

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21/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

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 NẮM TRUFFLE

2. Thành phần:

Khoai tây 58,4%, dầu thực vật, bột gia vị nấm Truffle 6,5% (đường, muối I-ốt, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), maltodextrin, gia vị và thảo mộc, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, đạm thực vật thủy phân, bột whey, dầu đậu nành, chất chống đông vón 551, chất điều chỉnh độ acid 330), chất khí bao 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, 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 (*)
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	10

5	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10 ¹
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 tâm 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 29 tháng Năm 2023

Đại diện tổ chức, cá nhân



8

8

73,5

5

165

5

73,5

8

14.5

240

10

13

12.5

THÔNG TIN DINH DƯỠNG NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g

Calories/ Năng lượng - kcal (kJ)*: 170 (710)

% Daily Value/ % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*

Tổng chất béo/ Total Fat	11 g	14%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	4,5 g	23%
Hàm lượng Natri/ Sodium	140 mg	6%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	16 g	6%
Đường/ Sugar	2 g	
Chất Đạm/ Protein	2 g	

Thành phần: Khoai tây 58,4%, dầu thực vật, bột gia vị Nấm Truffle 6,5% (đường, muối I-ốt, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), maltodextrin, gia vị và thảo mộc, chất điều vị (E21, E35), bột nước tương, đạm thực vật thủy phân, bột whey, dầu đậu nành, chất chống đông vón E51, chất điều chỉnh độ acid E30), chất khí bao gói E941.

Ingredients: Potatoes 58.4%, Vegetable Oil, Truffle Mushroom Seasoning 6.5% (Sugar, Iodized Salt, Natural And Nature Identical Flavors, Maltodextrin, Spices And Herbs, Flavor Enhancer (E21, E35), Soy Sauce Powder, Hydrolyzed Vegetable Protein, Whey Powder, Soybean Oil, Anticaking Agent E51, Acidity Regulator E30), Packaging Gas E941.

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 Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu 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, xủ lý thêm.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bản tự công bố số: 21/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

☎ 1900 636327

f /LaysVietnam

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

23MPC0203



8 936079 123840



MAX

VI NẤM
TRUFFLE
Truffle Mushroom Flavor



Snack Khoai Tây

Trong 30 g
Năng lượng
170 kcal
8.5%

*Trên nhãn năng lượng cần
liệt kê 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
cưỡng lại ngay từ khi mở gói.



Vi Nấm Truffle là sự kết hợp độc đáo giữa
những lát khoai tây siêu lượn sóng vàng giòn
và nấm Truffle đen nguyên gốc được phục
vụ trong các nhà hàng cao cấp.

Hương vị tự nhiên của khoai tây hòa quyện
cùng hương thơm bí ẩn đặc trưng của
nấm Truffle mang đến một trải nghiệm ẩm thực
khó quên ngay từ lần thưởng thức đầu tiên.

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

** Nguồn: Euromonitor International Limited;
theo định nghĩa của snack khoai tây,
đánh giá dựa trên lượng tiêu thụ và các kênh bán lẻ.
Đã biết thêm thông tin, quét mã QR.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



Pantone 2592 100%

Pantone 2592 50%

THÔNG TIN DINH DƯỠNG NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g

Calories/ Năng lượng - kcal (kJ)*: 170 (710)

	% Daily Value*	% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*
Tổng chất béo/ Total Fat	11 g	14%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	4,5 g	23%
Hàm lượng Natri/ Sodium	140 mg	6%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	16 g	6%
Đường/ Sugar	2 g	
Chất Dạm/ Protein	2 g	

Thành phần: Khoai tây 58,4%, dầu thực vật, bột gia vị Nấm Truffle 6,5% (đường, muối i-ốt, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), maltodextrin, gia vị và thảo mộc, chất điều vị (621, 635), bột nước tương, đạm thực vật thủy phân, bột whey, dầu đậu nành, chất chống đông vón 551, chất điều chỉnh độ acid 330), chất khí bao gói 941.

Ingredients: Potatoes 58.4%, Vegetable Oil, Truffle Mushroom Seasoning 6.5% (Sugar, Iodized Salt, Natural And Nature Identical Flavors, Maltodextrin, Spices And Herbs, Flavor Enhancer (621, 635), Soy Sauce Powder, Hydrolyzed Vegetable Protein, Whey Powder, Soybean Oil, Anticaking Agent 551, Acidity Regulator 330), 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 Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu 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: 21/PEPSICO/2023

Xuất xứ: Việt Nam.

