

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 38/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

Fax: +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 SEN NHUỖN

2. Thành phần: Đường, Hạt sen (23,2%), Bột mì, Dầu thực vật (dầu cò, dầu đậu phộng, dầu mè), Chất làm ẩm (420(ii), 422), Đường mantozơ, Nước, Trứng gà, Bột nếp, Chất bảo quản (281, 202), Chất tạo xốp (500(ii)), Chất ổn định (501(i)), Hương liệu tổng hợp (vani), 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/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, 250 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 SEN NHUYỄN	Số: 38/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 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:**
- 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:
 - 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	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	



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 **16** tháng **03** 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, sữa chua, caramél, sữa chua, tách, 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), 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, caramél, sữa chua, tách, bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta) tại Nhà máy Bình Dương.

HA 46017.23.CIV Mã ngành: CIV

Số Giấy chứng nhận:
Hiệu lực Giấy chứng nhận:
Ngày chứng nhận lần đầu:

Từ ngày 16/03/2023 đến ngày 15/03/2026
17/10/2018



CHÀNH VĂN PHÒNG
Trần Quốc Dũng





Thành phần mǎ bánh 44, 45, 48, 50, 60, 61, 62, 91

[illegible][illegible][illegible]

Thành phần mã bánh 24, 25, 26, 27, 28, 30, 36, 37, 39, 69, 70, 88, 89, 90

[illegible]

(339(i), 452(ii)). Hương liệu tổng hợp (đậu xanh, vani), Maltodextrin. Ma 25: Đậu xanh (19,1%), Hạt dưa (3,7%), Chất nhai và chất tạo màu tổng hợp (đầu xanh, vani), Maltodextrin. (339(i), 170(i)). Bột nền. Chất tạo xốp (339(i) 452(ii)). Hương liệu tổng hợp (đầu xanh, vani), Maltodextrin.

Mã 28: Đậu đỏ (22,3%), Chất ổn định (5,1%), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vani). **Mã 29:** Đậu xanh (150), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vani). **Mã 30:** Đậu xanh (150), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vani).

Hạt sen, Chất làm ẩm (422), Bột trà xanh Matcha (1,5%), Bột nếp, Hương nếp tổng hợp (vani, khoai môn), Chất tạo khoai môn (12,8%), Chất ổn định (1442, 461, 415), Chất nhũ hóa (471), Hương liệu tổng hợp (vani, khoai môn), Chất tạo

bột, Chất ổn định (1200, 1442, 461), Bột dừa, Cóm (2,2%), Dưa tươi, Chất làm ẩm (422, 1320), Nước cốt dừa, Đường mạch nha (1200, 1442, 461), Chất làm ngọt (422, 1320), Chất tạo màu tự nhiên (141(iii), 100(i)). **Mã 39:** Dâu xanh (19,3%), Trứng vịt (19,3%), Sữa chua (1200, 1442, 461), Chất làm ngọt (422, 1320), Chất tạo màu tự nhiên (141(iii), 100(i)).

liệu tổng hợp (đậu xanh, vani), Maltodextrin. Mã 69: Đậu xanh, Hạt dưa (4,6%), Dừa tươi (2,9%), Sữa bột (2,8%), Bột dưa

(19,8%), Hạch nhân (3,9%), Sữa bột, Chất ổn định (1200, 1472, 431), Bột cacao (1520), Nước cốt dừa. Hương liệu tổng hợp (cốm, sữa, dừa), Chất nhũ hoá (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(ii), 100(i)). MÀ

Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vahl), Maltoedextrin. **MÀU SẮC:** Dầu xanh (16,7 %); Vàng và màu trắng.

422(g): Hương nếp (củ sắn), Bột nếp, Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (trà xanh, vani), làm ẩm (422), Bột trà xanh Matcha (1,2%), Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (trà xanh, vani).

Thành phần chung: Bột mì, Nước, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu mè), Chất làm mềm (NaOAc, CaO), Chất tạo xốp (đường, bột nở), Bột nở, Chất bảo quản (281, 202), Dứa tươi, Chất tạo xốp (đường, bột nở), Bột nở, Chất bảo quản (281, 202).

Thành phần riêng: Ma 63: Đường Isomalt (29,9%), Đậu xanh (22,5%), Đường sên (23,3%), Isomalt (30,7%), Hạt sên (23,3%).

Lecithin từ đậu nành.

Thành phần: Thành phần mả bánh 16, 17, 18, 57

[illegible]

lạm ảm (420(ii), 1520), Đường mantoza, Chất bảo quản (202, 281), Chất tạo xốp (500(ii)), Chất

Hương liệu tổng hợp (đậu xanh, vani). Maltodextrin, Muối. Mã 2: Đậu xanh (7,2%), Hạt dứa (1,1%), Chất làm ẩm (422),

3: Hạt sen (8,4%), Chất làm ẩm tổng hợp (vani), Chất ổn định (501(i)). **Mặ 6:** Đậu xanh, Hạt sen, Bột trà muối (5,3%), Chất làm ẩm (422). Hương liệu tổng hợp (vani), Chất ổn định (501(i)).

Khoai môn (4,6%), Chất ổn định (1442,461, 501(i), 415), Chất nhũ hóa (4/1), Hương liệu tổng hợp (vanil, KNO₃ monohydrat) (100), Chất tạo màu tổng hợp (133). Mã 10:

Nước cốt dừa, Hương liệu tổng hợp (cốm, sữa, dừa), Chất nhũ hoá (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(ii), 100(i)). Mã 12: 141(ii), 100(i), 452(ii). Chất tạo màu (141(ii), 100(i)). Chất tạo màu (141(ii), 100(i)). Chất tạo màu (141(ii), 100(i)). Chất tạo màu (141(ii), 100(i)).

Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, muối, chất nhũ hóa (E 471), Chất ổn định (1442), Chất làm ẩm (422), Nước cốt dừa (0.5%). Chất làm sữa, dầu, (1%). Bột dừa (0.7%).

tươi, Chất làm ẩm (422), Nước cốt dừa, Hương liệu tổng hợp (cơm, sữa, dứa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên.

Trametes versicolor (202), Chất tạo hương vị (lactisole), Chất điều chỉnh độ acid (330), bảo quản (202), Chất tạo hương vị (lactisole), Chất điều chỉnh độ acid (330).

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

DI: +84 24 30049431 Fax: +84 24 30049432
E-mail: cskh@huonghi.com.vn - Website: www.huonghi.com.vn

Địa chỉ: Lô CN 15-2, Khu công nghiệp Yên Phong III (tỉnh, xã Yên Phong, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh)
Việt Nam

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

Lưu ý: Tên, mã sản phẩm, khối lượng tịnh (KLT): xem trên tem dính kèm sản phẩm.

26

BÁNH NƯỚNG

SEN NHUYỄN

Khối lượng tịnh: 150 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 379 Kcal, Chất đạm: 5,5 g,
Carbohydrate: 65,5 g, Đường tổng số: 38 g,
Tổng chất béo: 10,5 g, Natri: 27 mg.



Số công bố:
38/TPHN/2025

28x40mm

26

BÁNH NƯỚNG

SEN NHUYỄN

Khối lượng tịnh: 180 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:
Năng lượng: 379 Kcal, Chất đạm: 5,5 g,
Carbohydrate: 65,5 g, Đường tổng số: 38 g,
Tổng chất béo: 10,5 g, Natri: 27 mg.



Số công bố:
38/TPHN/2025

28x40mm





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

ANALYSIS REPORT
BẢO CAO PHẦN TÍCH
CLIENT'S NAME : HUU NGHI FOOD JOINT STOCK COMPANY
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
122 DINH CÔNG, PHƯỜNG DINH 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 SEN NHUYỄN
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. 0.6kg) in 03 full labeled plastic containers
Thực phẩm (khoảng 0.6kg bao gồm bao bì) chứa trong 03 vật chứa bằng
nhựa nhân mặc đầy đủ
Sample ID : 2505A-0763.004
Mã số mẫu

Date sample(s) received : May 07, 2025
Ngày nhận mẫu
Testing period : May 07, 2025 - May 16, 2025
Thời gian thử nghiệm

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm
Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm
Vui lòng tham khảo trang sau



Report N°: 0000947499

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	2.8x10 ²	-	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	5.55	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
9. Total ash	AOAC 900.02	0.69	0.03	0.1	g/100g	
10. Moisture (105°C)	TCVN 4069:2009	16.19	0.1	0.35	g/100g	
11. Total carbohydrate	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003)(^a)	66.93	-	-	g/100g	
12. Carbohydrate (not including dietary fiber)	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003)(^a)	64.32	-	-	g/100g	
13. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMW DF) (Xo phân tử cao HMW DF)	AOAC 991.43	2.61	0.1	0.4	g/100g	Note (F)
14. Total sugars (as sucrose) (Đường tổng (quy về sucroza))	LFOD-TST-SOP-8126 (Luff-Schoorl method)(^a)	38.28	0.15	0.5	g/100g	

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
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 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 content of
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.





Analyte	Method	Result	LOD	LOQ	Unit	Remark
Water activity	AOAC 2021.04 (Tunable Diode Laser sensor) ^(*)	0.6840	-	-	-	Tested at 25°C
Acid value (on fat basis)	GB 5009.229-2016	1.14	0.01	0.03	mgKOH/g	
Cholesterol (on fat basis)	GB 5009.229-2016					
HCl-insoluble ash	TCVN 4071:2009	Not Detected	0.03	0.1	g/100g	
Hàm lượng tro không tan trong HCl		Không phát hiện				
Peroxide value (on fat basis)	GB 5009.227-2016	Not Detected	0.15	0.5	meq/kg	
Cholesterol (on fat basis)		Không phát hiện				
Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	10.6419	0.0001	0.0003	g/100g	
Béo tổng (tổng của các axit béo, quy về triglycerides)						
Saturated fatty acids (SFA)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	4.2262	0.0001	0.0003	g/100g	
Hàm lượng axit béo bão hòa (SFA)						
Trans fatty acids (TFA) (sum of C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), and C22:1 n-9 (trans-))	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	0.0511	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-), và C22:1 n-9 (trans-))						
Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2)	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	-(a)	-(a)	µg/kg	
Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)		Không phát hiện				
Aflatoxin B1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin B1		Không phát hiện				
Aflatoxin B2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin B2		Không phát hiện				
Aflatoxin G1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin G1		Không phát hiện				
Aflatoxin G2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	0.3	1	µg/kg	
Aflatoxin G2		Không phát hiện				
Deoxynivalenol	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected	3	10	µg/kg	
Deoxynivalenol		Không phát hiện				

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.

198 Nguyen Trãi Minh Khai St., Võ Thị Sáu Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory, Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tân Bình IZ, Tây Thanh Ward, Tân Phú 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

<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 specific area; according to the membrane filter method samples, or <10 MPN/mL) for samples without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample 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).
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 của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm để đưa ra kết quả pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc pha loãng thêm (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 mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/dịch 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/đĩa 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 bảo cầu 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/100mL 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

—(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 ***

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



Customers'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 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

Lâm Văn Xứ
Giám đốc Ngân Súc khỏe & Dinh dưỡng

