

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 40/TPHN/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghi**

Địa chỉ: 122 Định Công, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: +84 24 3864 2579

E-mail: gskh@huunghi.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102109239

Số giấy chứng nhận: HA 460/7.23.CIV. Chứng nhận lần đầu : 17/10/2018. Hiệu lực giấy chứng nhận : 16/03/2023 ÷ 15/03/2026. Nơi cấp: Vietnam Certification Centre (QUACERT).

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÀNH NƯỚNG DẦU ĐỎ

2. Thành phần: Đường, Dầu đỏ (22,3%), Bột mì, Dầu thực vật (dầu cò, dầu đậu phộng, dầu mè), Nước, Chất làm ẩm (420(ii)), Đường mantozơ, Chất ổn định (1442, 461, 415, 501(i)), Trứng gà, Chất nhũ hóa (471), Hương liệu tổng hợp (dầu đỏ, vani), Chất bảo quản (281, 202), Muối, Chất tạo màu tổng hợp (150c), Chất tạo xốp (500(ii)), Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 330), Chất tạo hương vị (lactisole).

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Dầu đậu phộng, Dầu mè.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 75 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

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

+ Mỗi bánh được chứa trong khay nhựa PET và được đóng gói kín bằng bao bì có chất liệu PA/PE/PP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo yêu cầu của Bộ Y tế. Bánh có khối lượng tịnh: 80 g/chiếc, 100 g/chiếc, 120 g/chiếc, 130 g/chiếc, 150 g/chiếc, 180 g/chiếc, 210 g/chiếc.

+ Bánh được cho vào hộp giấy theo các quy cách quy định.

+ Lưu ý: Tên, mã sản phẩm, khối lượng: xem trên tem dính kèm sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

➤ **Sản phẩm của: Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghi**

Địa chỉ: 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

ĐT: +84 24 3664 9451

Fax: +84 24 3664 2426

E-mail: gskh@huunghi.com.vn;

Website: www.huunghi.com.vn

➤ **Sản xuất tại: Chi nhánh công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghi tại miền Bắc**

Địa chỉ: Lô CN 15 - 2, Khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (Phụ lục I đính kèm).

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

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số, tiêu chuẩn quốc gia:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- TCVN 12940 – 2020 Tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh nướng.

2. Thông tư của các Bộ, ngành

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017 ND-CP về thông tin ghi nhãn hàng hóa.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Nghị định 111/2021 ND-CP sửa đổi, bổ sung một số điều tại nghị định 43/2017 ND-CP. 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./.

Hà Nội, ngày 8 tháng 8 năm 2025

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Đoàn Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần	BÁNH NƯỚNG BẬU ĐỎ	Số: 40/TPHN/2025
------------------------	--------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Hình dạng bên ngoài bánh có hình đặc trưng theo từng loại khuôn mẫu, hoa văn rõ nét, không sứt vỡ, không bẹp méo, vỏ mỏng bao kín nhân.
- Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng đều.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, không có mùi vị lạ, vị ngọt đậm.
- Tập chất lạ: Không có.

1.2. Hàm lượng kim loại nặng: áp dụng 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	Cadmium (Cd)	ppm	0,1
2	Chì (Pb)	ppm	0,2

1.3. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: áp dụng 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 B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxyvalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

1.4.1. Yêu cầu về hóa lý theo TCVN 12940 - 2020

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hoạt độ nước	-	0,87
2	Trị số peroxit	meq/kg	20
3	Trị số axit	mgKOH/g	5
4	Hàm lượng tro không tan	g/100g	0,1

1.4.2. Yêu cầu về giới hạn vi sinh vật đối với bánh có chứa sản phẩm từ động vật (sản phẩm thịt, sản phẩm trứng, sản phẩm thủy sản, các sản phẩm từ sữa) theo TCVN 12940 – 2020



ENSURE YOUR SUCCESS

GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ

Địa chỉ: Số 122 Đình Công, phường Đình Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

Địa điểm áp dụng:

- Trụ sở và Nhà máy Đình Công: Số 122 Đình Công, phường Đình Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam
- Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại Miền Bắc - Nhà máy Yên Phong: Lô CN 15-2, khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
- Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị Miền Nam: Lô CN3, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018