☎ 1900 636327

f /LaysVietnam

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

23MPC0204



8 936079 123857



VỊ NẤM
TRUFFLE
Truffle Mushroom Flavor

Snack Khoai Tây



PARTY
PACK

MAX



Trong 30 g

Năng lượng

170 Kcal

8.5%

*Tính trên năng lượng cần thiết 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 thơm ngon,
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 Nấm Truffle là sự kết hợp độc đáo giữa
những lát khoai tây siêu lượn sóng vàng giòn
và nấm Truffle đen nguyên gốc được phục vụ
trong các nhà hàng cao cấp.

Hương vị tự nhiên của khoai tây hòa quyện cùng
hương thơm bí ẩn đặc trưng của nấm Truffle
mang đến một trải nghiệm ẩm thực khó quên
ngay từ lần thưởng thức đầu tiên.

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

** Nguồn: Euromonitor International Limited;
theo định nghĩa của snack khoai tây,
doanh thu bán lẻ rap; tất cả các kênh bán lẻ.
Để biết thêm thông tin, quét mã QR.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa





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 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 Cs lot, K1 road, Cai Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ NÂM TRUFFLE
LAY'S MAX TRUFFLE MUSHROOM 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 02/02

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 mô phỏng 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 hoặc 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 email: info@quatest3.com.vn và tg.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses: info@quatest3.com.vn and tg.in@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 Cs lot, K1 road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 64 16 Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-1

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	1,65
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	0,51
7.4. Hàm lượng axit béo tự do qui ra axít oleic tính theo khối lượng, Free fatty acid content as oleic acid (m/m)	QTTN/KT3 199 : 2019 (Ref: AOCS Ca 5a - 40 (2009))	0,14

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

QUATEST 3®

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 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 và kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và ta.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and ta.in@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 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ Cs lot, K1 road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : LAY'S MAX VỊ NẤM TRUFFLE
LAY'S MAX TRUFFLE MUSHROOM 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



NGO 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 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 dl.cs@quatest3.com.vn và tg.in@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dl.cs@quatest3.com.vn and tg.in@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 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, K1 road, Cat Lai Iz, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Lê Hồng Phong, P.05.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

CHẤM DẤU VÀ CHỮ KÝ TUYÊN BỐ CHẤT LƯỢNG 3

06/01/2023
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	6,07
7.2. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022	53,7
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	35,1
7.4. Hàm lượng béo hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	14,9
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)	7,51

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

QUATEST 3®

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 mô 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 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 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: ❶ No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ❷ CS Iot, K1 road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BT2/2-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ NÂM TRUFFLE
LAY'S MAX TRUFFLE MUSHROOM 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.*
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* 02/02

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 mô 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.
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 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.

KT3-06856BTP2/2-3

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 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 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: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam 0 C53 lot, K1 road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ NÂM TRUFFLE
LAY'S MAX TRUFFLE MUSHROOM 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 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 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 tg.lm@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tg.lm@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 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 CS lot, K1 road, Cai Lai LZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 0 64 Lê Hồng Phong, P.15, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT
KỶ THUẬT CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
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	3,5 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 dây 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 do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bổ 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 tích 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 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.



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, KI road, Cai Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ❸ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/01/2023
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample

: LAY'S MAX VỊ NÂM TRUFFLE
LAY'S MAX TRUFFLE MUSHROOM 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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ P.P. DIRECTOR
TRƯỞNG 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 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 mô phỏng 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 email: info@quatest3.com.vn và tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses: info@quatest3.com.vn and tq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-06856BTP2/2-5

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	555 2322
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	35,1
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	14,9
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content	QTTN/KT3 293.2021 (Ref: AOAC 969.23)	480
7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317.2022	53,7
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)	7,51
7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method	6,07

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 sample(s) submitted only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần 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 và kết quả khách hàng tiếp 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 1 Iz, Dong Nai, Vietnam ❷ CS lot, KI road, Cai Lai Iz, Dist.2, HCMC Vietnam ❸ 64158 Hồng Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-06856BTP2/2-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT
KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
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		170
% Daily Value*		
Total Fat	11 g	14 %
Saturated Fat	4.5 g	23 %
Sodium	140 mg	6 %
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 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, 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 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.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and qa.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.