

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/PEPSICO/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự 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 Bình Dương, thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 84 0274-3631811

E-mail: huynhngoc.quy@pepsico.com

Mã số doanh nghiệp: 3702139167

Chứng nhận An toàn thực phẩm: Food Safety System Certification (FSSC) 22000 do SGS cấp, có giá trị từ 29/11/2024 đến 24/11/2027.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI (POCA RICE CRACKER CHEESE FLAVOR)

2. Thành phần:

Gạo (Japonica) 60%, dầu thực vật, đường, đường glucose, tinh bột khoai tây, bột gia vị phô mai 4% (đường, chất điều vị (621, 635), muối, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp), bột whey, bột phô mai 0,4%, maltodextrin, bột nấm men, bột hành, bột tỏi, chất chống đông vón 551, chất điều chỉnh độ acid 330, chất màu tự nhiên 160c(ii), chất tạo ngọt tổng hợp 951, bột nghệ), muối I-ốt, bột nước tương, chất điều vị 621

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ sữa, đậu nành, ngũ cốc và có thể chứa trứng từ sản phẩm sản xuất trên cùng dây chuyền

3. Thời hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất (NSX) 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.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Chất liệu bao bì:

Bao bì tiếp xúc trực tiếp: gồm các lớp màng plastic và màng giả nhôm (hay màng nhôm) phù hợp để chứa đựng thực phẩm.

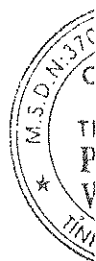
Bao bì ngoài: màng plastic.

- Quy cách bao gói: khối lượng tịnh 108 g (18 gói x 6 g)

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Xuất xứ: Trung Quốc

- Tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam – PEPSICO FOODS VIETNAM COMPANY

Địa chỉ: Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh.



- Cơ sở sản xuất: Jiang Xi Yangle Star Biological Technology Co., Ltd. Công viên Khoa học và Công nghệ Quốc Gia, Khu phát triển kinh tế Dongxiang, thành phố Fuzhou, Jiangxi, Trung Quốc.
- Điện thoại: 0274-3631811
- Tổng đài chăm sóc khách hàng: 1900 636327

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Theo nhãn đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:
 - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: quy chuẩn quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (áp dụng cho snack và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc).

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppb	2
2	Aflatoxin tổng số	ppb	4
3	Ochratoxin A	ppb	3
4	Deoxynivalenol (DON)	ppb	500
5	Zearalenone	ppb	50

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

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

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất

Tiêu chuẩn vi sinh:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số VK hiếu khí	CFU/g	10 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	3
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²

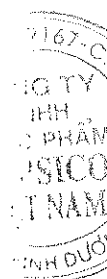
(*) hoặc nhỏ hơn 3MPN/g

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, không có mùi vị lạ

Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng và mức đáp ứng nhu cầu hàng ngày:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Độ ẩm	%w/w	≤ 5
2	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%	% chất khô	≤ 0,1
3	Hàm lượng axit béo tự do theo axit oleic	%w/w	≤ 0,7



STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
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./.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 09 năm 2025

Đại diện tổ chức, cá nhân





10 110

460

220

110

10

BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI

Thông tin dinh dưỡng

Thành phần dinh dưỡng trong 6 g (Nutrition facts per 6 g)			
Số khẩu phần trong 1 túi (Serving size per pack): 18			
Thành phần dinh dưỡng	Tên mặt phần ăn	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRFV)**	
Năng lượng (Energy)	29,3 Kcal	1,47 %	
Chất đạm (Protein)	0,33 g	0,66 %	
Carbohydrat (Carbohydrate)	4,21 g	1,30 %	
Đường tổng số (Total sugar)	0,23 g		
Chất béo (Total fat)	1,24 g	2,27 %	
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	0,53 g	2,65 %	
Natri (Sodium)	30,0 mg	1,50 %	

*Giá trị dinh dưỡng tham chiếu được lấy từ Bảng 100% Năng lượng và Chất đạm (NRFV) của Bộ Y tế Hoa Kỳ.
**Giá trị dinh dưỡng tham chiếu được lấy từ Bảng 100% Năng lượng và Chất đạm (NRFV) của Bộ Y tế Hoa Kỳ.

