

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/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

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: BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ

2. Thành phần:

Bột mì, dầu thực vật, bột gạo, tinh bột sắn, bột gia vị Sườn nướng BBQ 5% (đường, muối I-ốt, hương liệu (tự nhiên và giống tự nhiên), gia vị và thảo mộc, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, đạm thủy phân, chất điều chỉnh độ acid 330, chất chống đông vón 551, chiết xuất bột ớt, chất tạo ngọt tổng hợp 951), đường, bột nở (chất tạo xốp (500(ii), 450(i), 341(i)), tinh bột bắp), muối I-ốt, chất chống đông vón 170(i).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành, và sữa. Có thể chứa mực và tôm từ sản phẩm sản xuất trên cùng dây chuyền.

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 (NSX) và hạn sử dụng (HSD) 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

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

Trong đó:

DDMMYY: ngày tháng năm

GG: giờ đóng gói.

PP: phút đóng gói.

TT: khối lượng tịnh.

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

Ví dụ:

Cách 1:

NSX/MFG date: 250615_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 2:

NSX/MFG date: 250615⁻M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 3:

NSX/MFG date: 250615– M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 4:

NSX/MFG date: 250618_ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30



140

Cách 5:

NSX/MFG date: 250618~ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615~ ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

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, 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,... được in trên bao bì.

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

- Tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hóa: 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
- Cơ sở sản xuất:
 - Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam. 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
 - Công Ty TNHH Phạm - Asset Hưng Yên. Địa chỉ: Khu D, Khu công nghiệp Phố Nối A, Xã Lạc Hồng, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại: 0274-3631811 - Fax: 0274-363 1811
- Tổng đài chăm sóc khách hàng: 1900 636327

III. Mẫu nhãn sản phẩm: 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

1391
ÔNG
TNH
ỤC P
EPS
IET N
BÌNH

10

- 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 12 tháng 08 năm 2024

Đại diện tổ chức, cá nhân



HUYNH NGOC QUÝ

Trưởng phòng Quản Lý Chất Lượng





BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ
Thông tin dinh dưỡng
Nutrition Facts

Tổng số phần ăn: khoảng 2 phần ăn/ gói		
Khai cơ thể phần ăn: 30 g		
Thành phần dinh dưỡng	Tiền mỗi phần ăn	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRI)
Năng lượng (Energy)	149 Kcal	7,45 %
Chất đạm (Protein)	2,34 g	4,68 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	19,2 g	5,91 %
Đường tổng số (Total Sugars)	1,58 g	
Chất béo (Fat)	7,02 g	12,5 %
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	3,00 g	15,0 %
Natri (Sodium)	258 mg	12,9 %

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient reference values - NRV)
 là tỷ lệ dựa trên nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (cho khẩu phần 2000 Kcal)
 của một thành phần dinh dưỡng cơ tương tự một phần ăn.

Thành phần: Bột mì, dầu thực vật, bột gạo, tinh bột sắn, bột gia vị, Sườn nướng BBQ, 5% (đường, muối i-ốt, hương liệu (tự nhiên và giống tự nhiên), gia vị và thảo mộc, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, đậm thủy phân, chất điều chỉnh độ acid 330, chất chống đông vón 551, chất xuất bột ớt, chất tạo ngọt tổng hợp 951), đường, bột nở (chất tạo xốp (500(ii), 450(i), 341(ii)), tinh bột bắp), muối i-ốt, chất chống đông vón 170(i).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành và sữa. Có thể chứa mực và tòn từ sản phẩm sản xuất trên dây chuyền. Không phù hợp với người dị ứng với chất tạo ngọt.

