

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/PEPSICO/2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương

Điện thoại: 84 0274-3631811

E-mail: huynhngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chứng nhận An toàn thực phẩm: Food Safety System Certification (FSSC) 22000 do SGS cấp, có giá trị từ 29/11/2024 đến 24/11/2027.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT

2. Thành phần:

Bột mì, dầu thực vật, tinh bột bắp, tinh bột sắn, bột gia vị mực lăn muối ớt 4,3% (đường, muối I-ốt, hương giống tự nhiên, bột tỏi, bột nước tương, chất điều vị (621, 635), bột nước mắm, chất điều chỉnh độ acid 330, dầu đậu nành, chất chống đông vón 551, 341(ii)), chiết xuất bột ớt, bột mực 0,009%, chất tạo ngọt tổng hợp 955), bột mực 2,1%, đường, chất tạo xốp 500(ii), shortening, muối I-ốt, chất điều vị 621.

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

3. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD) được in trên bao bì

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

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

Cách ghi ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Cách 1:

NSX/MFG date: DDMMYY_máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 2:

NSX/MFG date: DDMMYY^máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 3:

NSX/MFG date: DDMMYY- máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 4:

NSX/MFG date: DDMMYY_máy đóng gói
Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Cách 5:

NSX/MFG date: DDMMYY^ máy đóng gói

24

Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Cách 6:

NSX/MFG date: DDMMYY– máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Trong đó:

DDMMYY: ngày tháng năm

GG: giờ đóng gói.

PP: phút đóng gói.

TT: khối lượng tịnh.

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

Ví dụ:

Cách 1:

NSX/MFG date: 250615_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 2:

NSX/MFG date: 250615~M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 3:

NSX/MFG date: 250615– M

Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 4:

NSX/MFG date: 250618_ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:

NSX/MFG date: 250618~ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615– ML

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

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

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

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

- Tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam – PEPSICO FOODS VIETNAM COMPANY
Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam
- Cơ sở sản xuất:

24

- Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam. Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam
- Công Ty TNHH Phạm - Asset Hưng Yên. Địa chỉ: Khu D, Khu công nghiệp Phố Nối A, Xã Lạc Hồng, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

- Điện thoại: 0274-3631811 - Fax: 0274-363 1811

- Tổng đài chăm sóc khách hàng: 1900 636327

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Theo nhãn đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/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 ngũ cốc).

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	Zearalenone	ppb	50

- 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

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

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất

Tiêu chuẩn vi sinh:

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	3
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2

(*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng miếng mực có cắt khía, bên ngoài có tằm bột gia vị
- Màu sắc: màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: thơm ngon đặc trưng, không có mùi vị lạ

1391
ĐNG
TNH
HỤC F
EPS
IET
H BÌNH

22

Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng và mức đáp ứng nhu cầu hàng ngày:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Độ ẩm	%w/w	≤ 5
2	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%	% 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 31 tháng 12 năm 2024

Đại diện tổ chức, cá nhân



Trưởng phòng Quản Lý Chất Lượng

7.7%



Lay's, Roca và Cheetos là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi PepsiCo Inc, New York, NY.

8 936079 120252



Hình ảnh trên bao bì mang tính chất minh họa.

Thông tin dinh dưỡng
Nutrition Facts

Tổng số phần ăn: Khoảng 2 phần ăn/ gói		
Kích cỡ một phần ăn: 30 g		
Thành phần dinh dưỡng	Tên một phần ăn	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (DRV) ***
Năng lượng (Energy)	154 Kcal	7.70 %
Chất đạm (Protein)	1.61 g	3.22 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	18.5 g	5.69 %
Đường tổng số (Total sugars)	1.58 g	
Chất béo (Total Fat)	8.16 g	14.6 %
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	3.57 g	17.9 %
Natri (Sodium)	262 mg	13.1 %

*** Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient reference values - DRV) là
tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal)
của một thành phần dinh dưỡng có trong một phần ăn.

