

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/PEPSICO/2023

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) 274-3631811

E-mail: huynhngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chúng 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: LAY'S MAX VỊ KEM CHUA HÀNH

2. Thành phần:

Khoai tây 59,1%, dầu thực vật, bột gia vị Kem chua hành 7,5% (maltodextrin, bột whey, đường, muối Iốt, bột hành, chất điều vị (621, 627, 631), hương liệu (tự nhiên và giống tự nhiên), bột sữa nguyên kem, ngô tây, chất chống đông vốn 551, chất tạo màu tự nhiên 160c(i)), khí đóng gói 941.

.Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ đậu nành và sữa.

3. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng 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: DDMYY _mấy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 2:

NSX/MFG date: DDMYY _mấy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 3:

NSX/MFG date: DDMYY –mấy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 4:

NSX/MFG date: DDMYY _mấy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Cách 5:

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

Cách 6:

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

Trong đó:

DDMMYY: ngày tháng năm

GG: giờ đóng gói.

PP: phút đóng gói.

TT: khối lượng tịnh.

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

Ví dụ:

Cách 1:

NSX/MFG date: 250615_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 2:

NSX/MFG date: 250615_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 3:

NSX/MFG date: 250615_M
Khối lượng tịnh (g): 35 g – 14:30

Cách 4:

NSX/MFG date: 250618_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

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, 77 g, 78 g, 79 g, 80 g, 81 g, 82 g, 83 g, 84 g, 85 g, 86 g, 87 g, 88 g, 89 g, 90 g, 91 g, 92 g, 93 g, 94 g, 95 g, 96 g, 97 g, 98 g, 99 g, 100 g... và được in phun trực tiếp lên bao bì khi đóng gói
- 5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:** Xuất xứ: Việt Nam
- Sản xuất tại Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam – PEPSICO FOODS VIETNAM COMPANY
- Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam
- Điện thoại: +84 274-3631811 - Fax: +84 274-363 1810

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nhãn chính: Theo nhãn đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

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

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

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm: không áp dụng cho sản phẩm bánh snack làm từ khoai tây tươi cắt lát.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ, bánh bột (dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số VK hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	10 (*)
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B. cereus</i>	MPN/g hoặc CFU/g	10
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²

(*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

Tiêu chuẩn nhà sản xuất

Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng miếng bên ngoài có tằm bột gia vị
- Màu sắc: màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Thơm ngon đặc trưng của sản phẩm, 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 21 tháng 2 năm 2023

Đại diện tổ chức, cá nhân


Huyện Ngoc Quỳ
Trưởng phòng Quản Lý Chất Lượng

8 936079 123864

23MP-C0301

NSX/MFG date: 1900 636327

Net weight (g):

Xuất xứ: Việt Nam.

Ban từ công bố số: 01/PEP/SCO/2023

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Biên, xử lý thêm.

Hương dẫn sử dụng: dùng ăn liền, không cần qua chế.

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

Thành phần: 59.1% khoai tây, 5.1% dầu thực vật, bột gạo vụn (từ nhiên và giồng từ nhiên), bột sắn nguyên kem, muối iốt, bột hành, chất điều vị (E21, E27, E31), hương, kem chua hạnh 7.5% (maltodextrin, bột whey, đường, Cream & Onion Seasoning 7.5% (Maltodextrin, Whey Powder, Sugar, Iodized Salt, Onion Powder, Flavor Enhancer (E21, E27, E31), Natural And Nature Identical Flavors, Whole Milk Powder, Parsley, Anticaking Agent 551, Natural Color 160c(i)), Packaging Gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ đậu nành và sữa.

Allergen Information: Contains soybeans and milk.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam

Số 3-4-5, Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sông Thành 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Hương dẫn bảo quản: dùng ăn liền, không cần qua chế.

Biên, xử lý thêm.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ban từ công bố số: 01/PEP/SCO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

NSX/MFG date: 1900 636327

Net weight (g):

8 936079 123864

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g
(Colours/ Năng lượng - kcal (kJ): 160 (670)

% Daily Value/ % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	Tổng chất béo/ Total Fat	Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	Hàm lượng Natri/ Sodium	Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	Đường/ Sugar	Chất đạm/ Protein
13%	10 g	4.5 g	125 mg	17 g	2 g	2 g
23%						
5%						
6%						

Thành phần: Khoai tây 59.1%, dầu thực vật, bột gạo vụn (từ nhiên và giồng từ nhiên), bột sắn nguyên kem, muối iốt, bột hành, chất điều vị (E21, E27, E31), hương, kem chua hạnh 7.5% (maltodextrin, bột whey, đường, Cream & Onion Seasoning 7.5% (Maltodextrin, Whey Powder, Sugar, Iodized Salt, Onion Powder, Flavor Enhancer (E21, E27, E31), Natural And Nature Identical Flavors, Whole Milk Powder, Parsley, Anticaking Agent 551, Natural Color 160c(i)), Packaging Gas 941.

