

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 43/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 Đình Công, Phường Đình Công, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: +84 24 3864 2579

E-mail: gskh@huunghicp.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 NGŨ NHÂN

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Mứt bí, Mỡ lợn, Hạt vừng, Nước, Mứt gừng, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu đậu phộng, dầu mè), Rượu nếp, Chất ổn định (1442, 501(i)), Hạt dưa, Láp xường, Mứt quýt, Trứng gà, Lá chanh, Chất bảo quản (281, 202), Muối, Hạt tiêu, Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 330), Chất tạo hương vị (lactisole).

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Hạt vừng, 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, thời hạn sử dụng, xem trên tem đính kèm sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

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

ĐT: +84 24 3664 9451

Fax: +84 24 3664 2426

E-mail: gskh@huunghicp.com.vn

Website: www.huunghicp.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)

HOANG
THUC
CO P
CONG
10210

Phụ lục I

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	BÀNH NƯỚNG NGŨ NHÃN	Số: 43/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

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

2. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- 2.1. 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.
- 2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:
 - Bảo quản:
 - 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.
 - Kho phải thoáng mát, khô ráo, tránh được mưa nắng.
 - Vận chuyển: Thành phẩm được vận chuyển bằng xe chuyên dùng, 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.





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: **10...../SY-TPHN**
Hà Nội, ngày... tháng... năm 20...

Phạm vi được chứng nhận: 1. 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); 2. Đồng gói kéo tại Nhà máy Đình Công.

- Sản xuất bánh trung thu, bánh trứng, bánh kem xốp, bánh my (bánh my, Sandwich), ruốc, 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 460/17.23.CIV Mã ngành: 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:

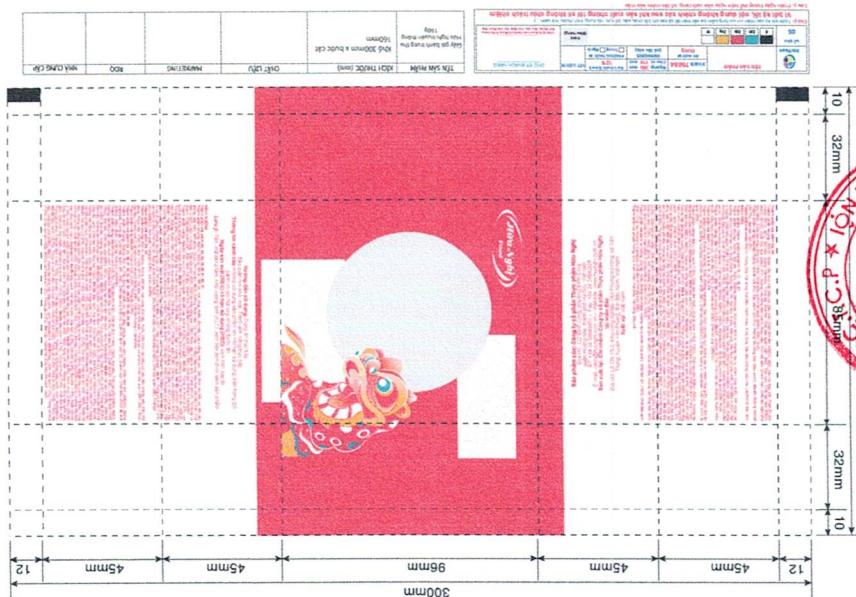


CHỖ CHỮ KÝ VÀ CHỮ ĐÓNG
CHỖ CHỮ ĐÓNG VÀ CHỮ ĐÓNG
CHỖ CHỮ ĐÓNG VÀ CHỮ ĐÓNG



Trần Quốc Dũng





Sân pham của: **Công ty cổ phần Thủy phum Hư Nghi**
Địa chỉ: 122 Đinh Công, phường Bình Công,
quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam
E-mail: cskh@hunuighi.com.vn - Website: www.hunuighi.com.vn
Số fax: +84 24 36649451 - Fax: +84 24 36642426
Sân xuất: **Công ty cổ phần Thủy phum Hư Nghi**
Địa chỉ: 15-2, Khu chế tạo công nghiệp Văn Phong mở rộng, xã Văn
Phong, huyện Văn Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
Xuất xứ: Việt Nam

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

[illegible]





BÁNH NƯỚNG

Thành phần mã bánh 44, 45, 48, 50, 60, 61, 62, 91
Thành phần chung: Bột mì, Đường, Mút bít, Mỡ lợn, Hạt vừng, Nước, Bột nếp, Lạp xưởng, Hạt dưa, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu đậu phộng, dầu mè), Mút gừng, Xà xiu (Thịt nạc lợn, Muối, Đường, Rượu nếp, Tỏi, Hạt tiêu, Xi dầu, Mát ong, Dầu thực vật (dầu mè), Chất điều vị (621), Ngủ vi hương, Chất bảo quản (200), Chất tạo màu tổng hợp (129)), Rượu nếp, Chất ổn định (1442, 501(i)), Trứng gà, Lá chanh, Chất bảo quản (281, 202), Muối, Hạt tiêu, Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i)), Chất tạo hương vị (lactisole).