Số: 12.../SV-TPHN

Hà Nội, ngày 11 tháng 1 năm 2018

Phẩm vì được chứng nhận:

- Sản xuất bánh cracker, lương khô (bánh dinh dưỡng), bánh tươi (bánh gato), bánh my (bánh my, Sandwich), đồ uống không cồn, mứt, bánh quy, sữa chua, thạch, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta; Đóng gói kéo tại Nhà máy Đình Công.
- Sản xuất bánh trung thu, bánh trứng, bánh kem xốp, bánh my (bánh my, Sandwich), nước, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, mứt; Đóng gói kéo tại Nhà máy Yên Phong.
- Sản xuất bánh my (bánh my, Sandwich), bánh gato, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, caramel, sữa chua, thạch, bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta) tại Nhà máy Bình Dương.

Mã ngành: CIV

HA 460/7.23.CIV

Từ ngày 16/03/2023 đến ngày 15/03/2026

17/10/2018

Số Giấy chứng nhận:

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

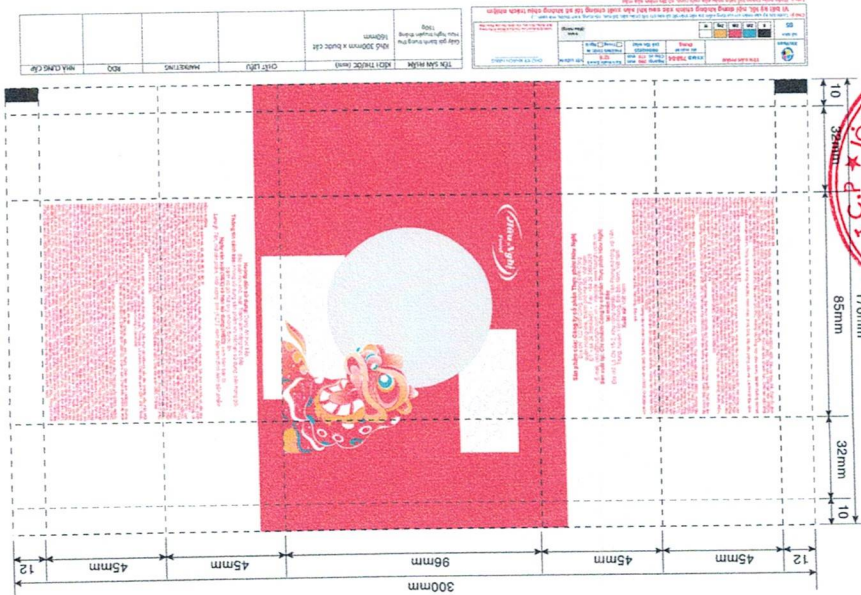
Ngày chứng nhận lần đầu:

ENSURE YOUR SUCCESS



Trần Quốc Dũng

QUACERT - 8 Hoàng Quốc Việt, P. Nghĩa Đô, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
Hiệu lực của Giấy chứng nhận này có thể kiểm tra tại www.quacert.gov.vn và www.jas-anz.org/register



Sản phẩm của: Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị
Địa chỉ: 122 Đinh Công, phường Định Công,

E-mail: csk@indongim.com.vn - Website: www.indongim.com.vn
 Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Ngh
 tại miền Bắc

ĐỀ THI VÀO LỚP 10 THPT CHUYÊN BÀNH NƯỚC

Thành phần riêng: Mã 44: Xà xù (1,8%), Mút quýt, N

Mã 61: Hạt điều (200), trong vít muối (4,3%) và hạt sen (4,3%)
vít hương, chất bảo quản (200), Mứt củ sen, Mứt chanh,
điều vít (621), Ngũ vít hương, Mã 62: Trứng vít muối (4,3%)
vít cà (0,35%), Húng thảo lồng hộp (thịt, thịt xông khói)

Thành phần chung: Bột mì, Đường, Mứt bít, Mỡ lợn, Hạt gừng, Rượu nếp, Chất ổn định (1442, 501(i)), Hạt dưa, L. Hai liêu, Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 333).

