

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BÀN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 47/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 Nghị

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: cskh@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 XANH HẠT DỪA

2. Thành phần: Đường, Dầu xanh (19,1%), Bột mì, Dầu thực vật (dầu cò, dầu đậu phộng, dầu mè), Nước, Hạt dừa (5,7%), Chất làm ẩm (420(ii), 422), Đường mantozơ, Trứng gà, Chất ổn định (1442, 501(i), 170(i)), Bột nếp, Chất tạo xốp (339(i), 500(ii), 452(i)), Chất bảo quản (281, 202), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 330), Chất tạo hương vị (lactisole), Muối.

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/CPP 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 Nghị**

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: cskh@huunghi.com.vn;

Website: www.huunghi.com.vn

➤ **Sản xuất tại: Chi nhánh công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị 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 6 tháng 6 năm 2025

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	BÀNH NƯỚNG BẬT XANH HẠT DỪA	Số: 47/TPHN/2025
---	--	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Hình dạng bên ngoài bánh có hình đặc trưng theo từng loại khuôn mẫu, hoa văn rõ nét, không nứt 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	Cadm (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



- 2. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**
- 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.
 - 2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:
 - Bảo quản:
 - o Thành phẩm bảo quản trong kho phải xếp trên các pallet hoặc giá/kệ, cách mặt đất từ 10 – 15cm, cách tường ít nhất 30 cm.
 - o Kho phải thoáng mát, khô ráo, tránh được mưa nắng.
 - Vận chuyển: Thành phẩm được vận chuyển bằng xe chuyên dụng, đảm bảo không bị nắng, mưa. Không vận chuyển thành phẩm cùng với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của sản phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn VSV (trong 1g hoặc 1ml sản phẩm)	
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CPU/g	5×10^5	5×10^6
2	E. Coli	CPU/g	20	10^2
3	Staphylococci	CPU/g	20	10^2
4	Salmonella	/25g	Không phát hiện	
5	Tổng số BTNM-M	CPU/g	150	



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 Thán 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: .../SY-TPHN

Ngày... tháng... năm 2025

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, caramel, sữa chua, thạch, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh ngọt (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.

HA 460/7.23.CIV Mã ngành: CIV

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

17/10/2018

Ngày chứng nhận lần đầu:

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

Số Giấy chứng nhận:



Handwritten signature

CHẠNH VĂN PHÒNG

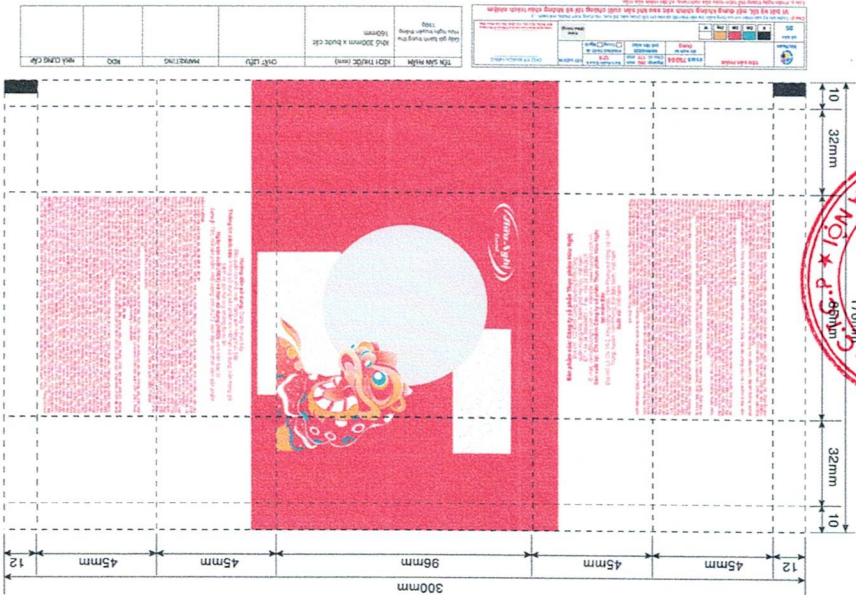
Handwritten signature



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





THÔNG TIN SẢN PHẨM	
Tên sản phẩm	Thức phẩm Hữu Nghị
Mô tả sản phẩm	Sản phẩm được sản xuất từ các nguyên liệu chất lượng cao, đảm bảo an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.
Thông tin khác	Địa chỉ: 122 Đường Công, phường Đình Công, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản phẩm của: Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị

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

E-mail: cskh@huunghicom.vn - Fax: +84 24 36642426

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị

Địa chỉ: Lô CN 15-2, Khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên

Phong, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

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

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, bên trong gói

Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.

Thành phần chính: Bột mì, Đường, Mật ong, Dầu thực vật (dầu mè), Dầu

thực vật (dầu dừa), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)

(dầu mè), Bột bắp, Nước, Chất tạo màu (dầu mè), Chất tạo màu (dầu dừa)



25

BÁNH NƯỚNG

ĐẬU XANH HẠT DỪA

Khối lượng tịnh: 150 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 379 Kcal, Chất đạm: 8,1 g,
Carbohydrate: 61 g, Đường tổng số: 33,8 g,
Tổng chất béo: 11,4 g, Natri: 22 mg.



Số công bố:
47/TPHN/2025

28x40mm

25

BÁNH NƯỚNG

ĐẬU XANH HẠT DỪA

Khối lượng tịnh: 180 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 379 Kcal, Chất đạm: 8,1 g,
Carbohydrate: 61 g, Đường tổng số: 33,8 g,
Tổng chất béo: 11,4 g, Natri: 22 mg.



Số công bố:
47/TPHN/2025

25

BÁNH NƯỚNG

ĐẬU XANH HẠT DỪA

Khối lượng tịnh: 210 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 379 Kcal, Chất đạm: 8,1 g,
Carbohydrate: 61 g, Đường tổng số: 33,8 g,
Tổng chất béo: 11,4 g, Natri: 22 mg.



Số công bố:
47/TPHN/2025



ANALYSIS REPORT
BÀO CAO PHÂN TÍCH
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 CÔNG ST., DINH CONG WARD, HOANG MAI DIST., HA NOI CITY, VIETNAM
122 ĐINH CÔNG, PHƯỜNG ĐINH CÔNG, QUẬN HOÀNG MAI, HÀ NỘI, VIỆT NAM
Địa chỉ

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by
Client
Được lấy/ gửi bởi
: Khách hàng
Client's reference
Chú thích của khách hàng
: BÀNH NƯỚNG DẦU XANH HẠT DỪA
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
Mô tả mẫu
: **Food (approx. gr. wt. 0.5kg) in 03 full labeled plastic containers**
Thực phẩm (khối lượng 0.5kg bao gồm 03 vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ
: 2505A-0763.002
Sample ID
Mã số mẫu

Date sample(s) received
May 07, 2025
07/05/2025
: **Testing period**
May 07, 2025 - May 16, 2025
07/05/2025 - 16/05/2025
: **Test(s) requested**
As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm
: **Test result(s)**
Kết quả kiểm nghiệm
: Vui lòng tham khảo trang sau
Please refer to the next page(s)

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 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 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

