

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 18/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 TÔM HÙM NƯỚNG

#### 2. Thành phần:

Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gia vị Tôm hùm nướng 5,3% (đường, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), muối I-ốt, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, chất chống đông vón 551, bột ớt, chất điều chỉnh độ acid 330, chất ổn định 1414, bột tôm 0,08%, bột tỏi, bột mực, bột nước mắm), bột bắp, muối I-ốt, chất tạo xốp 500(ii), shortening, đường, chất điều vị 621.

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành, cá, mực và tôm. Có thể chứa sữa 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



Handwritten signature or mark.

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:

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

(\*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

#### Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng tam giác, 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

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  | ≤ 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 31 tháng 12 năm 2024

Đại diện tổ chức, cá nhân



HUỲNH NGỌC QUÝ

Trưởng phòng Quản Lý Chất Lượng



14.5

12.5

# MỚI!

## BÁNH NGON 10 ĐIỂM\*\*

# POCA

**KING  
PACK**

## VỊ TÔM HÙM NƯỚNG



Trong 30 g

 Năng lượng  
148 kcal

\*7,4%

 \*Trên nền năng lượng cần  
thiết mỗi ngày 2000 Kcal

**BÁNH SNACK**

### Thông tin dinh dưỡng

#### Nutrition Facts

Tổng số phần ăn: Khoảng 2 phần ăn/ gói

(Kích cỡ phần ăn: 30 g)

| Thành phần dinh dưỡng        | Trên một phần ăn | % Giá trị dinh dưỡng<br>hàng ngày<br>(NNT)*** |
|------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|
| Năng lượng (Energy)          | 148 Kcal         | 7,40 %                                        |
| Chất đạm (Protein)           | 1,87 g           | 3,74 %                                        |
| Carbohydrate (Carbohydrate)  | 20,2 g           | 6,22 %                                        |
| Đường tổng số (Total Sugars) | 1,15 g           |                                               |
| Chất béo (Total Fat)         | 6,66 g           | 11,9 %                                        |
| Cholesterol (Cholesterol)    | 2,89 g           | 14,5 %                                        |
| Natri (Sodium)               | 244 mg           | 12,2 %                                        |

 \*\*\* Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là  
ý lệ dựa trên nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với mức phần ăn 2000 Kcal)  
của một người trưởng thành trung bình.

**Thành phần:** Bột mì, dầu thực vật tinh bột sắn, bột gạo  
vị tôm hùm nướng 5,3% (đường, hương liệu (tự nhiên,  
giống tự nhiên và tổng hợp), muối i-ốt, chất điều vị  
(621, 635), bột nước tương, chất chống đông vón 551,  
bột ớt, chất điều chỉnh độ acid 330, chất ổn định 1414,  
bột tôm 0,08%, bột tỏi, bột mực, bột nước mắm), bột  
bếp, muối i-ốt, chất tạo xốp 500(ii), shortening, đường,  
chất điều vị 621.

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ  
lúa mì, đậu nành, cá, mực và tôm. Có thể chứa sữa 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 Sông Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ  
Đầu 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, xử lý thêm.

**HSD:** 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bán tự công bố số:

18/PEPSICO/2024

NSX/MFG date:

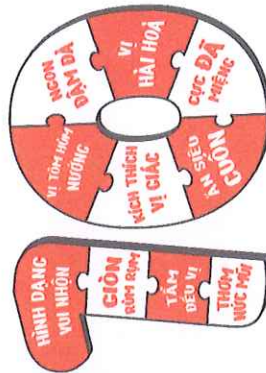
Khối lượng tịnh (g):

24EP0204

**POCA**

## VỊ TÔM HÙM NƯỚNG

\*\*BÁNH NGON VỚI 10 ĐẶC ĐIỂM SAU:


[ayvietnam.com](https://ayvietnam.com)

/Poca/Vietnam

Lay's, Poca và Cheetos là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền

bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



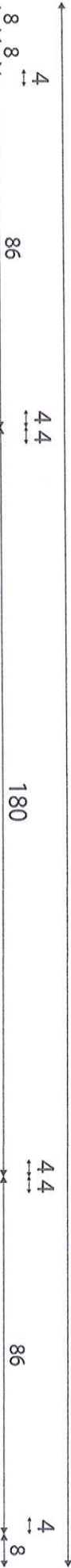
Hình ảnh trên bao bì mang tính chất minh họa.

