

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/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 VỊ BÒ LÚC LẮC**

2. Thành phần:

Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gia vị Bò lúc lắc 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), bột bắp, muối iốt, chất tạo xốp 500ii, shortening, đường, chất điều vị 621

Thông tin chất gây dị ứng: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành và sữa. 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[~] 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_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:

NSX/MFG date: 250618[~]M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615⁻M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

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

- Chất liệu bao bì: các lớp màng ghép gồm các lớp màng plastic và màng giả nhôm (hay màng nhôm) phù hợp để chứa đựng thực phẩm
- Quy cách bao gói: khối lượng tịnh một gói: 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,

213
CÔNG
TN
HƯC
EPS
TẾT
Y BÌNH

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, 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 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	10 (*)
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B.cereus</i>	MPN/g hoặc CFU/g	10
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²

(*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: quy chuẩn 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 tam giác, bên ngoài có tẩm bột gia vị.
- Màu sắc: màu vàng đến vàng nâu, 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	≤ 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 25 tháng 02 năm 2022

Đại diện tổ chức, cá nhân

**CÔNG TY
TNHH
THỰC PHẨM
PEPSICO
VIỆT NAM**
HUYỀN NGỌC QUÝ
GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG



376

4.4

86

4.4

180

4

86

8

14.5

12.5

Nutrition Facts

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g	
Lên số dùng cho 1 đơn vị bao gói: xấp xỉ 1	
Hàm lượng cho mỗi khẩu phần ăn	
Calories-kcal (kJ): 150 (630)Calories-kcal (kJ) from Fat: 60 (250)	
% Daily Value*	
Tổng chất béo/ Total Fat	7.0 g 9%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	3.0 g 15%
Hàm lượng Natri/ Sodium	240 mg 10%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	20.0 g 7%
Đường/ Sugars	3.0 g
Chất đạm/ Protein	2.0 g

Thành phần: Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gia vị Bò Lắc 4.5% (đường, muối iốt, maltodextrin, bột nước tương, hương tự nhiên và hương giống tự nhiên, chất điều vị (62r, 63s), gia vị và thảo mộc, dầu đậu nành, chất chống đông von 55r, chất điều chỉnh độ chua 330, màu tự nhiên 160c(i), chất tạo ngọt tổng hợp 95r), bột bắp, muối iốt, chất tạo xốp 500ii, shortening, đường, chất điều vị 62r.

Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành và sữa. Có thể có chứa một số 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 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, xử lý thêm.

HQ/HSO: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 02/PEPSICO/2022

NSX/MFG date:
Khối lượng tịnh (g):

22NPC0104

28

10

Poca vi BÒ LẮC



BÁNH SNACK



BÒ LẮC

Ngon quá là ngon!

Ăn xong chỉ muốn nhún nhảy.

Vị Bò trên đầu lưỡi **hoà quyện** cùng những miếng snack **giòn tan đầy mê hoặc**. Ăn rồi chỉ ước bịch đẩy lại để ăn tiếp. **Ngon hơn khi ăn ngay**

Poca vị Bò Lắc **cùng những người bạn yêu thương!**



pocavietnam.com

Lay's, Poca và Cheetos là các nhãn hiệu đã được đăng ký đặc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



Tổng cộng:
Hàm lượng:
150 kcal
47.5%



276

4.4

4.4

4.4

8

61

130

61

8

14.5

Poca **vi BÒ LÚC LẮC**

Ngon quá là ngon!
Ăn xong chỉ muốn nhún nhẩy.
Vị Bò trên đầu lưỡi **hoà quyện** cùng những miếng snack **giòn tan đầy mê hoặc**. Ăn rồi chỉ ước bịch đầy lại để ăn tiếp. **Ngon hơn khi ăn ngay**
Poca vị Bò Lúc Lắc cùng những người bạn yêu thương!

BÁNH SNACK

Nutrition Facts
Giá trị dinh dưỡng cho 30g
Lần sử dụng cho 1 đơn vị bao gói: xấp xỉ 0.5

Hàm lượng cho mỗi khẩu phần ăn	% Daily Value*
Calories-kcal (kcal) 150 (630)kcal (kcal) (from fat-fat) (g) (g)	
Tổng chất béo/ Total Fat	7.0g 15%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	3.0g 10%
Hàm lượng Natri/ Sodium	>200mg 7%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	20.0g 7%
Đường/ Sugars	3.0g 6%
Chất đạm/ Protein	2.0g 4%

Thành phần: Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gạo, bột lúa, 4.5% (dầu, muối, maltodextrin, bột nước tương, hương tự nhiên và hương giống tự nhiên, chất điều vị (621, 655), gia vị và thảo mộc, dầu ăn, chất chống đông vôi (551, 552), chất điều chỉnh độ chua (330, màu tự nhiên (620)), chất tạo ngọt tổng hợp (951), bột bắp, muối, bột bắp, chất tạo xốp (501), shortening, đường, chất điều vị 621.

Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành và sắn. Có thể có chứa các thành phần 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
503-4-5, 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, xé thêm.

Hệ thống: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 02/PEPSICO/2022

NSX/MFG date:
Khối lượng tịnh (g):

Barcode: 8 93 607 9 120 177
22NPC0103

Facebook: /pocavietnam.com
Website: pocavietnam.com
Địa chỉ: Poca và Quesada là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.

