

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 51/VIETCHEF/2026

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 GIA VỊ HOÀN CHỈNH THỊT CHỨNG MẮM TẾP**
2. Thành phần: Nước, hành tím, mắm tép (11%), dầu hào, sả, mắm tôm, đường, dầu màu điều, hạt nêm, chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 640), maltodextrin, riềng, tiêu, chất bảo quản (INS 202, INS 211), chất làm dày (INS 415), chất chống oxy hoá (INS 320, INS 385).
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, 200 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.*

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.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-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.
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ ban hành ngày 23/01/2026: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, 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 51:2026/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 GIA VỊ HOÀN CHỈNH THỊT CHƯNG MẮM TẾP

SỐ: TCCS 51:2026/VIETCHEF

(Đính kèm bản tự công bố số: 51/VIETCHEF/2026)

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng sánh, hơi 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)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	84 – 126
2	Đạm tổng	g/100 g	3,2 – 4,8
3	Carbohydrate	g/100 g	8,2 – 12,2
4	Đường tổng	g/100 g	6,4 – 9,6
5	Béo tổng	g/100 g	4,3 – 6,5
6	Natri	mg/100 g	2586,4 – 3879,6



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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1×10^4
2	Coliforms	CFU/g	1×10^2
3	E. Coli	MPN/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	1×10^2
5	Salmonella	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)

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

STT	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 05 năm 2026
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
 (Ký, tên, chức vụ, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm

MẪU NHÃN DỰ KIẾN



1. Tên sản phẩm thực phẩm:
XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH THỊT CHUNG MẮM TẾP
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: 180 g.
5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
6. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

7. Thành phần: Nước, hành tím, mắm tép (11%), dầu hào, sả, mắm tôm, đường, dầu màu điều, hạt nêm, chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 640), maltodextrin, riềng, tiêu, chất bảo quản (INS 202, INS 211), chất làm dày (INS 415), chất chống oxy hoá (INS 320, INS 385).

8. Thông tin, cảnh báo:

Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ tôm (tép), hào.

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

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

Cách dùng: Lắc đều trước khi sử dụng. Dùng để chế biến món thịt chung mắm tép mà không cần nêm thêm gia vị.

Hướng dẫn chế biến:

- 1) Phi thơm hành tím băm với dầu ăn.
- 2) Cho 1 kg thịt heo xay vào xào lửa lớn đến khi thịt săn và ra mỡ.
- 3) Thêm 1 chai Xốt gia vị hoàn chỉnh Thịt Chung Mắm Tép AZChef 180 g, đảo đều ở lửa nhỏ đến khi thịt thấm đều, săn lại, chuyển màu vàng nâu và dậy mùi thơm đặc trưng là được. Dùng ngon với cơm nóng, xôi, cháo, bánh mì hoặc rau củ luộc.



Mách nhỏ: Ngon hơn khi dùng thịt heo xay có cả nạc và mỡ (khuyến dùng tỷ lệ 7 nạc : 3 mỡ).

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 7 ngày.

10. Số tự công bố: 51/VIETCHEF/2026.



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.

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm

Thành phần: Nước, hành tím, mắm tép (17%),
dầu hào, sò, mắm tôm, đường, dầu màu điều, hạt nêm,
chất điều vị [INS 62], [INS 635], [INS 640], maltodextrin, nê-êng, tiêu,
chất bảo quản [INS 202], [INS 211], chất làm dày [INS 415], chất chống
oxy hóa [INS 320], [INS 385]. Sản phẩm có chứa nguyên liệu từ tôm (tép), hàu.

KT: 68,5mm x 59,5mm

NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Béo tổng	Đạm tổng	Đường tổng	Natri
105 (Kcal)	10,2 (g)	5,4 (g)	4,0 (g)	8,0 (g)	3233 (mg)

Cách dùng: Lắc đều trước khi sử dụng. Dùng để chế biến món thịt chùng mắm tép mà không cần nêm thêm gia vị.