Thành phần: Bột mì, dầu thực vật, tinh bột bắp, tinh bột
sắn, bột gạo nếp, muối ăn 4.3% (đường, muối i-ốt,
hương giống tự nhiên, bột tỏi, bột nước tương, chất điều
vị (621, 635), bột nước mắm, chất điều chỉnh độ acid
330, dầu đậu nành, chất chống đông vón (551, 341(ii)),
chất xuất bột ớt, bột mực 0.009%, chất tạo ngọt tổng
hợp 955), bột mực 2.1%, đường, chất tạo xốp 500(ii),
sorbitol, muối i-ốt, chất điều vị 621.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ
đậu nành, sữa, lúa mì, lúa mạch, mực và cá. Có thể có
chứa tôm từ sản phẩm sản xuất trên cùng dây chuyền.
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
Đầu 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.
HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
Bản tư công bố số:
19/PEPSICO/2024

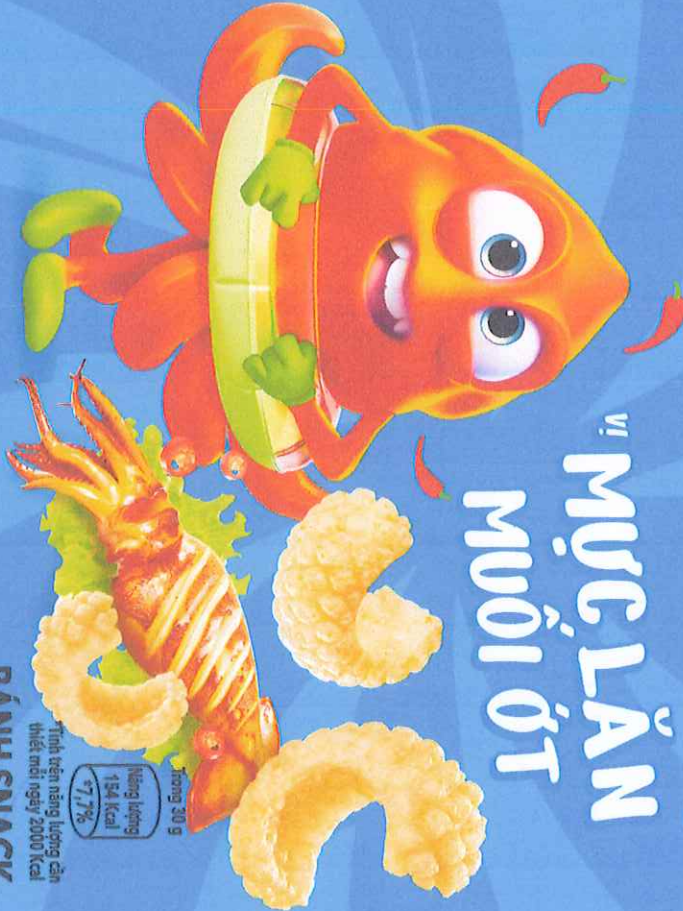
NSX/MFG date:
Khối lượng tịnh (g):
24EP0504



MỚI!
BÁNH NGON 10 ĐIỂM**



VI MỰC LẦN
MÙI ỚT



BÁNH SNACK

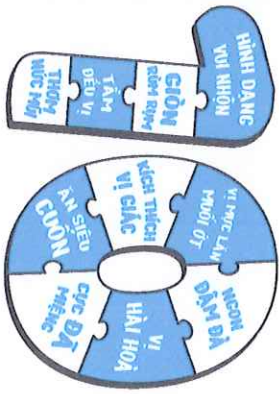
Trong 30 g
Năng lượng
164 Kcal
*7.7%

Tính trên năng lượng cần
thiết mỗi ngày 2000 Kcal



VI MỰC LẦN
MÙI ỚT

** BÁNH NGON VỚI 10 ĐẶC ĐIỂM SẠC:



[/svi.vnham.com](https://svi.vnham.com) /Poca/Vietnam
Lấy Poca và Chocots là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền
Bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



Hình ảnh trên bao bì mang tính chất minh họa.