mantozơ, Trứng gà, Chất bảo quản (281, 202), Chất tã (500(i), 330), Muối, Chất tạo hương vị (lactisole).
Thành phần riêng: Mã 24: Dầu xanh (20,7%), Chất tã

Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vanil). Mã 28: Dầu dừa (22, (dầu dừa, vanil). Mã 30: Dầu dừa (150c). Mã 36: Hạt sen, Kh

Vit min (C, 1%), Chất làm ẩm (422), Maltodextrin, Ma 69: Dầu xanh, Hộp (dầu xanh, vani).

Thủy tinh thể mắt: 53,64
(7,4%), Chất làm ẩm (422), Bột trà xanh Matcha (1,2%),
nếp, Chất tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng hợp (d

Thành phần riêng: Ma 63: Eudragit Isomalt (29,9%),
(20,2%), H₂O (23,3%),
450(1), 34(1), Chitosan (0,2%),
hợp (95), Chất tạo màu tổng hợp (150c), Chất điều

Thành phần chính của nước muối là nước và muối. Nước muối có thể được sử dụng để rửa mắt, mũi, họng, hoặc để tắm. Nước muối cũng có thể được sử dụng để điều trị một số bệnh, chẳng hạn như viêm mũi, viêm họng, hoặc viêm da.

Muối, Dầu thực vật (dầu cò), Chất điều vị (621), Chất
Thành phần ma bánh 1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 73, 74
Thành phần chung: Đường, Bột nếp, Nước, Đường

tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Mucil. Ma ze: Bơ
 Chất tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng hợp (dầu
 Hương liệu tổng hợp (vani), Chất ổn định (501(i)). Ma

tổng hợp (133), Mã 10: Hạt sen (7,8%), Sữa bột, Chà
xanh (6,9%), Nước cốt dừa, Hương liệu tổng hợp (côm, sủ
ấm (422), Chai làm ẩm (422), Trứng vịt muối (5,3%),

Thành phần mẫu bản: Đường, Bột nếp, Nước, Eudragit L100, Chất tạo màu đỏ thẫm (E129), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu trắng (E171), Chất tạo hương vị (lactisole).

Ngày sản xuất (SNX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.
 Lưu ý: Tên, mã sản phẩm, khối lượng tịnh (KLT): xem trên tem đính kèm sản phẩm.

Độc, Bọt nẹp, Láp xuống, Hài dừa, Dầu thực vật (dầu cò, dầu đậu nành, Tỏi, Hài tiêu, Xi dầu, Mật ong, Dầu thực vật (dầu mè), Chất nhớt (1291), Bùn nẹp, Chất ổn định (1442, 501(i)), Trung ga, Lá

điều vi (621), Ngũ vị hương, Bột quế, Ma 60: Jambon (3%) (Thịt
u vi (621), Chai bảo quan (200), Chai tao xop (500(III))), Mứt quế,
87%), Mỏ lợn, Tỏi, Muối, Đường, Chai điều vi (621), Hạt điều, Ngũ

gặt (dầu cọ), Chạt diêu vi (627), Chạt báo quan (200), Chạt rạo xop

3,89,90

Chất làm mềm (23,2%), Chất làm trắng (19,1%), Chất tạo màu (17,1%), Chất tạo mùi (15,1%), Chất tạo độ nhớt (13,1%), Chất tạo độ bền (11,1%), Chất tạo độ dẻo (9,1%), Chất tạo độ cứng (7,1%), Chất tạo độ bền nhiệt (5,1%), Chất tạo độ bền oxy hóa (3,1%), Chất tạo độ bền ánh sáng (1,1%), Chất tạo độ bền cơ học (0,1%).

