

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/PEPSICO/2022

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 0274-3631811

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: POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ

2. Thành phần:

Bột bắp 57%, dầu thực vật, bột gia vị sườn nướng BBQ 6% (đường, muối iốt, maltodextrin, hương tự nhiên và hương giống tự nhiên, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, gia vị và thảo mộc, dầu đậu nành, chất điều chỉnh độ chua 330, chất chống đông vón 551, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), màu tự nhiên 160c(i), màu tổng hợp 110, đường

Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ đậu nành, lúa mì

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.

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

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



Handwritten signature or mark.

Cách 5:

NSX/MFG date: DDMMYY<sup>-</sup> 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... hoặc AAL, BBL, CCL...

Ví dụ:

Cách 1:

NSX/MFG date: 250615\_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 2:

NSX/MFG date: 250615<sup>-</sup>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<sup>-</sup>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



Handwritten signature or mark in blue ink.

#### 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, 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, 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, 80 g, 81 g, 82 g, 83 g, 84 g, 85 g, 86 g, 87 g, 90 g, 91 g, 92 g, 93 g, 94 g, 95 g, 96 g, 97 g, 98 g, 99 g, 100 g, 101 g, 102 g, 103 g, 104 g, 105 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 xuất tại Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam – PEPSICO FOODS VIETNAM COMPANY
- Địa chỉ: 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
- 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:

- 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, lúa mì, gia vị

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

- 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 <sup>4</sup>
2	Coliforms	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 <sup>2</sup>

(\*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: quy chuẩn quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (áp dụng cho snack và sản phẩm chế biến từ ngô).

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppb	2
2	Aflatoxin tổng số	ppb	4
3	Ochratoxin A	ppb	3
4	Deoxynivalenol (DON)	ppb	500
5	Fumonisin	ppb	800
6	Zearalenone	ppb	100

Tiêu chuẩn nhà sản xuất

**Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: Dạng xoắn que, bên ngoài có tằm bột gia vị
- Màu sắc: Màu vàng đến vàng nâu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Thơm ngon đặc trưng, 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 axit HCl	% chất khô	≤ 0,1
3	Hàm lượng axit béo tự do theo axit oleic	%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 10 tháng 05 năm 2022

Đại diện tổ chức, cá nhân

  
HUỲNH NGỌC QUÝ  
GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG



KT3-01209BTP2/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
Page 01/02

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ
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, có in nhãn "Poca".  
*As received sample is contained in sealed package, with "Poca" label printed.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 16/03/2022
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 16/03/2022 - 25/03/2022
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
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02/02*

**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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

25/03/2022  
Page 02/02



**7. Kết quả thử nghiệm** :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, <i>Moisture content (m/m)</i>	% QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	1,18
7.2. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, <i>Protein content (m/m)</i>	% TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	4,98
7.3. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, <i>Carbohydrate content (m/m)</i>	% US-FDA 21CFR 101.9	-	56,2
7.4. Hàm lượng axit béo tự do qui ra axit oleic tính theo khối lượng, <i>Free fatty acid content as oleic acid (m/m)</i>	% QTTN/KT3 199:2019 (Ref: AOCS Ca 5a-40 (2009))	-	0,29
7.5. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, <i>HCl - insoluble ash content (m/m)</i>	% QTTN/KT3 138:2016 (Ref: FAO FNP 5/REV.1 (p.25)-1983)	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Trị số peroxide, <i>Peroxide value</i>	meq/kg QTTN/KT3 200:2019 (Ref: AOCS Cd 8-53 (1997))	-	0,36

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



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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ  
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, có in nhãn "Poca".  
As received sample is contained in sealed package, with "Poca" label printed.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM  
Customer Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương
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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.