Thành phần: Gạo (Japonica) 60%, dầu thực vật, đường, glucose, tinh bột khoai tây, bột gạo vị phô mai 4% (đường, chất điều vị (E21, E35), muối, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp), bột whey, bột phô mai 0,4%, maltodextrin, bột nạm mềm, bột hạnh, bột tỏi, chất chống đông von 551, chất điều chỉnh độ acid 330, chất màu tự nhiên 150d11, chất tạo ngọt tổng hợp 951, bột nghệ), muối i-ốt, bột nước tương, chất điều vị E21.
Thương hiệu cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ sữa, đậu nành, ngũ cốc và có thể chứa trứng từ sản phẩm sản xuất trên cùng dây chuyền.

Sản xuất bởi: Jiang Xi Tangle Star Biological Technology Co., Ltd. Công viên Khoa học và Công nghệ Quốc gia, Khu phát triển kinh tế Duzhuang, thành phố Suzhou, Jiangxi, Trung Quốc.
Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty TNHH Thực phẩm PepsiCo Việt Nam, Số 3-4-5, Lô CN2, đường số 2, KCN Sóng Thần 3, phường Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Xuất xứ: Trung Quốc.
Chăm sóc khách hàng: 1900 636327
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn liền, không cần qua chế biến, xé lì thăn.

HSD: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.
Bản tự công bố số: 17/PEPSICO/2025

Website: pepsico.com
Lấy ý kiến của các nhà tiêu thụ để được đăng ký đặc quyền bởi PepsiCo Inc., New York, Mỹ.

NSX/MFG date: Safezone
60 x 14 mm

Khối lượng tịnh (g): 108 g (18 gói x 6 g)

