

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

*Số: 03/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 BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG**

**2. Thành phần:**

Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gia vị bò nướng 4.5% (đường, muối iốt, maltodextrin, bột nước tương, hương tự nhiên và hương giống tự nhiên, chất điều vị (621, 635), gia vị và thảo mộc, dầu đậu nành, chất chống đông vón 551, chất điều chỉnh độ chua 330, màu tự nhiên 160c(i), chất tạo ngọt tổng hợp 951), tinh bột bắp, bột bí đỏ 2%, shortening, muối iốt, chất tạo xốp 500ii, đường, chất điều vị 621.

Thông tin chất gây dị ứng: Sản phẩm có chứa lúa mì, đậu nành, sữa và có thể có chứa 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 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

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...

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\_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:

NSX/MFG date: 250618<sup>-</sup>M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615– M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

#### **4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- Chất liệu bao bì: các lớp màng ghép gồm các lớp màng plastic và màng giả nhôm (hay màng nhôm) phù hợp để chứa đựng thực phẩm
- Quy cách bao gói: khối lượng tịnh một gói: 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... 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 và 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    | 0.2        |
| 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, phân 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   | <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 <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 hình vuông, bên ngoài có tằm bột gia vị.

Màu sắc: màu vàng đến cam nhạt, màu 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        | $\leq 5$       |
| 2   | Hàm lượng tro không tan trong axit HCl   | % chất khô  | $\leq 0.1$     |
| 3   | Hàm lượng axit béo tự do theo axit oleic | %w/w        | $\leq 0.7$     |
| 4   | Chỉ số peroxide                          | meq/kg      | $< 5.0$        |

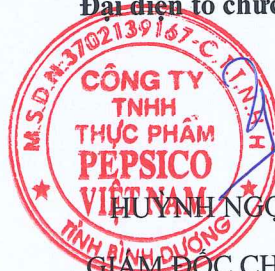


- Nghị định Chính phủ 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

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 25 tháng 02 năm 2022

**Đại diện tổ chức, cá nhân**



HUYỀN NGỌC QUỲ

GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG



### Nutrition Facts

Giá trị dinh dưỡng cho 30g  
Lên sử dụng cho 1 đơn vị bao gói: xấp xỉ 1

|                                                                    |                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|
| Hàm lượng cho mỗi khẩu phần ăn                                     |                |
| Calories kcal (k) : 30 (60)    Calories kcal (k) from Fat: 60 (60) |                |
| Tổng chất béo/ Total Fat                                           | % Daily Value* |
| Chất béo bão hòa/ Saturated Fat                                    | 9 %            |
| Hàm lượng Natri/ Sodium                                            | 15 %           |
| Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate                              | 10 %           |
| Dường/ Sugars                                                      | 8 %            |
| Chất đạm/ Protein                                                  | 2.0g           |

**Thành phần:** Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gạo vò nướng 4,5%, (đường, muối, maltodextrin, bột nước, tương, hương tự nhiên và hương giềng tự nhiên, chất điều vị (Gst, GSI), gia vị và thảo mộc, dầu đậu nành, chất chống đông vón GSI, chất điều chỉnh độ chua GSI, màu tự nhiên (Gst)), chất tạo ngọt tổng hợp (GSI), tinh bột bắp, bột mì 2%, phosphate, muối i-ốt, chất tạo xốp, sữa, đường, chất điều vị GSI. Sản phẩm có chứa lúa mì, đậu nành, sữa và có thể có chứa toàn từ sản phẩm sản xuất trên cùng 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 Sóng Thần 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Đức Mới, 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, xấp xỉ thêm.

**HHQ/HSD:** 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Ban tư công bố số:** 03/PEPICO/2022

NSX/MFG date:  
Khối lượng tịnh (g):

# BÍ ĐỎ

## VỊ BÒ NƯỚNG

BÁNH SNACK

Trong 30g  
Hàm lượng năng lượng  
150 kcal  
(726)

# BÍ ĐỎ

## VỊ BÒ NƯỚNG

**Ngon quá là ngon!**  
Ăn hết rồi mà vẫn còn ngon!

Từng miếng snack Bí Đỏ giòn rụm  
kết hợp đồng điệu cùng  
**Vị Bò Nướng**  
đặc trưng thơm lừng.