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

Xuất xứ: Việt Nam

Chăm sóc khách hàng: 1900 636327

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

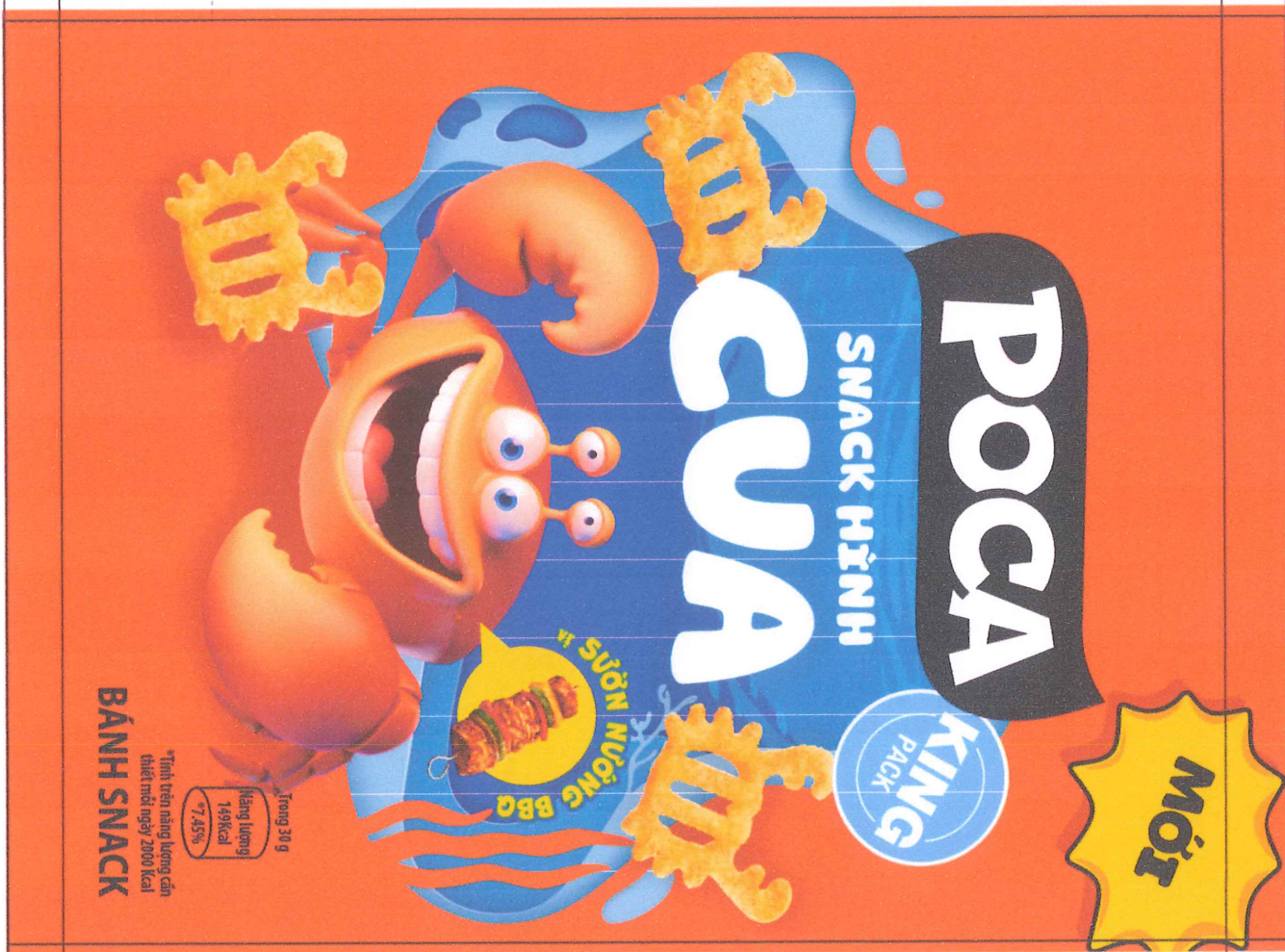
Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn liền, không cần qua chế biến, xủ lý thêm.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số:
 15/PEPSICO/2024

NSX/MFG date:
Khối lượng tịnh (g):

24EP1604



BÁNH SNACK

*Tinh trên năng lượng cần thiết mỗi ngày 2000 Kcal

POCA
SNACK HÌNH CUA

VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ

GIỚI THIỆU BÁNH POCA - SNACK HÌNH CUA MỠI! TỪNG MIẾNG SNACK HÌNH CUA VUI NHỘN, GIÒN RỤM, ĐƯỢC TẨM ĐỀU VỊ SƯỜN NƯỚNG BBQ THƠM LỪNG ĐẬM ĐÀ, THẬT NGON THẬT VUI!

ĂN NGAYYY THỜI NÀOO!



laysiavietnam.com /Pocavietnam
 Lưu ý: Poca và Cheeser là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



Hình ảnh trên bao bì mang tính chất minh họa.



KT3-04304BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 17/07/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 17/07/2024 - 22/07/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- 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

KT3-04304BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

22/07/2024
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 ($\geq$)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136:2016	-	3,66
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	-	1,43

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.

KT3-04304BTP4/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 17/07/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 17/07/2024 - 22/07/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- 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 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 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.

KT3-04304BTP4/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
 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	7,80
7.5. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, Carbohydrate excluding fibre content (m/m) %	AOAC 2020.07	64,0
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	23,4
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng, Total sugar content (m/m) %	QTTN/KT3 096 : 2017	5,25
7.5. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m) %	AOAC 2019 (996.06)	10,0

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

(1): Hàm lượng đường tổng số / Total sugar content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose).

- 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.

KT3-04304BTP4/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA 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 và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 17/07/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/07/2024 - 22/07/2024
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

KT3-04304BTP4/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
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 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	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(1)}$ Less than
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

Ghi chú/Notes: (1): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

- 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 $k = 2$, phản bổ 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.

KT3-04304BTP4/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA 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 và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 17/07/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/07/2024 - 22/07/2024
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 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.*

KT3-04304BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 17/07/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 17/07/2024 - 22/07/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- 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

KT3-04304BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

22/07/2024
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	1,3 x 10 ³
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 TCVN 4991:2005	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 AOAC 2023 (2014.05)	2,0 x 10 ¹

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, 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.

KT3-04304BTP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SNACK HÌNH CUA POCA 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 17/07/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 17/07/2024 - 22/07/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- 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

KT3-04304BTP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
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(*)/ Calories	QTTN/KT3 024:2018	
• kcal/100 g		498
• kJ/100 g		2083
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	7,80
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07	64,0
Carbohydrate excluding fibre content		
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g	QTTN/KT3 096 : 2017	5,25
Total sugar content		
7.5. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	23,4
Fat content		
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	10,0
Saturated fat content		
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	859
Sodium content		

Ghi chú/ Note:

(1): Hàm lượng đường tổng số / Total sugar content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose).

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 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.

KT3-04304BTP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/07/2024
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)	149 kcal	7,45 %
Protein	2,34 g	4,68 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	19,2 g	5,91 %
Đường tổng số (Total sugars)	1,58 g	
Chất béo (Total Fat)	7,02 g	12,5 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,00 g	15,0 %
Natri (Sodium)	258 mg	12,9 %

- 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.*