

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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 GÀ QUAY DA GIÒN

2. Thành phần:

Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột bắp, bột gia vị gà quay da giòn 4,5% (đường, muối iốt, maltodextrin, chất điều vị (621, 635), gia vị và thảo mộc, hương tự nhiên, hương giống tự nhiên và hương tổng hợp, bột nước tương, bột nước mắm, đậm thực vật thủy phân, chất chống đông vón 551, chất tạo ngọt tổng hợp 951, chất điều chỉnh độ acid 330, dầu đậu nành), đường, bột gà 1,13%, muối iốt, shortening, chất tạo xốp 500(ii), chất điều vị 621, chất ổn định 170(i), bột hành, bột ớt, khí đóng gói 941

Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành và cá. Có thể có chứa tôm và mực từ sản phẩm sản xuất trên cùng một 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... hoặc AAL, BBL, CCL...

Ví dụ:

Cách 1:

NSX/MFG date: 250615_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 2:

NSX/MFG date: 250615~M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 3:

NSX/MFG date: 250615- M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 4:

NSX/MFG date: 250618_ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:

NSX/MFG date: 250618~ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615- ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 7:

NSX/MFG date: 250615- AAL

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30



2

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

- Chất liệu bao bì: các lớp màng ghép gồm các lớp màng plastic và màng giả nhôm (hay màng nhôm) phù hợp để chứa đựng thực phẩm
- Quy cách bao gói: khối lượng tịnh một gói: 9 g, 10 g, 11 g, 12 g, 13 g, 14 g, 15 g, 16 g, 17 g, 18 g, 19 g, 20 g, 21 g, 22 g, 23 g, 24 g, 25 g, 26 g, 27 g, 28 g, 29 g, 30 g, 31 g, 32 g, 33 g, 34 g, 35 g, 36 g, 37 g, 38 g, 39 g, 40 g, 41 g, 42 g, 43 g, 44 g, 45 g, 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g, 56 g, 57 g, 58 g, 59 g, 60 g, 61 g, 62 g, 63 g, 64 g, 65 g, 66 g, 67 g, 68 g, 69 g, 70 g, 71 g, 72 g, 73 g, 74 g, 75 g, 76 g, 80 g, 81 g, 82 g, 83 g, 84 g, 85 g, 86 g, 87 g, 90 g, 91 g, 92 g, 93 g, 94 g, 95 g, 96 g, 97 g, 98 g, 99 g, 100 g, 101 g, 102 g, 103 g, 104 g, 105 g,...và được in phun trực tiếp lên bao bì khi đóng gói

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

- Sản xuất tại Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam
- 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: +84 274-3631811 - Fax: +84 274-363 1810
- Chăm sóc khách hàng: 1900 636327

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nhãn chính: Theo nhãn đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, áp dụng cho ngũ cốc, lúa mì, gia vị

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Asen (As)	ppm	5,0
2	Chì (Pb)	ppm	0,2
3	Cadimi (Cd)	ppm	0,1
4	Thủy ngân (Hg)	ppm	0,05

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ, bánh bột (dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số VK hiếu khí	CFU/g	10^4
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

7167-C
CÔNG TY
THỰC PHẨM
PEPSICO
VIỆT NAM
1 ĐƯỜNG

2

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 lá, bên ngoài có tẩm bột gia vị
- Màu sắc: Màu vàng 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./.

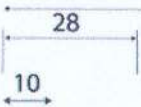
Bình Dương, ngày 01 tháng 09 năm 2022

Đại diện tổ chức, cá nhân



HUYNH NGỌC QUÝ

Trưởng Phòng Quản Lý Chất Lượng



Sau tập & nâng cấp thật nhiều **Thẻ Linh Vặt** để có hội số hữu **HÀNG TRĂM NGÀN** **QUÀ TẶNG HẤP DẪM!!!**

50 GIẢI "TRÌNH NGAY TRÚM CƯỜI"
XE MÁY ĐIỆN CỤC ĐÀ
(Chỉ máy điện Yamaha)

800 GIẢI "CAO THỦ SỬU TẬP"
Hàng ngàn quà tặng hấp dẫn

150.000 GIẢI "VÒNG QUAY MAY MẮT"
100% TRÚNG THƯỞNG

Thưởng trọn 100% giá trị thẻ linh vặt, mỗi tuần sẽ có một giải thưởng hấp dẫn, hàng tuần sẽ có một giải thưởng hấp dẫn, hàng tuần sẽ có một giải thưởng hấp dẫn...

POCA

VI GÀ QUAY DA GIÒN

fasty

BÁNH SNACK

Thưởng trọn 100% giá trị thẻ linh vặt, mỗi tuần sẽ có một giải thưởng hấp dẫn, hàng tuần sẽ có một giải thưởng hấp dẫn, hàng tuần sẽ có một giải thưởng hấp dẫn...