Hướng dẫn chế biến: ① Phi thơm hành tím băm với dầu ăn. ② Cho 1 kg thịt heo xay vào xào lửa lớn đến khi thịt săn và ra mỡ. ③ Thêm 1 chai Xốt gia vị hoàn chỉnh Thịt Chùng Mắm Tép AZChef 180 g, đảo đều ở lửa nhỏ đến khi thịt thấm đều, săn lại, chuyển màu vàng nâu và dậy mùi thơm đặc trưng là được. Dùng ngon với cơm nóng, xôi, cháo, bánh mì hoặc rau củ luộc.

Mách nhỏ: Ngon hơn khi dùng thịt heo xay có cả nạc và mỡ (khuyến dùng tỷ lệ 7 nạc : 3 mỡ).

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 7 ngày.

Khuyến cáo, cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm khi đã quá hạn sử dụng in trên bao bì hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Cần nhắc sử dụng nếu dị ứng với thành phần của sản phẩm.

Ngày sản xuất (NSX): Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Số tự công bố: 51/VIETCHEF/2026.

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.

Nhà máy: Lô 4, Cụm công nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Việt Nam.

☎ 0983.404.486

🌐 azchef.vn

🔥 Gia vị hoàn chỉnh AZ CHEF

👤 AzChef Official

**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

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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 0.1.3.4.5..... Quyển số: 0.1SCT/BS

Ngày: 27-01-2026

Người thực hiện chứng thực



TRƯỞNG PHÒNG



CÔNG CHỨNG VIÊN

Đào Duy Hoàng

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương

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 Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Địa điểm sản xuất: Lô Ô số 4, Tuyến số 3, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Xã Kim Chung, Huyện Hoài Đức, 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 lạc vừng, ruốc gà, chân gà trộn sốt, cánh gà trộn sốt).

(Mã lĩnh vực/Food code: CIV)

Số Giấy chứng nhận : TQC.03.2186

Ngày bắt đầu chu kỳ : 20/12/2023

Loại hình cấp : Chứng nhận mở rộng

Phiên bản : 02

Ngày hiệu lực : 12/01/2025

Ngày kết thúc : 19/12/2026

Từ ngày 20/12/2025, Giấy chứng nhận này có hiệu lực nếu có Thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực lần thứ 02 của TQC CGLOBAL đi kèm theo. Số chứng thực: 01344. Quyền số: 0.90T/BS

Ngày: 27-01-2025

Quét mã truy xuất chứng chỉ



TQC.03.2186

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No. TQC.2186

Dấu công nhận

Người thực hiện chứng thực



IAF - MLA

GIÁM ĐỐC



Lã Mạnh Cường



ÔNG CHỦNG VIÊN
Đào Duy Hoàng

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



Report N°: 0001453213

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: May 13, 2026

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 13/05/2026

JOB NO.: I2604A-4927

Đơn hàng: I2604A-4927

ANALYSIS REPORT

BÁO CÁO PHÂN TÍCH

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 gia vị hoàn chỉnh thịt chưng mắm tép

Chú thích của khách hàng

Sampling date : 14/04/2026

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. 0.5kg) in 02 plastic containers

Mô tả mẫu

: Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 02 vật chứa bằng nhựa

Sample ID : I2604A-4927.001

Mã số mẫu

Date sample(s) received : April 08, 2026

Ngày nhận mẫu

: 08/04/2026

Testing period : April 22, 2026 - May 02, 2026

Thời gian thử nghiệm

: 22/04/2026 - 02/05/2026

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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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°: 0001453213

