

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/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 Đức Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: (+84) 274-3631811

E-mail: huynhngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chứng nhận an toàn thực phẩm: Food Safety System Certification (FSSC) 22000 do SGS cấp, có giá trị từ 14/01/2022 đến 24/11/2024

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: LAYS MAX VỊ BÒ WAGYU

2. Thành phần:

Khoai tây 59,9%, dầu thực vật, bột gia vị Bò Wagyu 6,5% (đường, muối I-ốt, hương liệu tổng hợp, maltodextrin, chất điều vị (621, 635), gia vị và thảo mộc, bột nước tương, chất điều chỉnh độ acid 330, chất chống đông vón 551, dầu đậu nành, chất tạo màu tự nhiên 160c(i)), chất khí bao gói 941.

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

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: DDMMYY_máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 2:

NSX/MFG date: DDMMYY_máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 3:

NSX/MFG date: DDMMYY_máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g – GG: PP

Cách 4:

NSX/MFG date: DDMMYY_máy đóng gói

Khối lượng tịnh (g): TT g GG: PP

Cách 5:

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

Cách 6:

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

Trong đó:

DDMMYY : ngày tháng năm

GG: giờ đóng gói.

PP: phút đóng gói.

TT: khối lượng tịnh.

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

Ví dụ:

Cách 1:

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

Cách 2:

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

Cách 3:

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

Cách 4:

NSX/MFG date: 250618_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, 120 g, 121 g, 122 g, 123 g, 124 g, 125 g, 126 g, 127 g, 128 g, 129 g, 130 g, 131 g, 132 g, 133 g, 134 g, 135 g, 136 g, 137 g, 139 g, 140 g, 141 g, 142 g, 143 g, 144 g, 145 g, 146 g, 147 g, 148 g, 149 g, 150 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 đặt 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 (*)



AN

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 tẩm 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:

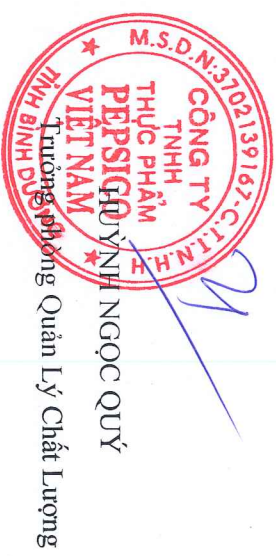
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Độ ẩm	%w/w	≤ 5
2	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl	% chất khô	≤ 0,1
3	Hàm lượng axit béo tự do theo axit oleic	%w/w	≤ 0,7
4	Chỉ số peroxide	meq/kg	< 5,0

- 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 20 tháng 12 năm 2023

Đại diện tổ chức, cá nhân



8

8

73,5

5

165

5

73,5

8

14.5

240

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	160 mg	7%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	16 g	6%
Đường/ Sugar	2 g	
Chất đạm/ Protein	2 g	

Thành phần: Khoai tây 59,9%, dầu thực vật, bột gia vị Bò Wagyu 6,5% (đường, muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, maltodextrin, chất điều vị (621, 635), gia vị và thảo mộc, bột nước tương, chất điều chỉnh độ acid 330, chất chống đông von 551, dầu đậu nành, chất tạo màu tự nhiên 160c(i)), chất khí bao gói 941.

Ingredients: Potatoes 59.9%, Vegetable Oil, Wagyu Beef Seasoning 6.5% (Sugar, Iodized Salt, Artificial Flavor, Maltodextrin, Flavor Enhancer (621, 635), Spices And Herbs, Soy Sauce Powder, Acidity Regulator 330, Anticaking Agent 551, Soybean Oil, Natural Color 160c(i)), Packaging Gas 941.

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

Allergen Information: Contains soybeans.