Ingredients: Potatoes 59.1%, Vegetable Oil, Sour Cream & Onion Seasoning 7.5% (Maltodextrin, Whey Powder, Sugar, Iodized Salt, Onion Powder, Flavor Enhancer (E21, E27, E31), Natural And Nature Identical Flavors, Whole Milk Powder, Parsley, Anticaking Agent 551, Natural Color 160c(i)), Packaging Gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ đậu nành và sữa.

Allergen Information: Contains soybeans and milk.

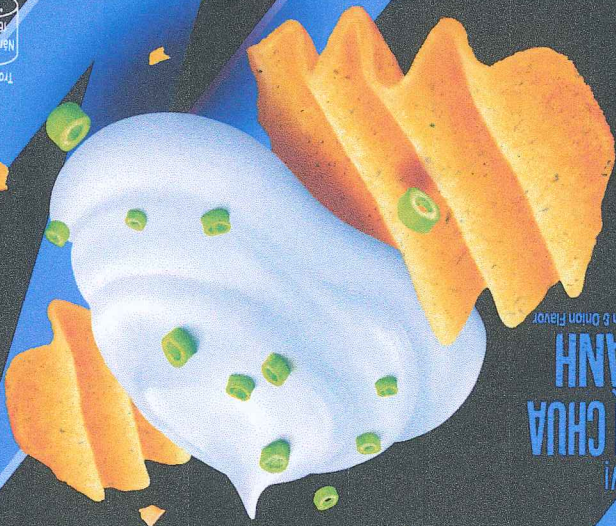
Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam

Số 3-4-5, Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sông Thành 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Hương dẫn bảo quản: dùng ăn liền, không cần qua chế.

Biên, xử lý thêm.

Snack Khoai Tây



MAX



Thiết kế mới ngày 2000 kcal

Trong 30 g
Năng lượng
160 kcal
8.0%

Vi kem Chua Hạnh là sự kết hợp "đề gây thương nhớ" giữa những lát khoai tây siêu mịn sáng vàng giòn và Kem Chua Hạnh thơm béo, một hương vị đặc trưng của ẩm thực Âu Mỹ nhưng lại được yêu thích nồng nhiệt trên khắp Thế Giới.

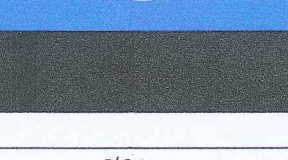


Snack khoai tây 100% khoai tây từ cắt lát giòn ngon cực thích với lát dày siêu mịn sáng.

Hương vị đáng cấp và thời thường cục đậm đà trong từng lát khoai.

Mùi thơm cực hấp dẫn không thể cưỡng lại ngay từ khi mở gói.

Thế hệ Snack Khoai Tây Mới mang đến trải nghiệm CỰC ĐỈNH với kết cấu thơm man, hương vị đậm đà và mùi thơm hấp dẫn.





THÔNG TIN DINH DƯỠNG
NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g	
Calories/Năng lượng - kcal (kJ): 160 (670)	
% Daily Value* % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày	
Tổng chất béo/Total Fat	10 g 13%
Chất béo bão hòa/Saturated Fat	4.5 g 23%
Hàm lượng Natri/Sodium	125 mg 5%
Tổng Carbohydrate/Total Carbohydrate	17 g 6%
Eường/Sugar	2 g
Chất Dạm/Protein	2 g

Thành phần: Khoai tây 58,1%, dầu thực vật, bột gia vị (từ nhiên và giồng từ nhiên), bột sũa nguyên kem, muối iốt, bột hành, chất điều vị (621, 627, 631), hương, kem Chua Hạnh 7,5% (malicodextrin, bột whey, đường, Cream & Onion Seasoning 7,5% (malicodextrin, whey Powder, Sugar, Iodized Salt, Onion Powder, Flavor Enhancer (621, 627, 631), Natural And Natural Identical Flavors, White Milk Powder, Parsley, Anticaking Agent 551, Natural Color 160c(i)), Packaging Gas 941.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ đậu nành và sữa.
Allergen Information: Contains soybeans and milk.
Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam
Số 3-6- Lô CN2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sông Thành 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Hương dẫn sử dụng: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Biện, xử lý thêm.
HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
Bản tự công bố số: 01/PEPSICO/2023
Xuất xứ: Việt Nam.

NSX/MFG date: 1900 636327
Net weight (g): 23MPC0302
8 936079 123871



MAX

KEM CHUA
VI

Sour Cream & Onion Flavor



Snack khoai Tây

Trong 30 g
Năng lượng 160 kcal
8,0%
thiết mỗi ngày 2000 kcal



The hệ Snack Khoai Tây Mới
mang đến trải nghiệm CỰC ĐỈNH
với kết cấu thừa măn,
hương vị đậm đà
và mùi thơm hấp dẫn.

Snack khoai tây 100% khoai tây tươi
cắt lát giòn ngon cực thích
vui lát dày siêu lượn sóng.
Hương vị đẳng cấp và thời thượng
cực đậm đà trong từng lát khoai.
Mùi thơm cực hấp dẫn không thể
cường lại ngay từ khi mở gói.