Ngon không hết ngon, ăn rồi chỉ muốn  
ăn nữa, ăn mãi. **Ngon hơn khi  
ăn ngay Poca Bí Đỏ Vị Bò Nướng  
cùng những  
người bạn yêu thương!**

🌐 [loisvietnam.com](http://loisvietnam.com) Lois Vietnam  
Lấy Poca và Choco là đặc trưng của Lois Việt Nam  
Bất PepsiCo Inc., New York, Mỹ.

22NPCT1502

8 936079 121723



KT3-06456BTP1/1-1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

31/12/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG  
*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, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in sealed package, without label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 22/12/2021  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 22/12/2021 - 31/12/2021  
*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, Tp. Thủ Dầu Một, 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.*



KT3-06456BTP1/1-1

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

31/12/2021  
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                            | Phương pháp thử<br>Test method                                                 | Kết quả thử nghiệm<br>Test result              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng,<br>Moisture content (m/m) %                                                              | QTTN/KT3 136 : 2016<br>(Ref: FAO FNP 14/7<br>(p.205)- 1986)                    | 1,76                                           |
| 7.2. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, %<br>Protein content (m/m)                                                   | TCVN 8133 – 2 : 2011<br>Dumas method                                           | 5,03                                           |
| 7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng,<br>Fat content (m/m) %                                                           | QTTN/KT3 139 : 2016<br>(Ref: FAO FNP 14/7<br>(p.214) – 1986)<br>(Có thủy phân) | 22,1                                           |
| 7.4. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối<br>lượng,<br>Carbohydrate content (m/m) %                                      | U.S. FDA 21 CFR 101.9                                                          | 68,8                                           |
| 7.5. Hàm lượng axit béo tự do qui ra axit oleic<br>tính theo khối lượng,<br>Free fatty acid content as oleic acid (m/m) % | QTTN/KT3 199 : 2019<br>(Ref: AOCS Ca 5a - 40<br>(2009))                        | 0,12                                           |
| 7.6. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính<br>theo khối lượng,<br>HCl - insoluble ash content (m/m) %                    | QTTN/KT3 138 : 2016<br>(Ref: FAO FNP 5/REV.1<br>(p.25) – 1983)                 | Không phát hiện <sup>(1)</sup><br>Not detected |
| 7.7. Trị số peroxide,<br>Peroxide value meq/kg                                                                            | QTTN/KT3 200:2019<br>(Ref: AOCS Cd 8-53<br>(1997))                             | 0,40                                           |

**Ghi chú/ Note:** (1): Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo /Limit of Detection/ Range of measurement: 0,1 %  
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.



KT3-06456BTP1/1-2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

31/12/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG  
*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, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in sealed package, without label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 22/12/2021  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 22/12/2021 - 31/12/2021  
*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, Tp. Thủ Dầu Một, 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.*



KT3-06456BTP1/1-2

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

31/12/2021  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

| Tên chỉ tiêu<br><i>Characteristic</i>                        | Phương pháp thử<br><i>Test method</i>                   | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br><i>Limit of Detection/<br/>Range of measurement</i> | Kết quả thử nghiệm<br><i>Test result</i> |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 7.1. Hàm lượng asen tổng số,<br><i>Total arsenic content</i> | mg/kg TCVN 8427 : 2010                                  | $1,00 \times 10^{-2}$                                                                | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.2. Hàm lượng chì,<br><i>Lead content</i>                   | mg/kg QTTN/KT3 196 : 2018<br>(Ref: AOAC 2016 (2013.06)) | $2,00 \times 10^{-2}$                                                                | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.3. Hàm lượng cadimi,<br><i>Cadmium content</i>             | mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))       | $3,00 \times 10^{-2}$                                                                | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.4. Hàm lượng thủy ngân,<br><i>Mercury content</i>          | mg/kg QTTN/KT3 064:2016<br>(Ref: AOAC 2016 (971.21))    | $1,50 \times 10^{-2}$                                                                | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |

- 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.*



KT3-06456BTP1/1-3

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

31/12/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG  
*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, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in sealed package, without label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 22/12/2021  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 22/12/2021 - 31/12/2021  
*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, Tp. Thủ Dầu Một, 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



KT3-06456BTP1/1-3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**31/12/2021  
Page 02/027. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

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

**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.



KT3-06456BTP1/1-4

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

31/12/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG  
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, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 22/12/2021  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 22/12/2021 - 31/12/2021  
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, Tp. Thủ Dầu Một, 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.