Report N°: 0000947465



Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Remark
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism)	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	1.7x10 ³	-	10	cfu/g	
2. Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	<10	-	10	cfu/g	
Staphylococci dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus và những loài khác)						
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	0.8	-	cfu/25g	
Salmonella spp.						
7. Total Yeast and Mold	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
Tổng nấm men và nấm mốc						
8. Crude protein	ISO 1871:2009	8.12	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
Đạm thô						
9. Total ash	AOAC 900.02	0.89	0.03	0.1	g/100g	
Tro tổng						
10. Moisture (105°C)	TCVN 4069:2009	18.15	0.1	0.35	g/100g	
Độ ẩm						
11. Total carbohydrate	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003)(*)	61.40	-	-	g/100g	
Carbohydrat tổng						
12. Carbohydrate (not including dietary fiber)	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003)(*)	57.94	-	-	g/100g	
Carbohydrat (không bao gồm xơ)						
13. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMW DF)	AOAC 991.43	3.46	0.1	0.4	g/100g	Note (F)
Xơ (Xơ phân tử cao HMW DF)						
14. Total sugars (as sucrose)	LFOD-TST-SOP-8126 (Luff-Schoorl method)(*)	33.84	0.15	0.5	g/100g	
Đường tổng (quy về sucroza)						

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

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



Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Remark
Chì tiêu phân tích	Phương pháp	Kết quả			Đơn vị	Chú thích
15. Water activity	AOAC 2011.04 (Tunable Diode Laser sensor) ^(*)	0.7575	-	-	-	Tested at 25°C
16. Acid value (on fat basis)	GB 5009.229-2016	1.37	0.01	0.03	mgKOH/g	
17. HCl-insoluble ash	TCVN 4071:2009	Not Detected	0.03	0.1	g/100g	
18. Peroxide value (on fat basis)	GB 5009.227-2016	Not Detected	0.15	0.5	meq/kg	
19. Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides)	LFO-D-TST-SOP-8444 (GC-FID)	11.4376	0.0001	0.0003	g/100g	
Béo tổng (tổng của các axit béo, quy về triglycerides)						
20. Saturated fatty acids (SFA)	LFO-D-TST-SOP-8444 (GC-FID)	3.9924	0.0001	0.0003	g/100g	
Hàm lượng axit béo bão hòa (SFA)						
21. Trans fatty acids (TFA) (sum of C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C20:1 (trans-), and C22:1 n-9 (trans-))	LFO-D-TST-SOP-8444 (GC-FID)	0.0362	0.0001	0.0003	g/100g	
Axit béo dạng Trans (TFA) (tổng của C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C20:1 (trans-), và C22:1 n-9 (trans-))						
22. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2)	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	-(a)	-(a)	µg/kg	
Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)						
23. Aflatoxin B1	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin B1						
24. Aflatoxin B2	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin B2						
25. Aflatoxin G1	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin G1						
26. Aflatoxin G2	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin G2						
27. Deoxynivalenol	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	3	10	µg/kg	
Deoxynivalenol						

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 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 content or 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.

LFO-D-QAM-F-2010-1 - 12 Aug, 2024

HCM Laboratory: 198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
 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

Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Chú thích
28. Ochratoxin A	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
29. Zearalenone	LFO-D-TST-SOP-8456	Not Detected	1	3	µg/kg	
30. Sodium (Na)	AOAC 2011.14	22	0.5	1	mg/100g	
31. Arsenic (As)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01	mg/kg	
32. Cadmium (Cd)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01	mg/kg	
33. Lead (Pb)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01	mg/kg	
34. Mercury (Hg)	AOAC 2013.06	Not Detected	0.005	0.01	µg/g	
Thủy ngân		Không phát hiện				

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BOA or AOAC (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 AOAC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoài 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).
- 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 LOQs of detected 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

Report N°: 0000947465

Page N° 5/5



<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 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 0.1 g (or 0.1 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 tổng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phân tích đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đã được ử hoặc 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 ử hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ử, <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 cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/dịch tích đối với mẫu về sinh công nghiệp yêu cầu bảo 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/đĩa 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 bảo 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.

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



Lâm Văn Xứ
Giám đốc Ngành Sức khỏe & Dinh dưỡng



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

Customer's feedback - Food Lab

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyễn Thị Minh Khai St., Võ Thị Sáu Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory, Lot 111/21, St. 19/5A, Group CN III, Tân Bình IZ, Tây Thanh Ward,
Tan Phú Dist., Hồ Chí 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
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 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 content or
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.