Vi Kem Chua Hạnh là sự kết hợp "đé gầy
thường nhó" giữa những lát khoai tây siêu
lượn sóng vàng giòn và Kem Chua Hạnh
thơm béo, một hương vị đặc trưng của
âm thực Âu Mỹ nhưng lại được yêu thích
nồng nhiệt trên khắp Thế Giới.
Vi kem chứa béo bùi thanh nhẹ, thoang
 thoảng mùi hành hoà vào từng lát khoai thật
đậm đà quyến rũ sẽ mở ra một chuyển phiên
lưu vị giác sống động.
Thử ngay hôm nay!
Giòn đậm đà, MAX vui cực dái!



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam 0 C5 lot, K1 road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 04 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ KEM CHUA HÀNH
LAY'S MAX SOUR CREAM & ONION FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 29/12/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 30/12/2022 - 06/01/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO 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

7. 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.



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với đối tượng mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the name(s) 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bô 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 tq.mh@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.mh@quatest3.com.vn for further information about test report.



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

Testing Complex: ① No.7, road No.1, Bien Hoa I LZ, Dong Nai, Vietnam ② CS lot, KI road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ③ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

30/01/2023
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm

Test results

Ghi chú/ Notes: (1): Phạm vi đo /Range of measurement: $\geq 0,1\%$

- Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.m@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: ➊ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam ➋ C5 lot, KI road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ➌ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ KEM CHUA HÀNH
LAY'S MAX SOUR CREAM & ONION FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ẹp kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 29/12/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 30/12/2022 - 06/01/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO 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

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02/02

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the numebly 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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 tq.ln@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.ln@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam CS lot, KI road, Cat Lai LZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam CS 04 Lê Hồng Phong, Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1+2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
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	6,04
7.2. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	55,4
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	33,4
7.4. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	14,2
7.5. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, Total sugar content as glucose (m/m)	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	7,74

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

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 do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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.
- 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 tg.m@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.m@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa I LZ, Dong Nai, Vietnam CS lot, KI road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam C4 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ KEM CHUA HÀNH
LAY'S MAX SOUR CREAM & ONION FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 29/12/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 30/12/2022 - 06/01/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPISCO 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

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / *See page* 02/02

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phần bỏ 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 tq.ln@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.ln@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: ➊ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam ➋ C5 lot, KI road, Cai Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ➌ 64 Lê Hồng Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1+3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
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 asen tổng số, Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng chì, Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

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 $k = 2$, phần bỏ 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.
- 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 tg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 05 C5 lot, K1 road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 04 Lê Hồng Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ KEM CHUA HÀNH
LAY'S MAX SOUR CREAM & ONION FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 29/12/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 30/12/2022 - 06/01/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PERSICO 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

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02/02

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ P.P. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the name(s) 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bỏ 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 tq.mn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.mn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam ❷ C5 lot, K1 road, Cai Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ ❹ ❺ ❻ ❼ ❽ ❾ ❿ ⓫ ⓬ ⓭ ⓮ ⓯ ⓰ ⓱ ⓲ ⓳ ⓴ ⓵ ⓶ ⓷ ⓸ ⓹ ⓺ ⓻ ⓼ ⓽ ⓾ ⓿

KT3-06856BTP2/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
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	4,5 x 10 ¹
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2019 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g AOAC 2019 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ^(**) Less than Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

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

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

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

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

- 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.
- Bộ không đảm bảo đo mô rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nêu 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 tq.ln@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.ln@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam 0 C5 lot, K1 road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 04 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ KEM CHUA HÀNH
LAY'S MAX SOUR CREAM & ONION FLAVOR

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 29/12/2022

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 30/12/2022 - 06/01/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, Lô CN 2, Đường Số 2, KCN Sóng Thần 3,
Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02/03

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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 th.cs@quatest3.com.vn và tg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses th.cs@quatest3.com.vn and tg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam 0 C5 Ioc, K1 road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng / Calories • kcal / 100 g • kJ / 100 g	QTTN/KT3 024 : 2018	546 2284 33,4
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m) %	AOAC 2019 (996.06)	14,2
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	419
7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m) %	QTTN/KT3 317:2022	55,4
7.6. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, Total sugar content as glucose (m/m) %	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	7,74
7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m) %	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	6,04

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

- 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 name(s) 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 mô phỏng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bô 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.
- 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 tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa I LZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, K1 road, Cat Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ Chi nhánh Hồ Chí Minh

KT3-06856BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



30/01/2023
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	10 g	13 %
Saturated Fat	4.5 g	23 %
Sodium	125 mg	5 %
Total Carbohydrate	17 g	6 %
Total Sugars	2 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.

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 sample 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 mô tả được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phần bỏ 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 phiên kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dlh.cs@quatest3.com.vn và rg.mn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dlh.cs@quatest3.com.vn and rg.mn@quatest3.com.vn for further information about test report.