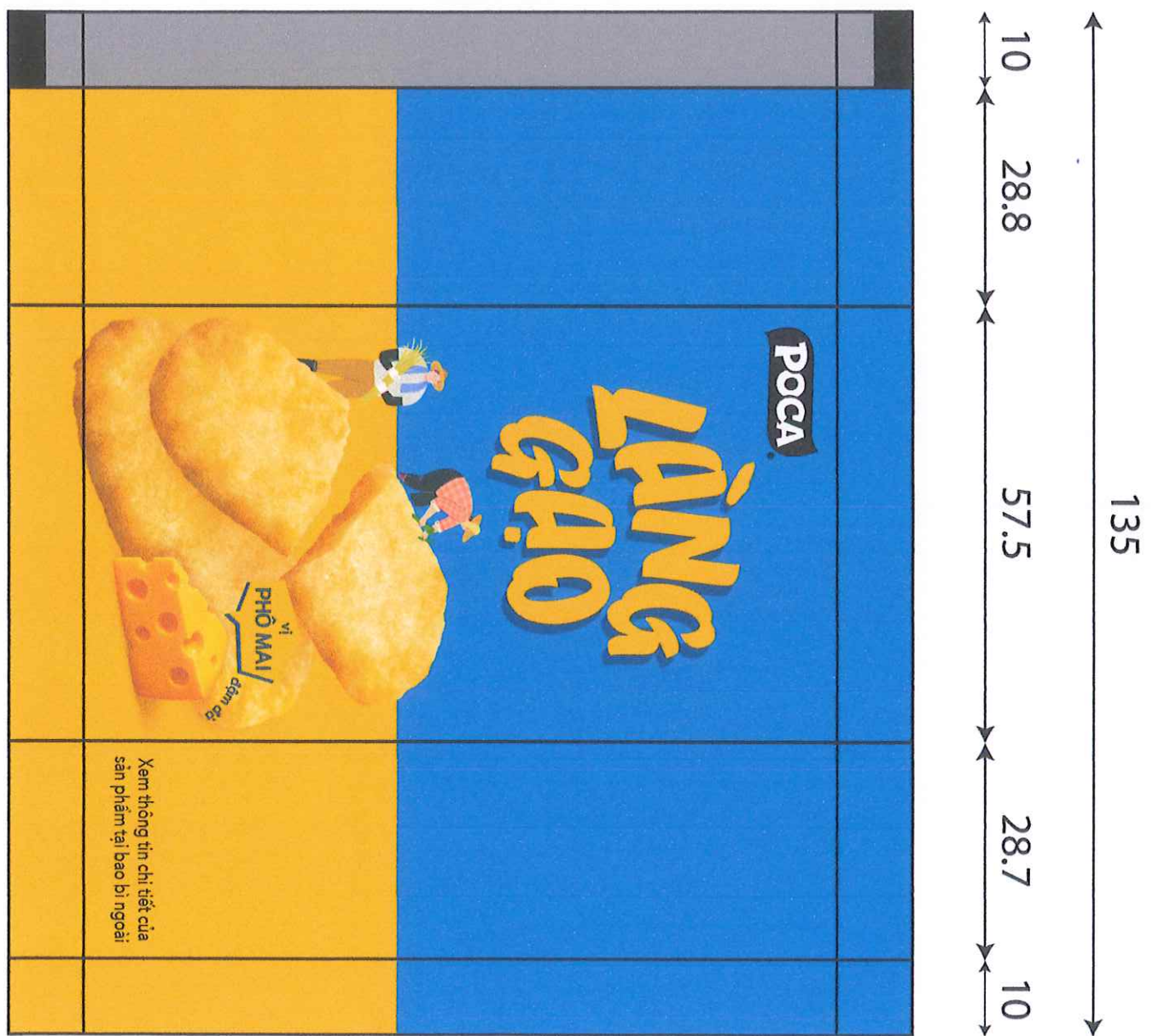
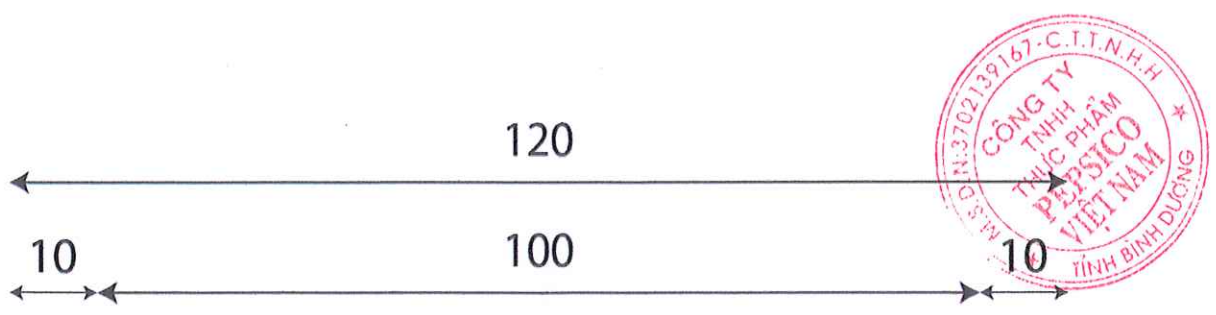


94

10



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa.



Xem thông tin chi tiết của sản phẩm tại bao bì ngoài

KT3-03666BTP5/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/08/2025

Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI
POCA RICE CRACKER CHEESE 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 : 09/06/2025
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/06/2025 - 24/07/2025
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
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

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Phạm vi đo/ Range of measurement ($\geq$)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136:2016	-	2,21
7.2. 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	-	0,19
7.3. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, % HCl - insoluble ash content (m/m)	QTTN/KT3 138:2016	0,1	Không phát hiện Not detected
7.4. Trị số peroxide, Peroxide value	QTTN/KT3 200:2019	0,2	Không phát hiện Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