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	1.3x10 ³	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms Coliform tổng	ISO 4832:2006	<10	-	10	cfu/g	
3. E. coli E. coli	ISO 16649-3:2015 ^(a)	0	-	-	MPN/g	
4. Staphylococcus aureus Staphylococcus aureus	US FDA BAM Chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
5. Salmonella spp. Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected Không phát hiện	1	-	cfu/25g	
6. Total Yeast and Mold Tổng nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
7. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, G2) Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1, G2)	LFOD-TST-SOP-8468	Not Detected Không phát hiện	_(a)	_(a)	µg/kg	
8. Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	LFOD-TST-SOP-8468	Not Detected Không phát hiện	0.1	0.3	µg/kg	
9. Aflatoxin B2 Aflatoxin B2	LFOD-TST-SOP-8468	Not Detected Không phát hiện	0.1	0.3	µg/kg	
10. Aflatoxin G1 Aflatoxin G1	LFOD-TST-SOP-8468	Not Detected Không phát hiện	0.1	0.3	µg/kg	
11. Aflatoxin G2 Aflatoxin G2	LFOD-TST-SOP-8468	Not Detected Không phát hiện	0.1	0.3	µg/kg	
12. Ochratoxin A Ochratoxin A	LFOD-TST-SOP-8426	Not Detected Không phát hiện	0.3	1	µg/kg	
13. Arsenic (As) Asen	AOAC 2013.06	0.32	0.005	0.01	mg/kg	
14. Cadmium (Cd) Cadimi	AOAC 2013.06	0.029	0.005	0.01	mg/kg	
15. Lead (Pb) Chì	AOAC 2013.06	0.035	0.005	0.01	mg/kg	
16. Mercury (Hg) Thủy ngân	AOAC 2013.06	Not Detected Không phát hiện	0.005	0.01	mg/kg	

Note/Ghi chú:

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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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°: 0001453213

Page N° 3/4

- 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 để 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 để cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.

- 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 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 đổ 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/diện 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 kì phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui 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.

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.

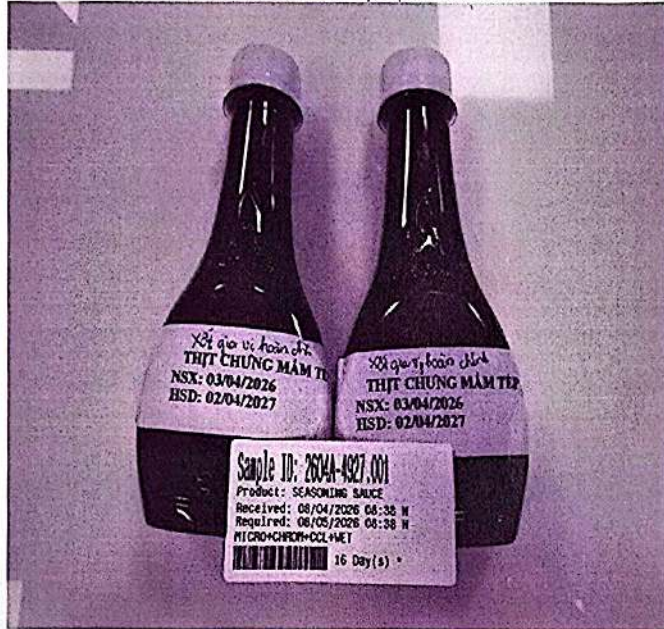


SGS

Report N°: 0001453213

Page N° 4/4

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



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

This report cancels and supersedes the report No. 0001447543 Date 11-May-2026 issued by SGS Vietnam Ltd.
Báo cáo này hủy bỏ và thay thế cho báo cáo có mã số 0001447543 Ngày 11-05-2026 được phát hành bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH.