Bột dừa, Cơm (2,2%), Dưa tươi, Chai lăm am (422, 1520), Nước cốt
táo màu tự nhiên (141(iii), 100(i)), Mạ 39: Dầu xanh (19,3%), Trứng
(1442, 170(i)), Bột nếp, Chai tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng
(1442, 170(i)), Bột nếp, Chai tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng

Đầu xanh (18,1%), Trùng vệt muối (17,4%), Chai lam (14,2%), p (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Chai lam (422), Trùng gà (0,8%), Chai ôn định (1442, 170(i)), Bột

ư me), Chất làm ấm (420(II), 422), Dầu bơ thay thế, Chất ổn định (bột), Chất bảo quản (281, 202), Dưa muối, Chất tạo xốp (500(II), 501), Chất tạo màu (281, 202), Chất tạo vị, Chất tạo ngọt tổng hợp (vanil), Rượu nếp, Tinh bột sắn, Chanh tươi, Chất tạo ngọt tổng

ánh nhân, Vi cá, Dưa, Dầu dậu phộng, Dầu mè, Lecithin từ cùi bắp...

(2,2%), **Ma 57**: Jambon (0,7%) (Thịt nạc lợn, Đường, Nước mắm, (ii), 452(i)), Maltoedextrin, Chất điều chỉnh độ acid (330), Mugi, (dầu cò), Chai dao quan (202, 291), Hoàng hậu long nháp (330),

Chất nền dinh (1442, 170(i)), Chất tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu (1442, 170(i)), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(i)), Chất tạo màu (300(i)), Chất tạo nhũ (1442, 170(i)), Chất tạo bọt (1442, 170(i)), Chất tạo độ nhớt (1442, 170(i)), Chất tạo độ dẻo (1442, 170(i)), Chất tạo độ cứng (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền (1442, 170(i)), Chất tạo độ đàn hồi (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền nhiệt (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền oxy hóa (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền ánh sáng (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền cơ học (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền điện học (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền từ tính (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền hóa học (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền sinh học (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền môi trường (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền tổng hợp (1442, 170(i)), Chất tạo độ bền khác (1442, 170(i)).

(4,6%), Chất ổn định (1442, 461, 501(i)), Mallohextrin, Chất tạo màu nhien (120), Chất điều chỉnh độ acid (525), Bôi dừa, Côm (0,78%), Dưa tươi, Chai lăm

ng hợp (sữa, dưa). Mã 74: Hắt sen (7,2%), Hành nhân (2,2%), Sưa đỏ, Dưa tươi, Chắt làm ấm (422), Nước cốt dưa, Hương liệu tổng hợp (côm, 100%).

[illegible]

Thành phần chung: Bột mì. Nước; Đường thực vật (dầu có, dầu mè). Chất làm ẩm (420(ii), 422). Dầu bơ thay thế, Chất ổn định (422), bột trà xanh malic ($\geq 6\%$). Trứng gà (300(iii)), Bột nếp, Tinh bột sắn, Chanh tươi, lá chanh (422), bột trà xanh malic ($\geq 6\%$). Trứng gà (300(iii)), Bột nếp, Tinh bột sắn, Chanh tươi, lá chanh (422).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, bên trong gói bánh có gói hút oxy, không được ăn.
Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.
Mã số: Lương thực / KI.T - xem trên tem định kèm sản phẩm.



28

BÁNH NƯỚNG

ĐẬU ĐỎ

Khối lượng tịnh: 150 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 365 Kcal, Chất đạm: 6,2 g,
Carbohydrate: 64 g, Đường tổng số: 28 g,
Tổng chất béo: 9,3 g, Natri: 51 mg.



Số công bố:
40/TPHN/2025

28

BÁNH NƯỚNG

ĐẬU ĐỎ

Khối lượng tịnh: 180 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 365 Kcal, Chất đạm: 6,2 g,
Carbohydrate: 64 g, Đường tổng số: 28 g,
Tổng chất béo: 9,3 g, Natri: 51 mg.



