

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 33/VIETCHEF/2025

I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm

1. Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF**
2. Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
3. Hotline: 0983.404.486 Fax:
4. E-mail: vietchefgroup@gmail.com Website: www.azchef.vn
5. Mã số doanh nghiệp: 0109177196
6. Số giấy chứng nhận ISO 22000:2018 TQC.03.2186, ngày cấp 20/12/2023. Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **XỐT ME**
2. Thành phần: Nước, đường, cốt me (10%), tương cà, tương ớt, muối, ớt sừng, tỏi, chất làm dày (INS 415), chất xơ từ trái cam, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương me tổng hợp dùng cho thực phẩm (0,1%), chất bảo quản (INS 202, INS 211), chất chống oxy hóa (INS 320, INS 385), màu thực phẩm tổng hợp (INS 150d, INS 110).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói:
60 g/gói/chai, 80 g/gói/chai, 100 g/gói/chai, 180 g/gói/chai, 205 g/gói/chai, 500 g/gói/chai, 1 kg/gói/chai, 2 kg/gói/chai, 5 kg/gói/chai... và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.
 - Quy cách đóng thùng:
10 gói (chai)/ thùng, 12 gói (chai)/ thùng, 20 gói (chai)/ thùng... và quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì:
Sản phẩm đựng trong túi chất liệu OPP/MPET/PE..., lớp PE trong cùng tiếp xúc với thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc chất liệu khác tùy theo yêu cầu của



khách hàng. Sản phẩm đựng trong chai PET/ PP/ chai thủy tinh... đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc chất liệu khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF**

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Lô 4, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: *Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP.*

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **XỐT ME**

2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF**

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Lô 4, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam.

4. Định lượng: Khối lượng tịnh: 205 g.

5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

6. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

7. Thành phần: Nước, đường, cốt me (10%), tương cà, tương ớt, muối, ớt sừng, tỏi, chất làm dày (INS 415), chất xơ từ trái cam, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), hương me tổng hợp dùng cho thực phẩm (0,1%), chất bảo quản (INS 202, INS 211), chất chống oxy hóa (INS 320, INS 385), màu thực phẩm tổng hợp (INS 150d, INS 110).

8. Thông tin, cảnh báo:

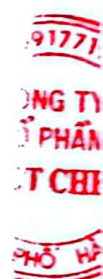
Không sử dụng sản phẩm khi đã quá hạn sử dụng in trên bao bì hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Cân nhắc sử dụng nếu dị ứng với thành phần của sản phẩm.

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Cách dùng: Lắc đều trước khi sử dụng. Dùng để chế biến các món rang me như bề rang me, cua rang me, trứng cút lộn xào me, cánh gà xốt me..., và làm nước chấm cho các món chiên, nướng...

Hướng dẫn bảo quản:



Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì phải bảo quản lạnh và sử dụng hết trong vòng 30 ngày.

10. Ghi chú: là thực phẩm thông thường (không sử dụng là dược liệu, phụ gia, thực phẩm chức năng).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Luật ATTP: Nghị quyết số 55/2010/QH12.
- ND 15/2018/ ND-CP: Quy định chi tiết về thi hành luật ATTP.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- ND 43/2017/ND- CP: Quy định về nhãn hàng hóa.
- ND 111/2021/ND- CP: Sửa đổi quy định về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 33:2025/VIETCHEF

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./.



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

SẢN PHẨM: XỐT ME

SỐ: TCCS 33:2025/VIETCHEF

(Đính kèm bản tự công bố số: 33/VIETCHEF/2025)

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng sệt
- Màu sắc: màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: vị hài hòa, mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: (Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	89,6 - 134,4
2	Carbohydrate	g/100 g	22,2 - 33,2
3	Béo tổng	g/100 g	< 0,15
4	Đạm tổng	g/100 g	0,3 - 0,5
5	Đường tổng	g/100 g	21,7 - 32,5
6	Natri	mg/100 g	962,4 - 1443,6

1.3. Chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1×10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	1×10^2
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	1×10^2
5	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	1×10^2



1.4. Hàm lượng kim loại nặng: (Theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Asen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: (Theo QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