28

10

13





Thông tin dinh dưỡng  
Nutrition Facts

|                                        |                  |                      |                      |
|----------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|
| Tổng số phần ăn: Khoảng 1 phần ăn/ gói |                  |                      |                      |
| Kích cỡ một phần ăn: 30 g              |                  |                      |                      |
| Thành phần dinh dưỡng                  | Trên một phần ăn | % Giá trị dinh dưỡng | tham chiếu (DRV) *** |
| Năng lượng (Energy)                    | 148 Kcal         | 7.40 %               |                      |
| Chất đạm (Protein)                     | 1.87 g           | 3.74 %               |                      |
| Carbohydrate (Carbohydrate)            | 20.2 g           | 6.22 %               |                      |
| Đường tổng số (Total Sugars)           | 1.15 g           | 1.15 %               |                      |
| Chất béo (Total Fat)                   | 6.66 g           | 14.5 %               |                      |
| Chất béo bão hòa (Saturated Fat)       | 2.89 g           | 12.2 %               |                      |
| Natri (Sodium)                         | 244 mg           |                      |                      |

\*\*\* Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Percent Daily Values) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho một người tiêu dùng trung bình. Các giá trị dinh dưỡng có thể thay đổi tùy theo khẩu phần ăn.

Thành phần: Bột mì, dầu thực vật, tinh bột sắn, bột gạo nếp, hương nướng 5.3%, (đường, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), muối i-ốt, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, chất chống đông von 551, bột đt, chất điều chỉnh độ acid 330, chất ổn định 1414, bột tôm 0.08%, bột tỏi, bột mì, bột nước miễn, bột bắp, muối i-ốt, chất tạo xốp 500(ii), shortening, đường, chất điều vị 621. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ lúa mì, đậu nành, cá, mực và tôm. Có thể chứa sữa 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 Đức 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, xức ít thêm.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số:

18/PP/CI/CO/2024



NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

24EP0203



MỚI!  
BÁNH NGON 10 ĐIỂM\*\*

# POCA

VỊ TÔM HÙM NƯỚNG

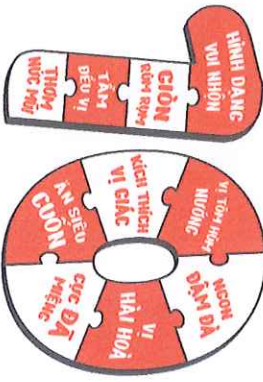
Trọng 30 g  
Năng lượng  
148 kcal  
7.4%  
\*Trên tiền năng lượng sản  
thiết mỗi ngày 2000 kcal

BÁNH SNACK

## POCA

VỊ TÔM HÙM NƯỚNG

\*\* BÁNH NGON VỚI 10 ĐẶC ĐIỂM SẠC



Địa chỉ: /asvietnam.com  
Lấy từ: Poca và Creators là các nhãn hiệu đã được đăng ký đặc quyền  
Beli PepsiCo Inc., New York, Mỹ.



Hình ảnh trên bao bì mang tính chất minh họa.



KT3-06072BTP4/1-1

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

15/11/2024  
Page 01/02

- Tên mẫu  
Name of sample : **BÁNH SNACK POCA VỊ TÔM HÙM NƯỚNG**
- 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 : 09/10/2024
- Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 09/10/2024 - 21/10/2024
- 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**



KT3-06072BTP4/1-1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/11/2024  
Page 02/02

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                               | Phương pháp thử<br>Test method | Phạm vi đo/<br>Range of<br>measurement (≥) | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, %<br>Moisture content (m/m)                                                                 | QTTN/KT3 136:2016              | -                                          | 1,56                              |
| 7.2. Hàm lượng axit béo tự do qui ra<br>axit oleic tính theo khối lượng, %<br>Free fatty acid content as oleic<br>acid (m/m) | QTTN/KT3 199:2019              | -                                          | 0,15                              |
| 7.3. Hàm lượng tro không tan trong<br>HCl 10% tính theo khối lượng, %<br>10% HCl - insoluble ash content<br>(m/m)            | QTTN/KT3 138:2016              | 0,1                                        | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.4. Trị số peroxide, meq/kg<br>Peroxide value                                                                               | QTTN/KT3 200:2019              | -                                          | 0,48                              |



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.



KT3-06072BTP4/1-2

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

15/11/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK POCA VỊ TÔM HÙM NƯỚNG  
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín.  
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 09/10/2024  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 09/10/2024 - 21/10/2024  
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**



KT3-06072BTP4/1-2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/11/2024  
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results



| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                             | Phương pháp thử<br>Test method            | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1. Hàm lượng protein tính theo khối lượng,<br>Protein content (m/m) %                                                    | QTTN/KT3 140:2016<br>Kjeldahl method      | 6,22                              |
| 7.2. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm<br>chất xơ tính theo khối lượng,<br>Carbohydrate excluding fibre content (m/m) % | AOAC 2020.07                              | 67,2                              |
| 7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng,<br>Fat content (m/m) %                                                            | QTTN/KT3 139:2016<br>(Có thủy phân)       | 22,2                              |
| 7.4. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> tính theo khối lượng,<br>Total sugar content (m/m) %                           | QUATEST3<br>1222:2024                     | 3,84                              |
| 7.5. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng,<br>Saturated fat content (m/m) %                                          | AOAC 2019 (996.06)                        | 9,63                              |
| 7.6. Hàm lượng natri,<br>Sodium content mg/100 g                                                                           | QTTN/KT3 293:2021<br>(Ref: AOAC (969.23)) | 814                               |