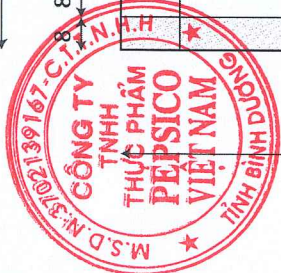
Trọng lượng tịnh: 150g (kcal) 7.0g (kcal)

28

10

15

12.5



Nutrition Facts	
Giá trị dinh dưỡng cho 30g	
Lần sử dụng cho 1 đơn vị bao gói: 2,5	
Hàm lượng cho mỗi khẩu phần ăn	% Daily Value*
Calories kcal (kJ): 150 (630) calories-kcal (kJ) from Fat: 60 (250)	
Tổng chất béo/ Total Fat	7.0g 9%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	3.0g 15%
Hàm lượng Natri/ Sodium	10%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	240 mg 7%
Đường/ Sugars	3.0g
Chất Dăm/ Protein	2.0g

Thành phần: Bột mì, dầu thực vật, tinh bột gạo, bột gia vị Bô-lắc 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), bột bắp, muối iốt, chất tạo xốp 500ii, shortening, đường, chất điều vị 621.

sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành và sữa. 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.

Liên phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm
PepsiCo Việt Nam

Kuất 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, xử lý thêm.

HBO/HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 02/PEPSICO/2022

NSX/MFG date:
Khối lượng tịnh (g):

22NPC0105

 Poca vị BÒ LÚC LẮC	BÀNH MI NGON Trung 30g Năng lượng 150 kcal 7,3% *Tuyệt vời kết hợp cùng trà sữa để thưởng thức mùa này 2020! 5cal
Ngon quá là ngon! Ăn xong chỉ muốn nhún nhảy. Vị Bò trên đầu lưỡi hoà quyện cùng những miếng snack giòn tan đầy mê hoặc. Ăn rồi chỉ ước bịch đây lại để ăn tiếp. Ngon hơn khi ăn ngay Poca vị Bò Lúc Lắc cùng những người bạn yêu thương!	flaysvietnam.com /PocaVietnam Lay's, Poca và Questos là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.  8 193607 912224 9



 /lavsvietnam.com

f /PocaVietnam

Lays, Poca và Cheetos là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



8 936079 122249

KT3-06458BTP1/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo 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 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.

KT3-06458BTP1/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

31/12/2021
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <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)	-	2,25
7.2. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, <i>Protein content (m/m)</i>	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	5,49
7.3. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, <i>Carbohydrate content (m/m)</i>	US-FDA 21CFR 101.9	-	67,6
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))	-	0,26
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>	QTTN/KT3 200:2019 (Ref: AOCS Cd 8-53 (1997))	-	0,45

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 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.

KT3-06458BTP1/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021

Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 22/12/2021
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 22/12/2021 - 31/12/2021
6. 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, Tp Thủ Dầu Một, 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. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % <i>Fat content (m/m)</i>	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	22,2

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 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.

KT3-06458BTP1/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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.*
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 multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và 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.

KT3-06458BTP1/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
 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 ₁		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B ₂		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G ₁		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G ₂		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>

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 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.

KT3-06458BTP1/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

31/12/2021
Page 01/01

1. Tên mẫu : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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 :
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 chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 196:2018 (Ref: AOAC (2013.06))	$2,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (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	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, 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 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.

KT3-06458BTP1/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

31/12/2021

Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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 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.

KT3-06458BTP1/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu <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 ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), µg/kg <i>Fumonisin (FB1+FB2) content</i>	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg <i>Deoxynivalenol (DON) content</i>	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện <i>Not detected</i>

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 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.

KT3-06458BTP1/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
Sample description
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
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3, Tp Thủ Dầu Một, Bình Dương
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page* 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

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 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.

KT3-06458BTP1/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
 Page 02/02

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. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 10 ^(*) / <i>Less than</i>
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(*) / <i>Less than</i>
7.3. <i>E. Coli</i> ,	CFU/g ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ^(*) / <i>Less than</i>
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(*) / <i>Less than</i>
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) / <i>Less than</i>
7.6. Nhóm <i>Bacillus cereus</i> , <i>Bacillus cereus group</i>	MPN/g AOAC 2016 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ^(**) / <i>Less than</i>
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i>	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ^(*) / <i>Less than</i>

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.*

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 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.

KT3-06458BTP1/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample : POCA VỊ BÒ LÚC LẮC
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, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 22/12/2021
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 22/12/2021 - 31/12/2021
6. 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, Tp Thủ Dầu Một, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02 & 03/03

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

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 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.

KT3-06458BTP1/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

 31/12/2021
 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/ Calories • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	492
7.2. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	-	2059 22,2
7.3. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content	g/100 g AOAC 2016 (996.06)	-	9,68
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g AOAC 2016 (969.23)	-	795
7.5. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g Carbohydrate content	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	67,6
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g Total sugar content as glucose	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	-	9,41
7.7. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	5,49

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 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.

KT3-06458BTP1/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

31/12/2021

Page 03/03

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)*Nutrition Facts (as client's requirement)*

US-FDA 21CFR Part 101

Nutrition Facts

1 servings per container

Serving size**30 g****Amount per serving****Calories****150****% Daily Value***

Total Fat	7 g	9 %
Saturated Fat	3 g	15 %
Sodium	240 mg	10 %
Total Carbohydrate	20 g	7 %
Total Sugars	3 g	
Protein	2 g	

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

- 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.