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 Đức Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

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 tự công bố số: 20/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

☎ 1900 636327

f /LaysVietnam

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

23MPC0104



8 936079 123826



**VỊ BÒ
WAGYU**
Wagyu Beef Flavor

Snack Khoai Tây



**KING
PACK**

MAX



Trong 30 g

Năng lượng
160 kcal
8.0%

*Tính trên hàm lượng cần
điết mỗi ngày 2000 kcal

SNACK KHOAI TÂY **SỐ 1** THẾ GIỚI



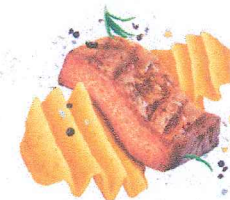
MAX

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

Snack khoai tây 100% khoai tây tươi
cắt lát giòn ngon cực thích
với 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.



Vị Bò Wagyu là sự kết hợp đặc biệt giữa
những lát khoai tây siêu lượn sóng vàng giòn
và thịt bò Wagyu trứ danh đến từ Nhật Bản.

Từng miếng thịt đỏ hồng xen lẫn vân mỡ
cầm thạch được cắt khéo léo rồi áp trên
chảo nóng đến độ thật mềm ngọt, dày lên
hương thơm đặc trưng của mỡ bò tan chảy.

Thử ngay hôm nay!

Giòn đậm đà, MAX vui cực đã!

** Nguồn: Euromonitor International Limited;
theo định nghĩa của snack khoai tây,
đánh thu bán lẻ rạc; lát và các hình thái là.
Để biết thêm thông tin, quét mã QR.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



12.5

13

Pantone 100%

Pantone 50%

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	160 mg	7%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	16 g	6%
Đường/ Sugar	2 g	
Chất Dạm/ Protein	2 g	

Thành phần: Khoai tây 59,9%, dầu thực vật, bột gia vị Bò Wagyu 6,5% (đường, muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, maltodextrin, chất điều vị (621, 635), gia vị và thảo mộc, bột nước tương, chất điều chỉnh độ acid 330, chất chống đông vón 551, dầu đậu nành, chất tạo màu tự nhiên 160c(i)), chất khí bao gói 941.

Ingredients: Potatoes 59.9%, Vegetable Oil, Wagyu Beef Seasoning 6.5% (Sugar, Iodized Salt, Artificial Flavor, Maltodextrin, Flavor Enhancer (621, 635), Spices And Herbs, Soy Sauce Powder, Acidity Regulator 330, Anticaking Agent 551, Soybean Oil, Natural Color 160c(i)), Packaging Gas 941.

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

Allergen Information: Contains soybeans.

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.

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 tự công bố số: 20/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

☎ 1900 636327

f /LaysVietnam

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

23MPC0105



8 936079 123833



**VỊ BÒ
WAGYU**
Wagyu Beef Flavor



Snack Khoai Tây



**PARTY
PACK**

MAX

SNACK KHOAI TÂY SỐ 1 THẾ GIỚI**



MAX

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

Snack khoai tây 100% khoai tây tươi
cắt lát giòn ngon cực thích
với lát dày siêu lượn sóng.

Hương vị đáng 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.



Vị Bò Wagyu là sự kết hợp đặc biệt giữa
những lát khoai tây siêu lượn sóng vàng giòn
và thịt bò Wagyu trứ danh đến từ Nhật Bản.

Từng miếng thịt đỏ hồng xen lẫn vân mỡ
cắm thạch được cắt khéo léo rồi áp trên
chảo nóng đến độ thật mềm ngọt, dày lên
hương thơm đặc trưng của mỡ bò tan chảy.

Thử ngay hôm nay!
Giòn đậm đà, MAX vui cực kỳ.

** Nguồn: Euromonitor International Limited:
theo định nghĩa của snack khoai tây,
doanh thu bán lẻ nội địa của các hãng bán lẻ.
Đã biết thêm thông tin, quét mã QR.
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa.



14.5

12.5



QUATEST3®

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 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ Cs lot, K1 road, Cat Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ BÒ WAGYU
LAY'S MAX WAGYU BEEF 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

- 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 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.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.mn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.mn@quatest3.com.vn for further information about test report.