KT3-06456BTP1/1-4

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

31/12/2021  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                           | Phương pháp thử<br>Test method                           | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br>Limit of Detection/<br>Range of measurement | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg<br>Ochratoxin A content               | QTTN/KT3 223 :<br>2018<br>( Ref: AOAC 2016<br>(2000.03)) | 0,3                                                                          | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.2. Hàm lượng zearalenon, µg/kg<br>Zearalenon content                   | QTTN/KT3 224 :<br>2018<br>(Ref: TCVN 9591 :<br>2013)     | 15                                                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.3. Hàm lượng fumonisin (B1 + B2), µg/kg<br>Fumonisin (B1 + B2) content | QTTN/KT3 161 :<br>2017                                   | 25                                                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.4. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg<br>Deoxynivalenol content     | QTTN/KT3 089 :<br>2018<br>(LC/MSMS)                      | 20                                                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |

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.



KT3-06456BTP1/1-5

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

31/12/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG  
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, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 22/12/2021  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 22/12/2021 - 31/12/2021  
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, Tp. Thủ Dầu Một, 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.



KT3-06456BTP1/1-5

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

31/12/2021  
Page 02/02

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

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                  | Phương pháp thử<br>Test method | Kết quả thử nghiệm<br>Test result      |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|
| 7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>Total aerobic plate count | CFU/g<br>ISO 4833-1:2013       | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.2. Coliform,                                                  | CFU/g<br>ISO 4832 : 2006       | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.3. E. Coli,                                                   | CFU/g<br>ISO 16649 – 2 : 2001  | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.4. Staphylococcus aureus,                                     | CFU/g<br>AOAC 2016 (975.55)    | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.5. Clostridium perfringens,                                   | CFU/g<br>ISO 7937 : 2004       | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.6. Nhóm Bacillus cereus,<br>Bacillus cereus group             | MPN/g<br>AOAC 2016 (980.31)    | Nhỏ hơn 3 <sup>(**)</sup><br>Less than |
| 7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc,<br>Total yeasts & moulds        | CFU/g<br>ISO 21527-2:2008      | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |

**Ghi chú/ Note:** (\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

(\*\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.

According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

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.



KT3-06456BTP1/1-6

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

31/12/2021  
Page 01/03

1. Tên mẫu : POCA BÍ ĐỎ VỊ BÒ NƯỚNG  
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, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 22/12/2021  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 22/12/2021 - 31/12/2021  
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, Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương
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



KT3-06456BTP1/1-6

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

31/12/2021  
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                            | Phương pháp thử<br>Test method                                                 | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1. Năng lượng / Calories<br>• kcal / 100 g<br>• kJ / 100 g                                              | QTTN/KT3 024 : 2018                                                            | 494<br>2067                       |
| 7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng,<br>Fat content (m/m) %                                           | QTTN/KT3 139 : 2016<br>(Ref: FAO FNP 14/7<br>(p.214) – 1986)<br>(Có thủy phân) | 22,1                              |
| 7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối<br>lượng,<br>Saturated fat content (m/m) %                      | AOAC 2016 (996.06)                                                             | 9,34                              |
| 7.4. Hàm lượng natri,<br>Sodium content mg/100 g                                                          | AOAC 2016 (969.23)                                                             | 755                               |
| 7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối<br>lượng,<br>Carbohydrate content (m/m) %                      | US. FDA 21 CFR 101.9                                                           | 68,8                              |
| 7.6. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính<br>theo khối lượng,<br>Total sugar content as glucose (m/m) % | QTTN/KT3 178 : 2017<br>(Ref: TCVN 4594 :<br>1988)                              | 7,32                              |
| 7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng,<br>Protein content (m/m) %                                   | TCVN 8133 – 2 : 2011<br>Dumas method                                           | 5,03                              |

**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.