Số công bố:
40/TPHN/2025

28x40mm

Ho Chi Minh City, Date: May 20, 2025
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 20/05/2025
JOB NO.: 2505A-0766
Đơn hàng: 2505A-0766

CLIENT'S NAME : HUU NGHI FOOD JOINT STOCK COMPANY
Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHI

CLIENT'S ADDRESS : 122 DINH CONG ST., DINH CONG WARD, HOANG MAI DIST., HA NOI CITY, VIETNAM
Địa chỉ : 122 ĐINH CÔNG, PHƯỜNG ĐINH CÔNG, QUẬN HOÀNG MAI, HÀ NỘI, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:

THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by

Được lấy/ gửi bởi

Client's reference

Chú thích của khách hàng

Sampling date

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

Mô tả mẫu

Sample ID

Mã số mẫu

Date sample(s) received

Ngày nhận mẫu

Testing period

Thời gian thử nghiệm

Test(s) requested

Yêu cầu thử nghiệm

Test result(s)

Kết quả kiểm nghiệm

Please refer to the next page(s)

Vui lòng tham khảo trang sau

As applicant's requirement

Theo yêu cầu của khách hàng

May 07, 2025 - May 17, 2025

07/05/2025 - 17/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/2025

2505A-0766.001

Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers

Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

2505A-0766.001

May 07, 2025

07/05/2025

May 07, 2025

07/05/



Report N°: 0000934515

TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Remark
1. Crude protein	ISO 1871:2009	6.20	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
Đạm thô						
2. Moisture (105°C)	TCVN 4069:2009	19.43	0.1	0.35	g/100g	
Độ ẩm						
3. Total ash	AOAC 900.02	0.71	0.03	0.1	g/100g	
Tro tổng						
4. Total carbohydrate	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(a)	64.38	-	-	g/100g	
Carbohydrat tổng						
5. Carbohydrate (not including dietary fiber)	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(a)	60.26	-	-	g/100g	
Carbohydrat (không bao gồm xơ)						
6. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMW DF) Xơ (Xơ phân tử cao HMW DF)	AOAC 991.43	4.12	0.1	0.4	g/100g	Note (F)
7. Total sugars (as sucrose) Bường tổng (quy về sucroza)	LFOD-TST-SOP-8126 (Luft-Schoorl method) ^(a)	27.97	0.15	0.5	g/100g	
8. Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides) Béo tổng (tổng của các axit béo, quy về triglycerides)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	9.2788	0.0001	0.0003	g/100g	
9. Saturated fatty acids (SFA) Hàm lượng axit béo bão hòa (SFA)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	3.8734	0.0001	0.0003	g/100g	
10. Trans fatty acids (TFA) (sum of C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:2 (trans-), C18:3 (trans-), C20:1 (trans-), and C22:1 n-9 (trans-))	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	0.0280	0.0001	0.0003	g/100g	
11. Sodium (Na) C22:1 n-9 (trans-), C18:3 (trans-), C20:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), Axit béo dạng Trans (TFA) (tổng của C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C18:3 (trans-), C20:1 (trans-), và C22:1 n-9 (trans-))	AOAC 2011.14	51	0.5	1	mg/100g	
Natri						

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 Vietnam Ltd.
198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist 3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 www.sgs.vn
LFOD-QAM-F-2010-1 - 12 Aug, 2024



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/analyses marked with an asterisk (*).
- Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BOA hoặc AOSC (không 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, AAC, 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, AAC, 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.
- (F) The result that was calculated by sum of insoluble dietary fiber (IDF) and high molecular weight soluble dietary fiber (HMW SDF) was not included with low molecular weight soluble dietary fiber (LMW SDF).
- (F) Kết quả được tính từ tổng hàm lượng xơ không hòa tan (IDF) và xơ hòa tan phân tử lượng cao (HMW SDF), không bao gồm xơ hòa tan phân tử lượng thấp (LMW SDF).
- g/100g = % (w/w); mL/100mL = % (v/v); g/100g = % (w/v).
- 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 analyses. Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analyses, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analyses. 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 phương pháp thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhân 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 analyses, 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 further dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) 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 with further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1 MPN/100 mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes), or <1 MPN/100 mL 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 của chất phân tích 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 phân biệt ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <10 cfu/sample (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu công nghiệp yêu cầu bảo cầu trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu về sinh công nghiệp yêu cầu bảo cầu trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc màng không phát hiện 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 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., Vo Thi Sau Ward, Dist. 3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot 111/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh 1Z, Tay Thanh Ward.
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.
Tra Noc 2 1Z, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 www.sgs.vn
IFPD-QAM-F-2010-1 - 12 Aug, 2024