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

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



KT3-06072BTP4/1-3

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

15/11/2024  
Page 01/02

- Tên mẫu  
*Name of sample* : BÁNH SNACK POCA VỊ TÔM HÙM NƯỚNG
- 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* : 09/10/2024
- Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 09/10/2024 - 21/10/2024
- 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



KT3-06072BTP4/1-3

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

15/11/2024  
 Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

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

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

**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.*



KT3-06072BTP4/1-4

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

15/11/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK POCA VỊ TÔM HÙM NƯỚNG  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
*Sample description*  
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/10/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 09/10/2024 - 21/10/2024  
*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



KT3-06072BTP4/1-4

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/11/2024  
Page 02/02

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results



| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                         | Phương pháp thử<br>Test method                       | Giới hạn<br>phát hiện/<br>Limit of<br>Detection | Kết quả thử nghiệm<br>Test result      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.1. Hàm lượng aflatoxin, $\mu\text{g/kg}$<br>Aflatoxin content                        | TCVN 7596 : 2007                                     |                                                 |                                        |
| • B1                                                                                   |                                                      | 0,25                                            | Không phát hiện<br>Not detected        |
| • B2                                                                                   |                                                      | 0,25                                            | Không phát hiện<br>Not detected        |
| • G1                                                                                   |                                                      | 0,25                                            | Không phát hiện<br>Not detected        |
| • G2                                                                                   |                                                      | 0,25                                            | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.2. Hàm lượng ochratoxin A, $\mu\text{g/kg}$<br>Ochratoxin A content                  | QTTN/KT3 223 :<br>2018 (Ref: AOAC<br>(2000.03))      | 0,3                                             | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.3. Hàm lượng zearalenone, $\mu\text{g/kg}$<br>Zearalenone content                    | QTTN/KT3 224 :<br>2018<br>(Ref: TCVN 9591 :<br>2013) | 15                                              | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.4. Hàm lượng fumonisin (B1 +<br>B2), $\mu\text{g/kg}$<br>Fumonisin (B1 + B2) content | QTTN/KT3 161 :<br>2017                               | 25                                              | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.5. Hàm lượng deoxynivalenol<br>(DON), $\mu\text{g/kg}$<br>Deoxynivalenol content     | QTTN/KT3 089 :<br>2018 (LC/MS/MS)                    | 20                                              | Nhỏ hơn 60 <sup>(1)</sup><br>Less than |

**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.



KT3-06072BTP4/1-5

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

15/11/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK POCA VỊ TÔM HÙM NƯỚNG  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
*Sample description*  
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/10/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 09/10/2024 - 21/10/2024  
*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



KT3-06072BTP4/1-5

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/11/2024

Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

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

- 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.



KT3-06072BTP4/1-6

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

15/11/2024  
Page 01/03

1. Tên mẫu : BÁNH SNACK POCA VỊ TÔM HÙM NƯỚNG  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
*Sample description*  
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/10/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 09/10/2024 - 21/10/2024  
*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



KT3-06072BTP4/1-6

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/11/2024

Page 02/03

### 7. Kết quả thử nghiệm :

Test results



| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                             | Phương pháp thử<br>Test method            | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1. Năng lượng <sup>(*)</sup> / Calories                  | QTTN/KT3 024:2018                         |                                   |
| • kcal/100 g                                               |                                           | 494                               |
| • kJ/100 g                                                 |                                           | 2067                              |
| 7.2. Hàm lượng protein, g/100 g                            | QTTN/KT3 140 : 2016<br>Kjeldahl method    | 6,22                              |
| 7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g | AOAC 2020.07                              | 67,2                              |
| 7.4. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> , g/100 g      | QUATEST3<br>1222:2024                     | 3,84                              |
| 7.5. Hàm lượng béo, g/100 g                                | QTTN/KT3 139 : 2016<br>(Có thủy phân)     | 22,2                              |
| 7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g                        | AOAC 2019 (996.06)                        | 9,63                              |
| 7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g                             | QTTN/KT3 293:2021<br>(Ref: AOAC (969.23)) | 814                               |

### Ghi chú/ Note:

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

Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen



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

KT3-06072BTP4/1-6

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/11/2024  
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) |          |                                          |
|                                                             |          | % Giá trị dinh dưỡng<br>tham chiếu (NRV) |
| Năng lượng (Energy)                                         | 148 kcal | 7,40 %                                   |
| Protein                                                     | 1,87 g   | 3,74 %                                   |
| Carbohydrat (Carbohydrate)                                  | 20,2 g   | 6,22 %                                   |
| Đường tổng số (Total sugars)                                | 1,15 g   |                                          |
| Chất béo (Total Fat)                                        | 6,66 g   | 11,9 %                                   |
| Chất béo bão hòa (Saturated fat)                            | 2,89 g   | 14,5 %                                   |
| Natri (Sodium)                                              | 244 mg   | 12,2 %                                   |

- 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.*