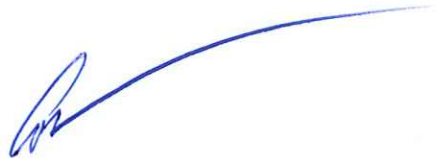
KT3-03666BTP5/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/08/2025
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI
POCA RICE CRACKER CHEESE 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 : 09/06/2025
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/06/2025 - 24/07/2025
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
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

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 multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-03666BTP5/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
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	5,48
7.2. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, Carbohydrate content excluding fibre (m/m) %	QTTN/KT3 317:2022	70,1
7.3. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, Fat content (m/m) %	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	20,7
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng, % Total sugar content (m/m)	QUATEST3 1222:2024	12,1
7.5. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, % Saturated fat content (m/m)	AOAC 2019 (996.06)	8,84
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	500

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen
(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

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

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI
POCA RICE CRACKER CHEESE FLAVOR
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 09/06/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/06/2025 - 24/07/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results :

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 chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010	-	$3,76 \times 10^{-2}$
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

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, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/08/2025
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : **BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI**
POCA RICE CRACKER CHEESE 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 : 09/06/2025
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/06/2025 - 24/07/2025
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM**
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
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

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, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
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 aflatoxin, Aflatoxin content • B ₁ • B ₂ • G ₁ • G ₂	TCVN 7596:2007	0,25 0,25 0,25 0,25	Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng zearalenone, Zearalenone content	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), Fumonisin (FB1+FB2) content	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện Not detected

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, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI
POCA RICE CRACKER CHEESE FLAVOR
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 09/06/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/06/2025 - 24/07/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
- 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 đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
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	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ / Less than
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ / Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ / Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ / Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g TCVN 4991:2005	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ / Less than
7.6. Nhóm Bacillus cereus, Bacillus cereus group	MPN/g AOAC 2023 (980.31)	Nhỏ hơn $3^{(2)}$ / Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ / Less than

Ghi chú/Notes: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.
(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample: BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI
POCA RICE CRACKER CHEESE FLAVOR
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 09/06/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 09/06/2025 - 24/07/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results: Xem trang / *See page 02 & 03/03*

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

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

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

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-03666BTP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/08/2025
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ Calories(*) • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	489 2046
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g Protein content	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	5,48
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g Carbohydrate content excluding fibre	QTTN/KT3 317:2022		-	70,1
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g Total sugar content	QUATEST3 1222:2024		-	12,1
7.5. Hàm lượng béo, g/100 g Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	20,7
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g Saturated fat content	AOAC 2019 (996.06)		-	8,84
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		500

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

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.



KT3-03666BTP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
Page 03/03

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)

Nutrition Facts (as client's requirement)

Thông tư số 29/2023/TT-BYT

Thành phần dinh dưỡng (Nutrition Facts)

Thành phần dinh dưỡng trong 6 g (Nutrition facts per 6 g)

Số khẩu phần trong 1 gói (Serving size Per pack) : 18

		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	29,3 kcal	1,47 %
Protein	0,33 g	0,66 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	4,21 g	1,30 %
Đường tổng số (Total sugars)	0,73 g	
Chất béo (Total Fat)	1,24 g	2,21 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	0,53 g	2,65 %
Natri (Sodium)	30,0 mg	1,50 %

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

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

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03666BTP5/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

07/08/2025
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH GẠO POCA LÀNG GẠO VỊ PHÔ MAI
POCA RICE CRACKER CHEESE FLAVOR
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 09/06/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/06/2025 - 24/07/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM PEPSICO VIỆT NAM
Số 3-4-5, lô CN2, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3,
Phường Bình Dương, TP. Hồ Chí Minh
- 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 benzoate quy ra axit benzoic, mg/kg Benzoate content as benzoic acid	TCVN 8471:2010	10,0	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng sorbate quy ra axit sorbic, mg/kg Sorbate content as sorbic acid	TCVN 8471:2010	10,0	Không phát hiện Not detected

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, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.