4-5, Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp

Sông Trâm 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu

PepsiCo Việt Nam

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm

Wheat.

Allergen Information: Contains Milk, Soybeans and

liều từ sữa, đậu nành, và lúa mì.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa các nguyên

Sweetener 955), Packaging Gas 941,

Sauce Powder, Parsley, Antioxidant 330, Artificial

Spices, Anticaking Agent 551, Onion Powder, Soy

Identical Flavors, Artificial Flavor, Yeast Powder,

Enhancers (621, 635), Natural Flavors, Nature

Beef Pho Seasoning 6.5% (Sugar, Iodized Salt, Flavor

Ingredients: Potatoes 65.7%, Vegetable Oil, Ha Noi

330, chất tạo ngọt tổng hợp 955), chất khí bảo gói 941,

bột hạnh, bột nước tương, ngũ cốc, chất chống oxy hóa

hộp), bột nham men, gia vị, chất chống đông vón 551,

(621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên, tổng

Phở Bò Hà Nội 6.5% (đường, muối l-ốt, chất điều vị

Thành phẩm: Khoai tây 65.7%, dầu thực vật, bột gia vị

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

(NUTRITION FACTS)

Khối lượng một phần ăn: 30 g

Thành phần dinh dưỡng

Trên một phần ăn

% giá trị dinh dưỡng

170 Kcal

8.5%

Năng lượng (Energy)

2 g

4%

Chất đạm (Protein)

15 g

5%

Carbohydrate (Carbohydrate)

1 g

1%

Đường tổng số (Total Sugars)

11 g

25%

Chất béo tổng số (Total Fat)

5 g

3%

Natri (Sodium)

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient reference values - NRV) là 1/10

đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của

một thành phần ăn (với lượng cơ tương một phần ăn).

Snack Khoai-Tây

VI PHỞ BÒ HÀ NỘI

HANOI BEEF PHO

170 Kcal

8.5%

Trong 30 g

170 Kcal

8.5%

trong mỗi ngày 2000 Kcal

QR code

Để biết thêm thông tin, quét mã QR.

theo định nghĩa của snack khoai tây,

doanh thu bán lẻ rổ; tất cả các kênh bán lẻ.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

Snack Khoai Tây vi Phở Bò Hà Nội MÔI

Lần đầu tiên giới thiệu

là sự kết hợp giữa snack khoai tây từ nhiên

thương hàng vàng giòn với vi phở bò

cứng nước dùng giòn với vi phở bò

từ xương ống và thịt bò cao cấp,

thơm lừng hương quế, hồi, đinh hương

và chút hành hoa thái nhỏ đặc trưng

Hãy trải nghiệm hương vị mới từ Lay's

đề tài hương món phở truyền thống

mang đậm phong vị Hà Thành.

GIỎI NGON

Được trồng tại những

trường xanh mát,

trẻ mần thu hoạch,

nhà sạch, gọt vỏ rồi

thái lát, và chế biến

khô ráo đến độ thật

vàng giòn, làm thêm

lớp gia vị đặc su

hoàn hảo thật trọn,

đem đến vị ngon mà

bạn hẳn hoan chờ đón."

Đang Rung

đến 7/11/2024

Snack Khoai Tây

SO 1 THE GIỎI

Lay's - Snack Khoai Tây

số 1 Thế Giỏi

sức nhiều làm mới người

hưng khoi, bằng những lát

Snack Khoai Tây mới mừi,

với chất lượng hảo hạng

luyệt với.

12.5

14.5

8

68.5

145

68.5

8



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 Z, Dong Nai, Vietnam 05 lot, road, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam 064 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam



ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/11/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ PHỞ BÒ HÀ NỘI
LAY'S HANOI BEEF PHO

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 kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 27/10/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 27/10/2023 - 06/11/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân,
thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

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

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 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.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.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 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 (Viết tắt 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet



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 AM

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274
Testing Complex: 9 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam 9 CS lot, K1 road, Cai Lai IZ, Binh 2, HCMG, Vietnam

E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
13/11/2023



ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
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	-	2,01
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	0,1	Không phát hiện Not detected
7.3. Tỷ số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200 : 2019	0,2	Không phát hiện 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))	-	0,13

QUATEST 3®

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 nội 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 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.

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.

Lần sửa đổi: 1

BH15 (04/2020)

M03VL - TTIN09



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 I Z, Dong Nai, Vietnam 9 C5 lot, Ki road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 9 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam



ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/11/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ PHỞ BÒ HÀ NỘI
LAY'S HANOI BEEF PHO

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

: 27/10/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 27/10/2023 - 06/11/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân,
thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

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



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 khách nhận 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.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.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 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 (Viết tắt 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.



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



ISO/IEC 17025:2017

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 IZ, Dong Nai, Vietnam 05 CS lot, KI road, Cai Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam 06 Ho Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06336BTP3/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
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	7,73
7.2. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	49,5
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (C6 thủy phân)	36,9
7.4. Hàm lượng béo hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	16,3
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)	4,13

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

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.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 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.
- 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.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.m@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.m@quatest3.com.vn
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 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 (Viết tắt 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*



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 Z, Dong Nai, Vietnam 05 lot, Cai road, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam 064 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam



ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/11/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ PHỞ BÒ HÀ NỘI
LAY'S HANOI BEEF PHO

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

: 27/10/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 27/10/2023 - 06/11/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân,
thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

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

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 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 địa.cs@quatest3.com.vn và tg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses địa.cs@quatest3.com.vn and tg.tn@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 (Viết tắt 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 (Viết tắt 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet

KT3-06336BTP3/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
 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))	$3,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $9,00 \times 10^{-2}(**)$ Less than
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

Ghi chú/ Note: ():** là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

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.
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.
- 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.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- 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.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dhs.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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.
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.*
- 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.



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



ISO/IEC 17025:2017

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 65 lot, Ki road, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06336BTP3/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

13/11/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ PHỞ BÒ HÀ NỘI
LAY'S HANOI BEEF PHO

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 kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 27/10/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 27/10/2023 - 06/11/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân,
thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

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

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 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 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.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết 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 (Viết 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-06336BTP3/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
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	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	2,0 x 10 ¹
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(**) Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 10 ^(**) Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(**) Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(**) Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g AOAC 2023 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ^(****) Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g 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.

[Signature]

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 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.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viلاس 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 (Viلاس 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.



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 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, K1 road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam



ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S VỊ PHỞ BÒ HÀ NỘI
LAY'S HANOI BEEF PHO

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

: 27/10/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 27/10/2023 - 06/11/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân,
thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02/03

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



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 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.

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



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 Email: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam CS lot, K1 road, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam
BỘ CÔNG THƯƠNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
CÔNG NGHỆ
VILAS 004
ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
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	561 2347
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	36,9
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	16,3
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	170
7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	49,5
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)	4,13
7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	7,73

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

[Signature]

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 và ta.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and ta.tn@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



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, Cai Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam 9 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam



ISO/IEC 17025:2017

KT3-06336BTP3/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2023
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		170
	% Daily Value*	
Total Fat	11 g	14 %
Saturated Fat	5 g	25 %
Sodium	50 mg	2 %
Total Carbohydrate	15 g	5 %
Total Sugars	1 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.

Signature

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.
2. *Test results are valid for the nomenclature submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
3. 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.
4. *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 phiên kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
5. *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 rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
6. *Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@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 (Viết tắt 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
7. *The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viết tắt 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.*