KT3-06636BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/11/2024
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : **BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT**
- 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.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 01/11/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 04/11/2024 - 12/11/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM**
Số 3-4-5, lô CN 2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3,
phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-06636BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136:2016	-	2,29
7.2. Hàm lượng axit béo tự do qui ra axit oleic tính theo khối lượng, % Free fatty acid content as oleic acid (m/m)	QTTN/KT3 199:2019	-	8,78 x 10 ⁻²
7.3. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, % HCl - insoluble ash content (m/m)	QTTN/KT3 138:2016	0,1	Không phát hiện Not detected
7.4. Trị số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200:2019	-	0,36
7.5. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	873

Signature

QUATEST 3®

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-06636BTP4/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT
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.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 01/11/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 04/11/2024 - 12/11/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, lô CN 2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-06636BTP4/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m) %	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	5,38
7.2. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, Carbohydrate content excluding fibre (m/m) %	AOAC 2020.07	61,6
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	27,2
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng,% Total sugar content (m/m)	QUATEST3 1222:2024	5,28
7.5. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, % Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	11,9

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen
(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose)

Con

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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-06636BTP4/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT
- 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.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 01/11/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 04/11/2024 - 12/11/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN 2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3,
phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016	3,00x10 ⁻² Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016	3,00x10 ⁻² Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng arsen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010	- 4,33 x 10 ⁻²
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	1,50x10 ⁻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

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-06636BTP4/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/11/2024
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : **BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT**
- 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.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 01/11/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 04/11/2024 - 12/11/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM**
Số 3-4-5, lô CN 2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3,
phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-06636BTP4/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/11/2024
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content • B ₁ • B ₂ • G ₁ • G ₂	TCVN 7596:2007	0,25 0,25 0,25 0,25	Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Nhỏ hơn 60 ⁽¹⁾ Less than
7.4. Hàm lượng zearalenone, Zearalenone content	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), Fumonisin (FB1+FB2) content	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện Not detected

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

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

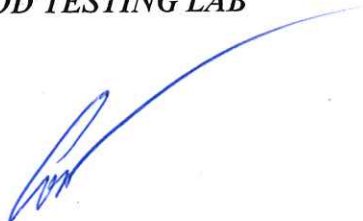
KT3-06636BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT
- 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.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 01/11/2024
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 04/11/2024 - 12/11/2024
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN 2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3,
phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương,
Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page 02/02*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-06636BTP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	5,5 x 10 ¹
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g TCVN 4991:2005	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g AOAC 2023 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ⁽²⁾ / Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ / Less than

Ghi chú/Notes: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.
(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-06636BTP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/11/2024
Page 01/03

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK POCA VỊ MỰC LĂN MUỐI ỚT
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description 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.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 01/11/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 04/11/2024 - 12/11/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer Số 3-4-5, lô CN 2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 & 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

KT3-06636BTP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	5,13 x 10 ² 2,15 x 10 ³
• kcal/100 g • kJ/100 g			-	
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	5,38
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate content excluding fibre</i>	AOAC 2020.07		-	61,6
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g <i>Total sugar content</i>	QUATEST3 1222:2024		-	5,28
7.5. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Total fat content</i>	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	27,2
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g <i>Saturated fat content</i>	AOAC 2019 (996.06)		-	11,9
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		873

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*
(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose +
lactose + xylose + galactose)

- 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-06636BTP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/11/2024
 Page 03/03



8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)

Nutrition Facts (as client's requirement)

Thông tư số 29/2023/TT-BYT

Thành phần dinh dưỡng (Nutrition Facts)

Thành phần dinh dưỡng trong 30 g (Nutrition facts per 30 g)

Số khẩu phần trong 1 gói (Serving size Per pack) : 1

		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	154 kcal	7,70 %
Protein	1,61 g	3,22 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	18,5 g	5,69 %
Đường tổng số (Total sugars)	1,58 g	
Chất béo (Total Fat)	8,16 g	14,6 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,57 g	17,9 %
Natri (Sodium)	262 mg	13,1 %

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

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

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

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report :

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*