

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 29/PEPSICO/2022

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, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 84 0274-3631811

E-mail: huynhngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chứng nhận An toàn thực phẩm: Food Safety System Certification (FSSC) 22000 do SGS cấp, có giá trị từ 21/12/2018 đến 24/11/2021

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI

2. Thành phần: Đậu phộng 36%, dầu thực vật, bột nếp, đường, tinh bột bắp, bột mì, chất ổn định 1451, bột gia vị Phô Mai 1% (Maltodextrin, sữa dạng rắn, đường, muối iốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), chất chống đông vón (551, 341(iii)), chiết xuất nấm men), muối iốt, khí đóng gói 941.

Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ đậu phộng, lúa mì, sữa và 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

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

M.S.D.A.

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

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_M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 5:



Handwritten signature or mark.

NSX/MFG date: 250618 M

Khối lượng tịnh (g): 35 g 14:30

Cách 6:

NSX/MFG date: 250615 M

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: 10 g, 11 g, 12 g, 13 g, 14 g, 15 g, 16 g, 17 g, 18 g, 19 g, 20 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, 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, 95 g, 100 g, 110 g, 115 g, 120 g, 125 g, 130 g, 135 g, 140 g, 145 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

- Chịu trách nhiệm sản xuất: 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, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam
- Chăm sóc khách hàng: 1900 636327

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Nhãn chính: Theo nhãn đính kèm

1391
CÔNG
TY
HỮU
HỢC
PEPSI
VIỆT
NAM
BÌNH

24

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, lúa mì và gia vị

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Asen (As)	ppm	5,0
2	Chì (Pb)	ppm	0,2
3	Cadimi (Cd)	ppm	0,2
4	Thủy ngân (Hg)	ppm	0,05

- 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

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: quy chuẩn quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (áp dụng cho snack và sản phẩm chế biến từ ngô).

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppb	2
2	Aflatoxin tổng số	ppb	4
3	Ochratoxin A	ppb	3
4	Deoxynivalenol (DON)	ppb	500
5	Fumonisin	ppb	800
6	Zearalenone	ppb	100

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất

Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hạt tròn, bên ngoài có phủ lớp bột giòn.
- Màu sắc: màu vàng kem đến vàng, màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: thơm ngon đặc trưng, 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 HCl tính theo khối lượng	%w/w	$\leq 0,1$
3	Hàm lượng axit béo tự do quy ra axit oleic tính theo khối lượng	%w/w	$\leq 0,7$
4	Chỉ số peroxide	meq/kg	$< 5,0$

- Nghị định Chính phủ 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Bình Dương, ngày 14 tháng 09 năm 2022

Đại diện tổ chức, cá nhân

(ký tên, đóng dấu)



HUỲNH NGỌC QUÝ

TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG



Handwritten mark or signature in the bottom right corner.



168

38

28

76

38

8

Thành phần: Dầu phồng 98%, dầu thực vật loại nhẹ, đường, bột mì làm từ lúa mì cứng (mức 14.5%), bột gạo vụn 1%, Phosphate, muối, chất bảo quản, hương liệu tự nhiên, chất tạo màu tự nhiên và tổng hợp, chất chống đông vữa (E31), chất kết dính (E31), hương liệu nhân tạo, hương liệu (E31).

Ingredients: Peanut 98%, vegetable oil, refined, light, sugar, corn starch, wheat protein, shredded wheat, cheese, soybean protein, phosphate, salt, food preservative, natural and artificial flavors, emulsifiers, artificial sweeteners (E31), yeast (E31), colorant (E31), colorant (E31), colorant (E31).

Allergen information: Contains peanut, wheat, milk and soy.

Sản phẩm của Công ty TNHH Thực phẩm Pepsico Việt Nam.
Số 3-4-5, Lô C/2, Đường số 2, Khu Công nghiệp Sóng Thần 3, Phường Phú Tân, Thành phố Thủ Đức, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh.
Product of Pepsico Foods Vietnam Company.
No 3-4-5, Lot C/2, Road No.2, Song Thon 3 Industrial Zone, Phu Tan Ward, Thu Duc City, Binh Duong Province, Vietnam.
Chăm sóc khách hàng: 1900 636327
Customer care: 1900 636327
Hương dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
Instruction for storage: Store at dry, cool place, protect from direct sunlight.
Hương dẫn sử dụng: Dùng ăn liền, không cần nấu chín, chỉ cần ngâm nước.
Instruction for usage: Instant food.