Thành phần riêng: Mã 44: Xà xiu (1,8%), Mút gừng (5,2%), Mút quất. Mã 45: Lạp xưởng (5,2%), Mút quất. Mã 48: Trứng vịt muối (5,2%), Lạp xưởng (4,8%), Mút gừng (0,8%). Mã 50: Trứng vịt muối (4,3%), Hạt tiêu, Mút chanh, Jambon (3%), Chất làm ẩm (420(i)), Trứng gà (0,8%), Hương liệu tổng hợp (thịt, thịt xông khói), Chất điều vị (621), Ngủ vi hương, Bột quế. Mã 60: Jambon (3%), Thịt nạc lợn, Đường, Nước mắm, Muối, Dầu thực vật (dầu cọ), Chất điều vị (621), Ngủ vi hương, Bột quế. Mã 61: Hạt tiêu, Trứng vịt muối (4,3%), Gà quay (3,3%), Thịt gà (87%), Mỡ lợn, Tỏi, Muối, Đường, Chất điều vị (621), Hạt tiêu, Ngủ vi hương, Chất bảo quản (200), Mút củ sen, Mút chanh, Jambon, Trứng gà (0,8%). Mã 62: Trứng vịt muối (4,3%), Hạt tiêu, Mút chanh, Jambon, Chất làm ẩm (420(i)), Bột gạo vi quây, Chất điều vị (621), Ngủ vi hương, Hương liệu tổng hợp (thịt, thịt xông khói), Chất điều vị (621), Ngủ vi hương, Bột quế. Mã 91: Trứng vịt muối (7,4%), Jambon (2,6%) (Thịt nạc lợn, Đường, Nước mắm, Muối, Dầu thực vật (dầu cọ), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (200), Chất tạo xốp (500(i))), Mút quất, Trứng gà (0,8%), Xà xiu (0,8%), Trứng vịt muối (0,8%).

Thành phần mã bánh 25, 26, 27, 28, 30, 36, 37, 39, 69, 70, 88, 93, 90
Thành phần chung: Bột mì, Đường, Mút bít, Mỡ lợn, Hạt vừng, Nước, Bột nếp, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu đậu phộng, dầu mè), Mút gừng, Rượu nếp, Chất ổn định (1442, 501(i)), Hạt dưa, Lạp xưởng, Mút quất, Trứng gà, Lá chanh, Chất tạo hương vị (lactisole).

Thành phần riêng: Mã 25: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 26: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 27: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 28: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 30: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 36: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 37: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 69: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 70: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 88: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%). Mã 90: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%).

Thành phần mã bánh 63, 64
Thành phần chung: Bột mì, Nước, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu mè), Chất làm ẩm (420(i)), 422, Dầu bột thay thế, Chất ổn định (1442, 501(i)), 461, Bột nếp, Đường manitoza, Trứng gà, Sữa bột, Chất bảo quản (281, 202), Dầu tươi, Chất tạo xốp (500(i)), 450(i), 341(i)), Chất nhũ hóa (322(i)), 471, Hương liệu tổng hợp (vani), Rượu nếp, Tinh bột sắn, Chanh tươi, (500(i)), 450(i), 341(i)).



BÁNH
TRUNG
THU



Thành phần mã bánh 16, 17, 18, 57
Thành phần chung: Đường, Bột nếp, Nước, Đường trehalose, Mút sen, Mút bít, Hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), Hạt vừng, Lạp xưởng, Xà xiu (Thịt nạc lợn, Muối, Đường, Rượu nếp, Tỏi, Hạt tiêu, Xi dầu, Mát ong, Dầu thực vật (dầu mè), Chất làm ẩm (420(i)), 1520, 422), Đường manitoza, Dầu xanh, Chất ổn định (1442, 170(i)), Dầu thực vật (dầu cọ), Chất bảo quản (202, 281), Hương liệu tổng hợp (vani, dầu xanh), Chất tạo hương vị (lactisole), Chất tạo xốp (339(i), 500(i)), 452(i)), Maltodextrin, Chất điều chỉnh độ acid (330), Muối.