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°: 0000934524



Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: May 20, 2025
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 20/05/2025
JOB NO.: 2505A-0766
Đơn hàng: 2505A-0766

CLIENT'S NAME : HUU NGHI FOOD JOINT STOCK COMPANY
Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHI
CLIENT'S ADDRESS : 122 DINH CONG ST., DINH CONG WARD, HOANG MAI DIST., HA NOI CITY, VIETNAM
Địa chỉ : 122 DINH CÔNG, PHƯỜNG DINH CÔNG, QUẬN HOÀNG MAI, HÀ NỘI, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:

THÔNG TIN MẪU
Sample/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng
Client's reference : BÀNH NƯỚNG DẦU ĐỎ
Chú thích của khách hàng
Sampling date : 01/05/2025

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. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 0.5kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ
Sample ID : 2505A-0766.001
Mã số mẫu

Date sample(s) received : May 07, 2025
Ngày nhận mẫu : 07/05/2025
Testing period : May 07, 2025 - May 17, 2025
Thời gian thử nghiệm : 07/05/2025 - 17/05/2025
Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result(s) : Kết quả kiểm nghiệm

Please refer to the next page(s)
Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.
198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 www.sgs.vn
LFOD-QAM-F-2010-1 - 12 Aug, 2024

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.



TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Remark
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism)	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	6.0x10 ⁴	-	10	cfu/g	
2. Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	<10	-	10	cfu/g	
3. E. coli	ISO 16649-2:2001	<10	-	10	cfu/g	
4. Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
5. Listeria monocytogenes	ISO 11290-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
6. Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected	0.9	-	cfu/25g	
7. Total Yeast and Mold	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
8. HCl-insoluble ash	TCVN 4071:2009	Not Detected	0.03	0.1	g/100g	
9. Acid value (on fat basis)	GB 5009.229-2016	1.83	0.01	0.03	mgKOH/g	
10. Peroxide value (on fat basis)	GB 5009.227-2016	Not Detected	0.15	0.5	meq/kg	
11. Water activity	AOAC 2021.04 (Tunable Diode Laser sensor) ^(*)	0.7628	-	-	-	Tested at 25°C
12. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2)	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	-(a)	-(a)	µg/kg	
13. Aflatoxin B1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
14. Aflatoxin B2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. <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 the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of clients' 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.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 12 Aug. 2024

Analyte	Chi tiêu phân tích	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Đon vị	Remark
15. Aflatoxin G1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1		µg/kg		
16. Aflatoxin G2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1		µg/kg		
17. Deoxynivalenol	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	3	10		µg/kg		
18. Ochratoxin A	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1		µg/kg		
19. Zearalenone	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	1	3		µg/kg		
20. Arsenic (As)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01		mg/kg		
21. Cadmium (Cd)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01		mg/kg		
22. Lead (Pb)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01		mg/kg		
23. Mercury (Hg)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01		mg/kg		
Thủy ngân		Không phát hiện						

Note/Chú 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, AAC, 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, AAC, 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.
- g/100g = % (w/w); mL/100mL = % (v/v); mL/100g = % (v/w); g/100mL = % (w/v).
- 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 analyses, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analyses, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analyses. 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 analyses, it was done using unrounded single values without the ones

below LOD, or it was expressed as less than the sum of the individual LODs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analyses, 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 pipetteable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) 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). LOD = 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 thể hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOD riêng lẻ của các chất phân tích. 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 về sinh công nghiệp yêu cầu bảo cầu trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu về sinh công nghiệp yêu cầu bảo cầu 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/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 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.

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 ***

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD.
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH
Lâm Văn Xứ



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

Customer's feedback - Food Lab

SGS Vietnam Ltd.
198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh 1Z, Tay Thanh Ward,
Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 1Z, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
(+84-28) 3935 1920 (+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 clients' 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.

Lâm Văn Xứ
Giám Đốc Ngành Sức Khỏe Và Dinh Dưỡng