Hương dẫn 30g
Hương dẫn 110 kcal
Hương dẫn 6.5%

Thời gian bảo quản: 1000 kcal



Thông tin dinh dưỡng

Nutrition Facts

Gà in dinh dưỡng cho 30g

Calories kcal 110 (70%)

Tổng chất béo / Total Fat	30.0g	35%
Chất béo bão hòa / Saturated Fat	3.0g	15%
Hàm lượng Natri / Sodium	125mg	5%
Tổng Carbohydrate / Total Carbohydrate	14.0g	5%
Đường / Sugar	5.0g	
Chất đạm / Protein	5.0g	

Bản tư công bố số: 29/PEPSICO/2022



8 193607 911207 19

Xuất xứ: Việt Nam / Origin: Vietnam.

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Expiry date: 6 months from production date.

Lay's, Poca và Chaelet là các nhãn hiệu

đã được đăng ký độc quyền bởi

Pepsico Inc., New York, NY.

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

22NU0101

10

20

10

135

5
15

306

4

4.4

68.5

145

4.4

68.5

8

14.5

12.5

Thành phần: Đậu phộng 36%, dầu thực vật, bột nếp, đường, tinh bột bắp, bột mì, chất ổn định 1451, bột gia vị Phô Mai 1% (Maltodextrin, sữa dạng rắn, đường, muối iốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu (tự nhiên, giồng tự nhiên và tổng hợp), chất chống đông von (551, 341(iii)), chiết xuất nấm men), muối iốt, khí đông gọi 941.

Ingredients: Peanut 36%, vegetable oil, glutinous rice powder, sugar, corn starch, wheat powder, stabilizer 1451, cheese seasoning powder 1% (Maltodextrin, Milk Solids, Sugar, iodized Salt, Flavour Enhancers (621, 635), Natural, Nature Identical, Artificial Flavourings, Anti-caking Agents (551, 341(iii)), Yeast Extract), iodized salt, packaging gas 941.

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

Allergen information: Contains peanut, wheat, milk and soy.

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 Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Product of PepsiCo Foods Vietnam

Company: No 3-4-5, Lot CN2, Road No.2, Song Than 3 Industrial Zone, Phu Tan Ward, Thu Dau Mot, Binh Duong Province, Vietnam.

Xuất xứ: Việt Nam.

Origin: Vietnam.

Chăm sóc khách hàng: 1900 636327

Customer care: 1900 636327

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

Instruction for storage: store at dry, cool place, protect from direct sunlight.

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

Instruction for usage: instant food.



Poca

**ĐẬU PHỘNG
DẠ CẢ**

**vị Phô Mai
Cheese Flavor**

Trung bình
hương lượng
125 kcal
1.5%

*Hàm lượng năng lượng tính
theo mỗi gói 100g

Poca
**ĐẬU PHỘNG
DẠ CẢ**

Thông tin dinh dưỡng

Nutrition Facts

Giá trị dinh dưỡng cho 30g

Calories-kcal (kJ)*	: 170 (710)	% Daily Value*
Tổng chất béo/ Total Fat	10.0 g	15%
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	3.0 g	15%
Hàm lượng Natri/ Sodium	125 mg	5%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	14.0 g	5%
Đường/ Sugars	5.0 g	
Chất Dạm/ Protein	5.0 g	

Bản tự công bố số: 29/PEPSICO/2022



8 936079 122331

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Expiry date: 6 months from production dates.

Lay's, Poca và Cheetos là các nhãn hiệu

đã được đăng ký độc quyền bởi

PepsiCo Inc., New York, Mỹ

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

22NU0103



206

37,5

95

47,5

8



Thành phần: Đậu phộng 36%, dầu thực vật, bột nếp, đường, tinh bột bắp, bột mì, chất ổn định 1451, bột gia vị Phô Mai 1% (Maltodextrin, sữa dạng rắn, đường, muối iốt, chất điều vị (621, 635), hương liệu tự nhiên, giấm tự nhiên và tổng hợp), chất chống đông vón (551, 341(iii)), chất xắt nhuyễn (mùi), muối iốt, khí đông gói 941.