Hà Nội, ngày 19 tháng 12 năm 2025
 ĐẠI DIỆN TỔNG CÔNG TY CÁ NHÂN
 (Ký tên, chức vụ, đóng dấu)
VIỆT CHEF
 THÀNH PHỐ HÀ NỘI

TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm



GIẤY CHỨNG NHẬN



Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của

BẢN SAO

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Địa điểm sản xuất: Lô 4, Cụm công nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế:

ISO 22000:2018

Cho lĩnh vực:

- Sản xuất và cung cấp gia vị dạng sốt, dạng bột;
 - Sản xuất và cung cấp thực phẩm bao gói sẵn ăn liền (thịt chưng mắm tép, muối vừng).
- (Mã lĩnh vực/Food code: CIII, CIV)

Số Giấy chứng nhận : TQC.03.2186 Ngày bắt đầu chu kỳ : 20/12/2023
 Loại hình cấp : Chứng nhận theo bản **CHỨNG NHẬN BẢN SAO ĐỒNG VỚI BẢN CHÍNH** : 03
 Ngày hiệu lực : 02/12/2023 Ngày kết thúc : 19/12/2026

Ngày: 29-12-2025

Quét mã truy xuất chứng chỉ



TQC.03.2186

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No. TQC.2186

Dấu công nhận hiện chứng thực



GIÁM ĐỐC

Lã Mạnh Cường

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM - TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

Tra cứu hiệu lực chứng chỉ tại: <https://tqc.vn/khach-hang-hieu-luc.htm> - Văn phòng cấp chứng chỉ: Biệt thự C11, Khu Pandora, số 53 phố Triều Khúc, phường Thanh Xuân Nam, quận Thanh Xuân, Thành Phố Hà Nội.

Hotline Hà Nội: 0969416668 - Đà Nẵng: 0968799816 - Hồ Chí Minh: 0988397156; Email: certify@tqc.vn; Website: <http://tqc.vn>

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN

BẢN SAO

Mã số doanh nghiệp: 0109177196

Đăng ký lần đầu: ngày 11 tháng 05 năm 2020

Đăng ký thay đổi lần thứ: 3, ngày 19 tháng 04 năm 2024

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: VIET CHEF JOINT STOCK COMPANY

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 098 9292598

Fax:

Email: vietchefgroup@gmail.com

Website:

3. Vốn điều lệ: 10.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Mười tỷ đồng

Mệnh giá cổ phần: 10.000 đồng

Tổng số cổ phần: 1.000.000

4. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NGUYỄN ĐỨC LÂM

Giới tính: Nam

Chức danh: Tổng giám đốc

Sinh ngày: 23/10/1986

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 030086018572

Ngày cấp: 28/09/2021

Nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Đội 9, Xã Bình Dân, Huyện Kim Thành, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 105.1.1. Quyền số: 02/SCT/BS

Địa chỉ liên lạc: Đội 9, Xã Bình Dân, Huyện Kim Thành, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Ngày: 29-12-2025

Người thực hiện chứng thực

TRƯỞNG PHÒNG



CÔNG CHỨNG VIÊN
Đào Duy Hoàng

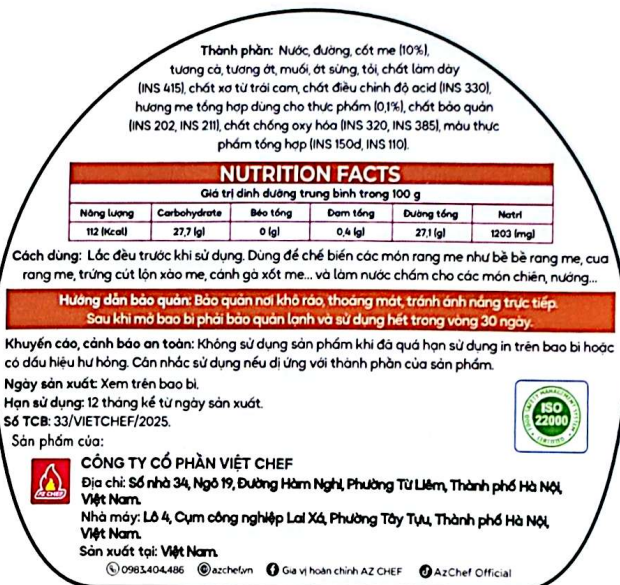


PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương

Công ty Cổ phần Việt Chef

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, TP Hà Nội.