*** END OF THE REPORT ***

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



Customer's feedback - Food Lab



Nguyễn Lê Hoàng Anh
Trưởng Bộ phận Thử nghiệm Dinh dưỡng

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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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°: 0001447551

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: May 11, 2026

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 11/05/2026

JOB NO.: 2604A-4927

Đơn hàng: 2604A-4927

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

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 gia vị hoàn chỉnh thịt chường mấm tép
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 14/04/2026

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. 0.5kg) in 02 plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 02 vật chứa bằng nhựa

Sample ID : 2604A-4927.001
Mã số mẫu

Date sample(s) received : April 08, 2026
Ngày nhận mẫu : 08/04/2026

Testing period : April 22, 2026 - May 09, 2026
Thời gian thử nghiệm : 22/04/2026 - 09/05/2026

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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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°: 0001447551

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Protein Chất đạm	ISO 1871:2009	4.02	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25 Crude protein
2. Carbohydrate (not including dietary fiber) Carbohydrat (không bao gồm xơ)	AOAC 2020.07	10.20	0.05	0.18	g/100g	not incl. polyols & Note (2)
3. Energy Năng lượng	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(*)	105	-	-	kcal/100g	Vietnam market
4. Total fat Chất béo	LFOD-TST-SOP-8249 (With acid hydrolysis)	5.35	0.15	0.5	g/100g	
5. Total sugars Đường tổng số	AOAC 2018.16	7.99	_(a)	_(a)	g/100g	Note (3)
6. Fructose Fructoza	AOAC 2018.16	0.524	0.03	0.1	g/100g	
7. Galactose Galactoza	AOAC 2018.16	Not Detected Không phát hiện	0.03	0.1	g/100g	
8. Glucose Glucosa	AOAC 2018.16	0.577	0.03	0.1	g/100g	
9. Lactose Lactoza	AOAC 2018.16	<0.1	0.03	0.1	g/100g	
10. Maltose Maltoza	AOAC 2018.16	Not Detected Không phát hiện	0.03	0.1	g/100g	
11. Sucrose Sucroza	AOAC 2018.16	6.89	0.03	0.1	g/100g	
12. Sodium (Na) Natri	AOAC 2011.14	3233	0.5	1	mg/100g	

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.

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, Tân Bình IZ, Tây 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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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°: 0001447551

Page N° 3/4

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)).
- (3) Sum of Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose.
(3) Tổng của Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, và Sucrose.
- 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 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 đổ 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/diện 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 qui 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 đáy 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 đáy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở đáy 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.

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, Tân Bình IZ, Tây 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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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.

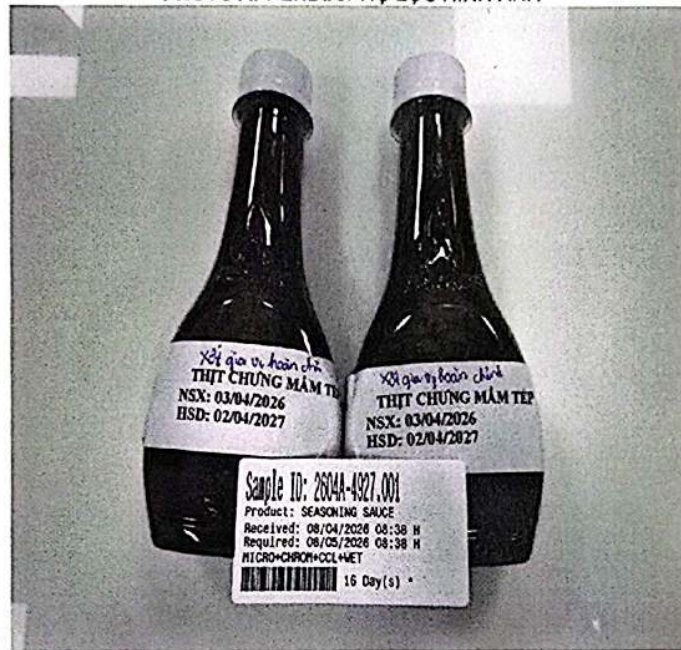


SGS

Report N°: 0001447551

Page N° 4/4

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



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



Trần Thanh Tâm
Trưởng Phòng Kỹ Thuật

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

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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.