Ingredients: Peanut 36%, vegetable oil, glutinous rice powder, sugar, corn starch, wheat powder, stabilizer 1451, cheese seasoning powder 1% (Maltodextrin, Milk Solids, Sugar, Iodized Salt, Flavour Enhancers (621, 635), Natural Nature Identical, Artificial Flavourings, Anti-caking Agents (551, 341(iii)), Yeast Extract), iodized salt, packaging gas 941.

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

Allergen information: Contains peanut, wheat, milk and soy.

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.

Product of Pepsico Foods Vietnam Company.

No 3-4-5, Lot CN2, Road No 2, Song Than 3 Industrial Zone, Phu Tan Ward, Thu Dau Mot City, Binh Duong Province, Vietnam.

Chăm sóc khách hàng: 1900 636327

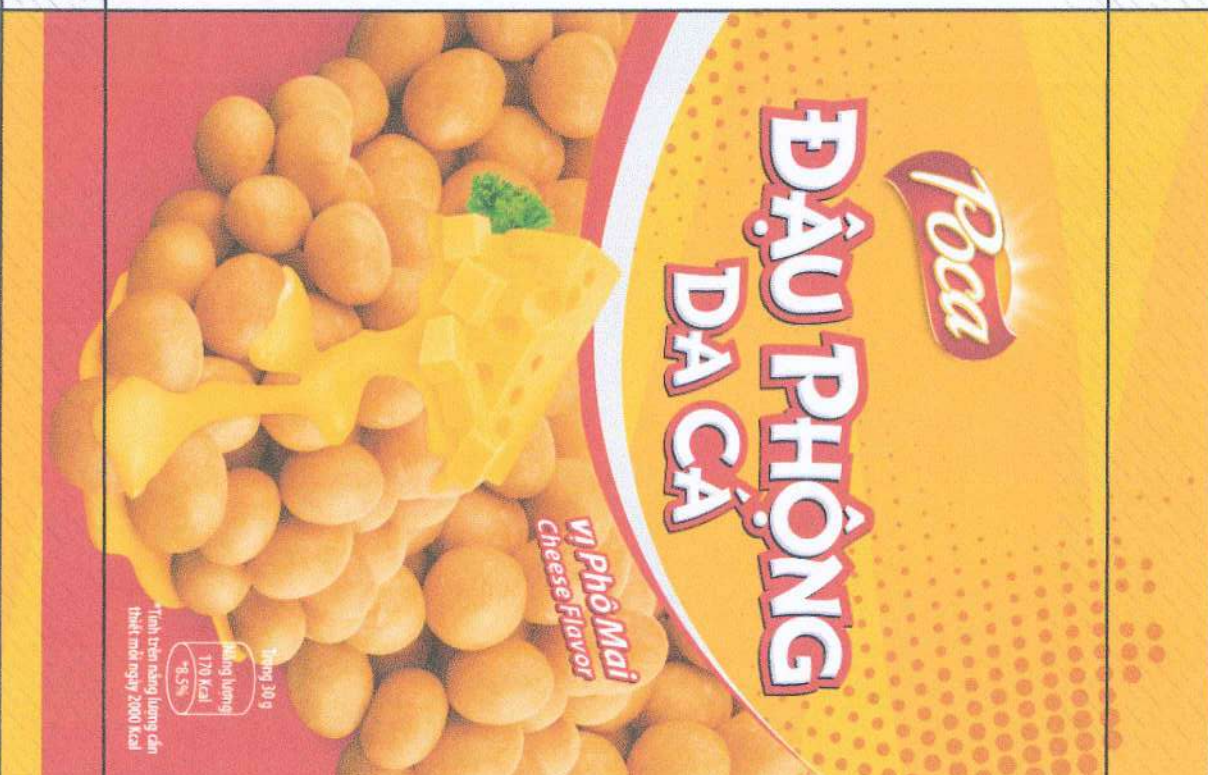
Customer care: 1900 636327

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

Instruction for storage: store at dry, cool place, protect from direct sunlight.

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

Instruction for usage: instant food.



Tổng 30 g
Mỗi gói 170 Kcal
8,5%
Tinh bột năng lượng dinh dưỡng mỗi ngày 2000 Kcal



Thông tin dinh dưỡng

Giá trị dinh dưỡng cho 30 g

Calories-kcal (kJ): 770 (710)	% Daily Value*
Tổng chất béo/ Total Fat	10,0 g 15%
Chất béo bão hòa/ Saturated fat	3,0 g 15%
Hàm lượng Natri/ Sodium	125 mg 5%
Tổng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	14,0 g 5%
Đường/ Sugars	5,0 g
Chất Bơ/ Protein	5,0 g

Bản tự công bố số: 29/PEPSICO/2022



8 193607 911207 33

Xuất xứ: Việt Nam / Origin: Vietnam

HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Expiry date: 6 months from production dates.