Thành phần riêng: Mã 17: Xà xiu (2,2%), Mã 18: Lạp xưởng (2,2%), Mã 57: Jambon (0,7%) (Thịt nạc lợn, Đường, Nước mắm, Muối, Dầu thực vật (dầu cọ), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (200), Chất tạo xốp (500(i))).

Thành phần mã bánh 1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 73, 74
Thành phần chung: Đường, Bột nếp, Đường trehalose, Dầu thực vật (dầu cọ), Hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), Chất làm ẩm (420(i)), 1520, Đường manitoza, Chất bảo quản (202, 281), Chất tạo xốp (500(i)), Chất tạo hương vị (lactisole), Chất điều chỉnh độ acid (330).

Thành phần riêng: Mã 1: Dầu xanh (7,5%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(i)), Chất tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Muối. Mã 2: Dầu xanh (7,2%), Hạt dưa (1,1%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(i)), Chất tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Muối. Mã 3: Hạt sen (8,4%), Chất làm ẩm (422), Hương liệu tổng hợp (vani), Chất ổn định (501(i)), Mã 4: Hạt sen (7,8%), Trứng vịt muối (5,3%), Chất làm ẩm (422), Hương liệu tổng hợp (vani), Chất ổn định (501(i)), Mã 6: Dầu xanh, Hạt sen, Bột trà xanh Matcha (0,45%), Chất ổn định (1442, 461, 415), Chất nhũ hóa (471), Hương liệu tổng hợp (vani, khoai môn), Khoai môn (12,0%), Chất ổn định (120), Chất điều chỉnh độ acid (525), Maltodextrin, Chất tạo màu tổng hợp (133), Mã 10: Mút gừng (7,8%), Sữa bột, Chất ổn định (1200, 1442, 501(i), 461), Bột dưa, Cốm (0,78%), Dưa tươi, Chất làm ẩm (422), Hạt sen (7,8%), Hương liệu tổng hợp (cốm, sữa, dừa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(i)), 100(i)), Mã 12: Dầu xanh (6,9%), Trứng vịt muối (5,3%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(i)), Chất tạo xốp (339(i), 452(i)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Muối. Mã 73: Dầu xanh, Hạt dưa (1,7%), Dưa tươi (1%), Sữa bột (1%), Bột dưa (0,7%), Nước cốt dừa (0,5%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(i)), Hương liệu tổng hợp (sữa, dừa), Mã 74: Hạt sen (7,2%), Nhân miền (2,2%), Sữa bột, Chất ổn định (1200, 1442, 501(i), 461), Bột dưa, Cốm (0,7%), Dưa tươi, Chất làm ẩm (422), Nước cốt dừa, Hương liệu tổng hợp (cốm, sữa, dừa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(i)), 100(i)).

Thành phần mã bánh 5: Đường, Bột nếp, Nước, Đường trehalose, Hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), Chất làm ẩm (1520), Chất bảo quản (202), Chất tạo hương vị (lactisole), Chất điều chỉnh độ acid (330).

Thành phần có chứa: Trứng, Sữa, Hạnh nhân, Hạt điều, Hạt vừng, Dầu mè.

Sản phẩm của: Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị
Địa chỉ: 122 Đinh Công, phường Đình Công, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam.
ĐT: +84 24 36649451 - Fax: +84 24 36642426
Website: www.huuynhi.com.vn
E-mail: cskh@huuynhi.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
Xuất xứ: Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng 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. Ngay sau khi mở (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.
Lưu ý: Tên, mã sản phẩm, khối lượng tịnh (KL/T): xem trên tem dính kèm sản phẩm.

Ho Chi Minh City, Date: May 30, 2025
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 30/05/2025
JOB NO.: 2505A-0763
Đơn hàng: 2505A-0763

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

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 : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : BÀNH NƯỚNG NGU NHẬN
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 nhân mắc đầy đủ

Sample ID : 2505A-0763.008
Mã số mẫu :
Date sample(s) received : May 07, 2025
Ngày nhận mẫu : 07/05/2025
Testing period : May 07, 2025 - May 16, 2025
Thời gian thử nghiệm : 07/05/2025 - 16/05/2025
Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

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,
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
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
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism)	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	6.4x10 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	0.8	-	cfu/25g	
7. Total Yeast and Mold	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
8. Crude protein	ISO 1871:2009	6.31	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
9. Total ash	AOAC 900.02	0.89	0.03	0.1	g/100g	
10. Moisture (105°C)	TCVN 4069:2009	12.76	0.1	0.35	g/100g	
11. Total carbohydrate	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(*)	55.82	-	-	g/100g	
12. Carbohydrate (not including dietary fiber)	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(*)	52.91	-	-	g/100g	
13. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMMW DF) (Xơ phân tử cao HMMW DF)	AOAC 991.43	2.91	0.1	0.4	g/100g	Note (F)
14. Total sugars (as sucrose) (Đường tổng (quy về sucroza))	LFOD-TST-SOP-8126 (Luft-Schoof method) ^(*)	33.20	0.15	0.5	g/100g	