Tem nhãn dự kiến





Report N°: 0001230438

Page N° 1/5

Ho Chi Minh City, Date: December 17, 2025

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 17/12/2025

ANALYSIS REPORT

BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: 2511A-7162

Đơn hàng: 2511A-7162

CLIENT'S NAME : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : SỐ NHÀ 34, NGÕ 19, ĐƯỜNG HÀM NGHI, PHƯỜNG TỪ LIÊM, THÀNH PHỐ
Địa chỉ HÀ NỘI, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:

THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : Xốt me
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 28/11/2025

The above information is submitted and identified by the client/applicant.

Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : Food (approx. gr. wt. 0.9kg) in 04 full labeled plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 0.9kg bao gồm bao bì) chứa trong 04 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

Sample ID : 2511A-7162.004
Mã số mẫu

Date sample(s) received : November 29, 2025
Ngày nhận mẫu : 29/11/2025

Testing period : November 29, 2025 - December 11, 2025
Thời gian thử nghiệm : 29/11/2025 - 11/12/2025

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn



Report N°: 0001230438

Page N° 2/5

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	<10	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms <i>Coliform tổng</i>	ISO 4832:2006	<10	-	10	cfu/g	
3. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-3:2015 ^(Δ)	0	-	-	MPN/g	
4. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
5. Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
6. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
7. Crude protein <i>Đạm thô</i>	ISO 1871:2009	0.42	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
8. Carbohydrate (not including dietary fiber) <i>Carbohydrat (không bao gồm xơ)</i>	AOAC 2020.07	27.69	0.05	0.18	g/100g	Note (2), not incl. polyols
9. Energy (Viet Nam (VN) market) <i>Năng lượng (Thị trường Việt Nam (VN))</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(Δ)	112	-	-	kcal/100g	
10. Total sugars (as sucrose) <i>Đường tổng (quy về sucroza)</i>	LFOD-TST-SOP-8126 (Luff-Schoorl method) ^(Δ)	27.08	0.15	0.5	g/100g	
11. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1, G2)</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/kg	
12. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
13. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
14. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
15. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
16. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8434	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Report N°: 0001230438

Page N° 3/5

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
17. Total fat Béo tổng	LFOD-TST-SOP-8249 (With acid hydrolysis)	Not Detected Không phát hiện	0.15	0.5	g/100g	
18. Sodium (Na) Natri	AOAC 2011.14	1203	0.5	1	mg/100g	
19. Arsenic (As) Asen	AOAC 2013.06	Not Detected Không phát hiện	0.005	0.01	mg/kg	
20. Cadmium (Cd) Cadimi	AOAC 2013.06	Not Detected Không phát hiện	0.005	0.01	mg/kg	
21. Lead (Pb) Chi	AOAC 2013.06	Not Detected Không phát hiện	0.005	0.01	mg/kg	
22. Mercury (Hg) Thủy ngân	AOAC 2013.06	Not Detected Không phát hiện	0.005	0.01	mg/kg	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOSC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOSC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao (*).
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- (2) Including digestible starch, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose and 40 % of lactulose. It does not include polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose and allulose.
(2) Bao gồm tinh bột tiêu hóa, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose và 40 % lactulose. Không bao gồm polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose và allulose.
- (VN) Carbohydrate (not including dietary fiber) factor: 4 kcal/g, Fat factor: 9 kcal/g, Protein factor: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)).
(VN) Hệ số của carbohydrate (không bao gồm xơ): 4 kcal/g, hệ số của chất béo: 9 kcal/g, hệ số của chất đạm: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Nguồn: FAO – Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003)).
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.
- LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

Report N°: 0001230438

Page N° 4/5

below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đồ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/điện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất).

_(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.

_(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Report N°: 0001230438

Page N° 5/5

REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD.

Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH
Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.