

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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: 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 MỰC GIÒN KIỂU ĐÀI LOAN

2. Thành phần:

Khoai tây 62,2%, dầu thực vật, gia vị Mực giòn kiểu Đài Loan 6,5% (đường, muối I-ốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), bột nước tương, bột mực 0,1%, chất chống đông vón 551, bột tỏi, bột tiêu đen, bột tôm, bột hành, bột quế, bột hồi, bột tiêu Tứ Xuyên, bột thì là), chất khí bao gói 941.

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

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: DDMMYY_máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 2:

NSX/MFG date: DDMMYY_máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP



1/1

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

02139
CÔNG
TN
THỰC
PEP
VIỆT
TỈNH BI

qu

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 tằm 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	$\leq 0,1$
3	Hàm lượng axit béo tự do quy ra axit oleic tính theo khối lượng	%w/w	$\leq 0,7$
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 28 tháng 06 năm 2024

Đại diện tổ chức, cá nhân

(ký tên, đóng dấu)



HUỲNH NGỌC QUÝ

Trưởng phòng Quản Lý Chất Lượng



LAY'S VI MỰC GIÒN KIỂU ĐÀI LOAN

Thành phần dinh dưỡng

Nutrition Facts

Tổng số phần ăn: Khoảng 2 phần ăn/ gói

Kích cỡ mỗi phần ăn: 30 g

Thành phần dinh dưỡng	Phần ăn	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRF)
Năng lượng (Energy)	157 kcal	7.25 %
Chất đạm (Protein)	2.25 g	4.58 %
Carbohydrate (Carbohydrate)	15.5 g	4.88 %
Đường tổng số (Total Sugars)	2.05 g	
Chất béo tổng số (Total Fat)	3.05 g	16.8 %
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	3.05 g	19.5 %
Natri (Sodium)	131 mg	6.55 %

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (reference values) - (NRF)

là giá trị dinh dưỡng trung bình cho một phần ăn

2000 kcal

Thành phần: Khoai tây 62.2%, dầu thực vật, gia vị Mực

giòn Đài Loan 5.5%, (đường, muối, bột nở, bột

82%); hương liệu tự nhiên, giấm tự nhiên và tổng

hợp chất chống oxy hóa 0.1%, chất chống đông

von 551, bột cà, bột tiêu đen, bột tỏi, bột hành, bột quế,

bột ớt, bột tiêu, bột tiêu, bột tiêu, bột tiêu, bột tiêu, bột

tiêu, bột tiêu, bột tiêu, bột tiêu, bột tiêu, bột tiêu,

chất kết dính 941.

Ingredients: Potatoes 62.2%, Vegetable Oil, Taiwanese

Style Crispy Seasoning 6.5% (Sugar, Iodized Salt,

Flavor Enhancers 821, 635), Natural Flavors, Natural

Identical Flavors, Artificial Flavor, Soy Sauce Powder,

Squid Powder 0.1%, Anticaking Agent 551, Garlic

Powder, Black Pepper Powder, Shrimp Powder, Onion

Powder, Cinnamon Powder, Star Anise Powder, Sichuan

Pepper Powder, Fennel Powder, Packaging Gas 941.

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

lúa mì, đậu nành, mực và tôm.

Allergen Information: Contains Wheat, Soybeans, Squid

and Shrimp.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo

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

Sông Thâm 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh

Bình Dương, Việt Nam.

Chăm sóc khách hàng: 1900 636 327

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, xé lý bì.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tư công bố số 03/PEPSICO/2024.

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):

24PC2301



8 912498 4

KT3-00811BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : LAY'S VỊ MỰC GIÒN KIỂU ĐÀI LOAN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 19/02/2024 - 26/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
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,
Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-00811BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
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	-	1,70
7.2. 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	-	0,11
7.3. 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
7.4. Trị số peroxide, meq/kg Peroxide value	QTTN/KT3 200:2019	-	0,35

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 đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00811BTP4/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : LAY'S VỊ MỰC GIÒN KIỂU ĐÀI LOAN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 19/02/2024 - 26/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
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,
Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-00811BTP4/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
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	7,63
7.2. Hàm lượng carbohydrat(**) tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m) %	QTTN/KT3 317:2022	52,5
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	31,3
7.4. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose tính theo khối lượng, %	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	6,88
7.5. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m) %	AOAC 2019 (996.06)	13,0

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen
(**): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber

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 đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00811BTP4/1-3

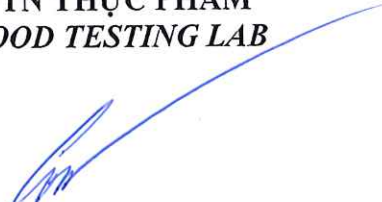
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
Page 01/01

1. Tên mẫu : LAY'S VỊ MỰC GIÒN KIỂU ĐÀI LOAN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 19/02/2024 - 26/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer 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, Việt Nam
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 chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010	-	$3,31 \times 10^{-2}$
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phản bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00811BTP4/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : LAY'S VỊ MỰC GIÒN KIỀU ĐÀI LOAN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 19/02/2024 - 26/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
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,
Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

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



Ngô Quốc Việt

KT3-00811BTP4/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

03/06/2024
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	5,0 x 10 ¹
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g AOAC 2023 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ⁽²⁾ / Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than

Ghi chú/Notes: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.
(2): 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.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00811BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
Page 01/03

1. Tên mẫu : LAY'S VỊ MỰC GIÒN KIỂU ĐÀI LOAN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 19/02/2024 - 26/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
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,
Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02 & 03/03*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-00811BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

03/06/2024
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/ <i>Calories</i> (*) • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	522 2184
7.2. Hàm lượng béo, <i>Total fat content</i> g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	31,3
7.3. Hàm lượng béo bão hòa, <i>Saturated fat content</i> g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	13,0
7.4. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	438
7.5. Hàm lượng carbohydrat(**), <i>Carbohydrate content</i> g/100 g	QTTN/KT3 317:2022	52,5
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, <i>Total sugar content as glucose</i> g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	6,88
7.7. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	7,63

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*
(**): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / *Carbohydrate not include fiber*

- 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 đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-00811BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/06/2024
Page 03/03

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)

Nutrition Facts (as client's requirement)

Thông tư số 29/2023/TT-BYT

Thành phần dinh dưỡng (Nutrition Facts)

Thành phần dinh dưỡng trong 30 g (Nutrition facts per 30 g)

Số khẩu phần trong 1 gói (Serving size Per pack) : 1

		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	157 kcal	7,85 %
Protein	2,29 g	4,58 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	15,8 g	4,86 %
Đường tổng số (Total sugars)	2,06 g	
Chất béo (Total Fat)	9,39 g	16,8 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,90 g	19,5 %
Natri (Sodium)	131 mg	6,55 %

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

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

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

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*