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 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ Cs lot, K1 road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Hiep Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-1

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. Độ ẩm tính theo khối lượng, Moisture content (m/m) %	QTTN/KT3 136 : 2016	1,58
7.2. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, 10% HCl - insoluble ash content (m/m) %	QTTN/KT3 138 : 2016	Không phát hiện ⁽¹⁾ Not detected
7.3. Trị số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200 : 2019	0,54
7.4. Hàm lượng axit béo tự do qui ra axit oleic tính theo khối lượng, Free fatty acid content as oleic acid (m/m) %	QTTN/KT3 199 : 2019 (Ref: AOCS Ca 5a - 40 (2009))	0,16

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

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 phiên 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.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.in@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST3®

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 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ Cs 1oc, K1 road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ BÒ WAGYU
LAY'S MAX WAGYU BEEF 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



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 do 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.
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.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.in@quatest3.com.vn for further information about test report.



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing Complex: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, Ki road, Cat Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64/46 Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274 **Fax:** (84-28) 3829 3012 **E-mail:** info@quotes3.com.vn

Website: www.quotes3.com.vn

KT3-06856BTP2/3-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT
30/01/2023
Page 02/02

30/01/2023
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm

Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, <i>Protein content (m/m)</i>	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	6,15
7.2. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, <i>Carbohydrate content (m/m)</i>	QTTN/KT3 317:2022	55,0
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, <i>Fat content (m/m)</i>	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	33,6
7.4. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, <i>Saturated fat content (m/m)</i>	AOAC 2019 (996.06)	14,7
7.5. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, <i>Total sugar content as glucose (m/m)</i>	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	7,83

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

1. Các kết quả thí 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 nội dung mẫu. *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
 3. Độ không đảm bảo do mô phỏng tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $= 2$, 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 $= 2$, at 95 % confidence level.*
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thí 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 dlh.cs@quatest3.com.vn và ra.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin. *Please contact Quatest 3 at the email addresses dlh.cs@quatest3.com.vn and ra.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.*



QUATEST3®

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: ❷ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Iz, Dong Nai, Vietnam ❸ CS lot, K1 road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❹ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ BÒ WAGYU
LAY'S MAX WAGYU BEEF 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

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

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



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 CS lot, KI road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 04 Le Hong Phong, Dist.5, Ho Chi Minh City, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-3 PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



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 arsen tổng số, Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng chì, Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 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 x 10 ⁻²	Không phát hiện Not detected

QUATEST3®

- 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 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.
- 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 địa.cs@quatest3.com.vn và tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses địa.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST3®

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: ❷ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam ❸ CS lot: K1 road, Cai Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ❹ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample
: LAY'S MAX VỊ BÒ WAGYU
LAY'S MAX WAGYU BEEF 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

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

Nguyễn Thành Công

Ngô Quốc Việt



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do 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 phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST3®

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
Testing Complex: 6 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Fax: (84-28) 3829 3012

E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
64 Lê Hồng Phong, Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-4

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

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 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 mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do 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.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm 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.



QUATEST3®

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 LD, Dong Nai, Vietnam 05 C5 lot, K1 road, Cai Lai LD, Dist.2, HCMC, Vietnam 06 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ BÒ WAGYU
LAY'S MAX WAGYU BEEF 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 02/03*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the 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 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.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.trn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.trn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
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 05 CS lot, KI road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 06 64 Lê Hồng Phong, Dist. 3, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



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	547 2289
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	33,6
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	14,7
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	534
7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	55,0
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)	7,83
7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	6,15

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

QUATEST3

- 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 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.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.mn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.mn@quatest3.com.vn for further information about test report.



QUATEST3®

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 64 Le Hong Phong, Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/3-5 **PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** 30/01/2023
TEST REPORT 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	160 mg	7 %
Total Carbohydrate	16 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 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 rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.