KT3-01209BTP2/1-3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	TCVN 7596:2007		
• B <sub>1</sub>		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B <sub>2</sub>		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>1</sub>		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>2</sub>		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>

**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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
Page 01/02

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ
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, có in nhãn "Poca".  
*As received sample is contained in sealed package, with "Poca" label printed.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 16/03/2022
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 16/03/2022 - 25/03/2022
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
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang/ *See page 02/02*

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 196 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2013.06))	2,00x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	3,00x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	1,50x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected

**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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-5

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
Page 01/02

- Tên mẫu**  
*Name of sample* : **POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ**
- 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, có in nhãn "Poca".  
*As received sample is contained in sealed package, with "Poca" label printed.*
- Số lượng mẫu**  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu**  
*Date of receiving* : 16/03/2022
- Thời gian thử nghiệm**  
*Testing duration* : 16/03/2022 - 25/03/2022
- 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**
- Kết quả thử nghiệm**  
*Test results* : Xem trang / *See page 02/02*

**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**

- 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



KT3-01209BTP2/1-5

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng ochratoxin A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2000.03))	0,3	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), $\mu\text{g}/\text{kg}$ Fumonisin (FB1+FB2) content	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng zearalenone, $\mu\text{g}/\text{kg}$ Zearalenone content	QTTN/KT3 224 : 2018 (Ref: TCVN 9591 : 2013)	15	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), $\mu\text{g}/\text{kg}$ Deoxynivalenol (DON) content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện Not detected

**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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-6

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

31/03/2022  
Page 01/02

- Tên mẫu  
*Name of sample* : POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ
- 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, có in nhãn “Poca”.  
*As received sample is contained in sealed package, with “Poca” label printed.*
- Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 16/03/2022
- Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 16/03/2022 - 25/03/2022
- 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
- Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02/02*

**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**

- 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



KT3-01209BTP2/1-6

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

31/03/2022  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	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	4,3 x 10 <sup>2</sup>
7.2. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g	AOAC 2016 (980.31)	Nhỏ hơn 3 <sup>(**)</sup> Less than

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

(\*\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba 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 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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3 – 00580BVS2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

04/04/2022  
Page 01/01

1. Tên mẫu : POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ  
*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 còn nguyên bao bì nhãn hiệu./As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01 (30 g x 20 gói)  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 30/03/2022  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 30/03/2022 – 01/04/2022  
*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
7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	< 10 <sup>(a)</sup>

**Ghi chú/Notice:** (a) 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.

**TL. TRƯỞNG PTN VI SINH - GMO**  
**PP. HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB.**



**Nguyễn Phạm Phương Thanh**

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



**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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.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*

KT3-01209BTP2/1-2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
 Page 01/01

1. Tên mẫu : **POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ**  
*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, có in nhãn "Poca".  
*As received sample is contained in sealed package, with "Poca" label printed.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM**  
*Customer* Số 3-4-5, lô CN2, 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*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, <i>Fat content (m/m)</i> %	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)- 1986) (Có thủy phân)	-	36,1

**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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-7

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
Page 01/03

- Tên mẫu**  
*Name of sample* : **POCA QUE GIÒN VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ**
- 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, có in nhãn “Poca”.  
*As received sample is contained in sealed package, with “Poca” label printed.*
- Số lượng mẫu**  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu**  
*Date of receiving* : 16/03/2022
- Thời gian thử nghiệm**  
*Testing duration* : 16/03/2022 - 25/03/2022
- 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**
- Kết quả thử nghiệm**  
*Test results* : Xem trang / *See page 02 & 03/03*

**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**

- 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-7

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
 Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	570 2385
7.2. Hàm lượng béo, <i>Total fat content</i> g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)- 1986) (Có thủy phân)	-	36,1
7.3. Hàm lượng béo bão hòa, <i>Saturated fat content</i> g/100 g	AOAC 2016 (996.06)	-	15,6
7.4. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	AOAC 2016 (969.23)	-	505
7.5. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i> g/100 g	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	56,2
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g <i>Total sugar content as glucose</i>	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	-	10,6
7.7. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 g	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	4,98

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



- 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01209BTP2/1-7

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

25/03/2022  
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		
<b>Calories</b>		<b>170</b>
% Daily Value*		
Total Fat	11 g	14 %
Saturated Fat	4.5 g	23 %
Sodium	150 mg	7 %
Total Carbohydrate	17 g	6 %
Total Sugars	3 g	
Protein	1 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.

- 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*