Lưu ý: Poca và Choco là các nhãn hiệu đã được đăng ký độc quyền bởi Pepsico Inc., New York, My.

NSX/MFG date:

Khối lượng tịnh (g):

Net weight (g):

22NU0102

13

20

13

150

5
15

2

KT3-01952BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 20/04/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 21/04/2022 - 29/04/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

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

KT3-01952BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, Moisture content (m/m) %	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	1,66
7.2. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, Protein content (m/m) %	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7(p.221)- 1986) Kjeldahl method	-	14,7
7.3. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, Carbohydrate content (m/m) %	US-FDA 21CFR 101.9	-	48,0
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))	-	$8,61 \times 10^{-2}$
7.5. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, % HCl - insoluble ash content (m/m)	QTTN/KT3 138:2016 (Ref: FAO FNP 5/REV.1 (p.25)-1983)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.6. Trị số peroxide, meq/kg Peroxide value	QTTN/KT3 200:2019 (Ref: AOCS Cd 8-53 (1997))	-	1,09
7.7. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)- 1986) (Có thủy phân)	-	33,6

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

KT3-01952BTP2/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 20/04/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 21/04/2022 - 29/04/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

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

Ngô Quốc Việt

KT3-01952BTP2/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT29/04/2022
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 béo bão hòa tính theo khối lượng, <i>Saturated fat content (m/m)</i>	% AOAC 2016 (996.06)	9,85
7.2. 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)	15,6

QUATEST 3®

KT3-01952BTP2/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022

Page 01/02

1. Tên mẫu : POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 20/04/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 21/04/2022 - 29/04/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Customer
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Phú Tân, Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

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

Ngô Quốc Việt

KT3-01952BTP2/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(*)}$ Less than
7.2. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

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

KT3-01952BTP2/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI
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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 20/04/2022
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/04/2022 - 29/04/2022
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, 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.



Ngô Quốc Việt

KT3-01952BTP2/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

 29/04/2022
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm : Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng aflatoxin, $\mu\text{g/kg}$ Aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007		
• B ₁		0,75	Không phát hiện Not detected
• B ₂		0,75	Không phát hiện Not detected
• G ₁		0,75	Không phát hiện Not detected
• G ₂		0,75	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng ochratoxin A, $\mu\text{g/kg}$ Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2000.03))	0,3	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng zearalenon, $\mu\text{g/kg}$ Zearalenon content	QTTN/KT3 224 : 2018 (Ref: TCVN 9591 : 2013)	15	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng fumonisin (B1 + B2), $\mu\text{g/kg}$ Fumonisin (B1 + B2) content	QTTN/KT3 161 : 2017	75	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), $\mu\text{g/kg}$ Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089 : 2018 (LC/MSMS)	20	Không phát hiện Not detected

KT3-01952BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI
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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 20/04/2022
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/04/2022 - 29/04/2022
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, 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.

Ngô Quốc Việt

KT3-01952BTP2/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
 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	9,0 x 10 ¹
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g	AOAC 2016 (980.31)	Nhỏ hơn 3 ^(**) Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

Ghi chú/Notes: (*): 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.



KT3-01952BTP2/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample : POCA ĐẬU PHỘNG DA CÁ VỊ PHÔ MAI
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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 20/04/2022
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/04/2022 - 29/04/2022
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, 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.

Nguyễn Thành Công

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

Ngô Quốc Việt

KT3-01952BTP2/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
 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	553 2314
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214) – 1986) (Có thủy phân)	33,6
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, % Saturated fat content (m/m)	AOAC 2016 (996.06)	9,85
7.4. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	AOAC 2016 (969.23)	406
7.5. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, % Carbohydrate content (m/m)	US. FDA 21 CFR 101.9	48,0
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)	15,6
7.7. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7(p.221)- 1986) Kjeldahl method	14,7

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

KT3-01952BTP2/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/04/2022
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	10 g	13 %
Saturated Fat	3 g	15 %
Sodium	120 mg	5 %
Total Carbohydrate	14 g	5 %
Total Sugars	5 g	
Protein	4 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 namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

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

4. IZ là viết tắt của cụm từ: Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3.