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.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HGM 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
15. Water activity	AOAC 2021.04 (Tunable Diode Laser sensor) ^(a)	0.7298	-	-	-	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	2.02	0.15	0.5	meq/kg	
19. Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	24.2242	0.0001	0.0003	g/100g	
20. Saturated fatty acids (SFA)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	7.7190	0.0001	0.0003	g/100g	
21. Trans fatty acids (TFA) (sum of C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C18:3 (trans-), C20:1 (trans-), and C22:1 n-9 (trans-))	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	0.0670	0.0001	0.0003	g/100g	
22. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2)	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	-(a)	-(a)	µg/kg	
23. Aflatoxin B1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
24. Aflatoxin B2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
25. Aflatoxin G1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
26. Aflatoxin G2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
27. Deoxynivalenol	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	3	10	µg/kg	

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.

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

extent of the law.

appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Chú thích
28. Ochratoxin A	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
29. Zearelonone	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	1	3	µg/kg	
30. Sodium (Na)	AOAC 2011.14	143	0.5	1	mg/100g	
31. Arsenic (As)	AOAC 2013.06	0.015	0.005	0.01	mg/kg	
32. Cadmium (Cd)	AOAC 2013.06	<0.01	0.005	0.01	mg/kg	
33. Lead (Pb)	AOAC 2013.06	0.014	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 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), ngoài từ 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 (**).
- 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, 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, 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 analysis 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, 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 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 or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 100 mL of the diluted solution was incubated.

SSGS Vietnam Ltd.
198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh
City, Vietnam
Tel: 84-28 3935 1920
Fax: 84-28 3935 1921
www.ssgs.vn

This document is issued by the Company subject to its general conditions of service <http://www.sgs.com/en/fr/terms-and-conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdiction 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.

Customer's feedback - Food Lab



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

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

END OF THE REPORT

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

—(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.

>1 cfu/mL) if 10 mL or the diluted solution incubated, >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 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 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).
 LOD = Giới hạn phát hiện. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOD), thì kết quả được thể
 hiện là >LOD. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được trình bày 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 LOD riêng lẻ của các chất phân
 tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều >LOD. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đồ đĩa với hệ số
 pha loãng ban đầu >1 cfu/10 mL mẫu không phát hiện khuẩn lạc được từ kết quả <10 cfu/L (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ ở 40°C
 >1 cfu/g (hoặc >10 cfu/swab) đối với mẫu pha loãng đã được ủ ở 40°C >100 cfu/g (hoặc >100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng 10 lần, >1 cfu/mL
 đối với mẫu có thể sử dụng mà không pha loãng, >10 cfu/mẫu (hoặc >10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu bảo cáo trên báo
 mẫu được kiểm, hoặc >10 cfu/diện tích đối với mẫu về 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 từ 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 đây ông 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 đây ông có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8
 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở đây ông có nồng độ cao nhất).

Page N° 5/5

Report N°: 0000947577





43

BÁNH NƯỚNG

NGŨ NHÂN

Khối lượng tịnh: 150 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 465 Kcal, Chất đạm: 6,3 g,
Carbohydrate: 55,5 g, Đường tổng số: 33 g,
Tổng chất béo: 24,2 g, Natri: 143 mg.



Số công bố:
43/TPHN/2025

43

BÁNH NƯỚNG

NGŨ NHÂN

Khối lượng tịnh: 180 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 465 Kcal, Chất đạm: 6,3 g,
Carbohydrate: 55,5 g, Đường tổng số: 33 g,
Tổng chất béo: 24,2 g, Natri: 143 mg.



Số công bố:
43/TPHN/2025

43

BÁNH NƯỚNG

NGŨ NHÂN

Khối lượng tịnh: 210 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 465 Kcal, Chất đạm: 6,3 g,
Carbohydrate: 55,5 g, Đường tổng số: 33 g,
Tổng chất béo: 24,2 g, Natri: 143 mg.



Số công bố:
43/TPHN/2025

43

BÁNH NƯỚNG

NGŨ NHÂN

Khối lượng tịnh: 250 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 465 Kcal, Chất đạm: 6,3 g,
Carbohydrate: 55,5 g, Đường tổng số: 33 g,
Tổng chất béo: 24,2 g, Natri: 143 mg.



Số công bố:
43/TPHN/2025