THẺ GIỚI POCA VUI NHỘN

01 TÌM VÀI CỜ ĐÓNG
BẮC TỶ ĐÓNG TỶ ĐÓNG
VI TỶ NHƯ!!!

02 ĐÓNG NỖ THÀNH VIÊN POCA TẠI WEBSITE
WWW.POCAVIENTHAI.COM & NHẬP CỜ ĐÓNG
ĐỂ NHẬN NGAY CÁC THẺ LINH VẶT POCA VUI NHỘN

03 Sau tập & nâng cấp thật nhiều
Thẻ Linh Vặt để nhận được
Hàng ngàn quà tặng hấp dẫn!!!

Thông tin dinh dưỡng
Nutrition Facts
Giá trị dinh dưỡng cho 30g

	% Daily Value*
Tổng chất béo (Total Fat)	50%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	10%
Hàm lượng protein (Protein)	10%
Hàm lượng chất xơ (Fiber)	10%
Calories	10%



4.4

208

4.4

100

4.4

8

14.5

KHUYẾN MÃI KHỦNG
XEM RẤT SỚM

POCA

VI GÀ QUAY

DA GIÒN

tasty

BÁNH SNACK

Trong 30g
Hàng lượng
1600kcal
*8.0%

*Tính trên hàng lượng ăn
thiết mỗi ngày 2000 kcal

← → C ① www.pocaviethnam.com

THẺ GIỚI POCA VUI NHỘN

01 TÌM MÃ CODE
BẮC 2N 0 BẮT THỜI
BẮC 601 TÀI
VI TRÍ NHỎ!!!

Yi du
"ABCD1234"
NHỎ
BẮC XE ĐÓNG
TÀI ĐỒ NHỎ

02 GĂNG KÝ THÀNH VIÊN POCA TẠI WEBSITE
WWW.POCAVIETHNAM.COM & NHẬP CODE
ĐỂ NHẬN NGAY CÁC THẺ LĨNH VẬT POCA VUI NHỘN

03 SỬA TẬP & NHẬN CÁC THẺ LĨNH VẬT POCA VUI NHỘN
NHÀNG TRẦN NHƯN QUẢ TẬP HỢP ĐẦY ĐỦ!!!

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

Thông tin dinh dưỡng Nutrition Facts

Giá trị dinh dưỡng cho 30g		% Daily Value*	
Calories kcal 1600 (40kcal/100g)			
Tổng chất béo "Total Fat"	6.0g	12%	10%
Chất béo bão hòa "Saturated Fat"	1.5g	3%	10%
Natri "Sodium"	200mg	10%	10%
Tổng carbohydrate "Total Carbohydrate"	30.0g	7%	10%
Đường "Sugars"	3.0g	6%	10%
Chất đạm Protein	3.0g	6%	10%

22NPCKD707

936079123208

KT3-01208BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022

Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : 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 rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-01208BTP2/I-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, Moisture content (m/m) %	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	1,59
7.2. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m) %	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	5,11
7.3. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m) %	US-FDA 21CFR 101.9	-	63,6
7.4. 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 (Ref: AOCS Ca 5a-40 (2009))	-	$9,03 \times 10^{-2}$
7.5. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, HCl - insoluble ash content (m/m) %	QTTN/KT3 138:2016 (Ref: FAO FNP 5/REV.1 (p.25)-1983)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.6. Trị số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200:2019 (Ref: AOCS Cd 8-53 (1997))	-	0,76

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

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
 This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn 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.

KT3-01208BTP2/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022

Page 01/01

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	27,1

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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

Ngô Quốc Việt

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

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

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

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

KT3-01208BTP2/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022
 Page 01/01

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
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 có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
Sample description
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
 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
Customer
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 chì, <i>Lead content</i>	mg/kg QTTN/KT3 196:2018 (Ref: AOAC (2013.06))	$2,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg TCVN 8427:2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRUNG PHONG 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 rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-01208BTP2/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022
 Page 01/01

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
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 có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
Sample description
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
 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
Customer
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>

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.

KT3-01208BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022

Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : 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.

KT3-01208BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu <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.

KT3-01208BTP2/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022

Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : 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.

KT3-01208BTP2/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022

Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	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	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g AOAC 2016 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ^(**) / Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ^(*) / Less than

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

(**): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

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.

KT3-01208BTP2/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022

Page 01/03

1. Tên mẫu : POCA VỊ GÀ QUAY DA GIÒN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín có in nhãn "Poca".
As received sample is contained in sealed package with "Poca" label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/03/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/03/2022 - 25/03/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : 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

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.

KT3-01208BTP2/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022
 Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	519 2171
7.2. Hàm lượng béo, <i>Total fat content</i> g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	-	27,1
7.3. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g <i>Saturated fat content</i>	AOAC 2016 (996.06)	-	11,8
7.4. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	AOAC 2016 (969.23)	-	756
7.5. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g <i>Carbohydrate content</i>	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	63,6
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g <i>Total sugar content as glucose</i>	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	-	9,08
7.7. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	5,11

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.

KT3-01208BTP2/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2022
 Page 03/03

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
Nutrition Facts (as client's requirement)
 US-FDA 21CFR Part 101

Nutrition Facts		
1 servings per container		
Serving size		30 g
Amount per serving		
Calories		160
		% Daily Value*
Total Fat	8 g	10 %
Saturated Fat	3.5 g	18 %
Sodium	230 mg	10 %
Total Carbohydrate	19 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 rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.