

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 52/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: BÁNH NƯỚNG THẬP CẨM GÀ QUAY 1 TRỨNG

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Nước, Mỡ lợn, Hạt điều, Hạt vừng, Mút gừng, Trứng vịt muối (4,3%), Lạp xưởng, Hạt dưa, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu mè, dầu đậu phộng), Gà quay (3,3%) (Thịt gà (87%), Mỡ lợn, Tỏi, Muối, Đường, Chất điều vị (621), Hạt tiêu, Ngũ vị hương, Chất bảo quản (200)), Mút bí, Mút củ sen, Xá xiu (Thịt nạc lợn, Muối, Đường, Rượu nếp, Tỏi, Hạt tiêu, Xì dầu, Mật ong, Dầu thực vật (dầu mè), Chất điều vị (621), Ngũ vị hương, Chất bảo quản (200), Chất tạo màu tổng hợp (129)), Mút chanh, Bột nếp, Chất ổn định (1442, 501(i)), Jambon, Trứng gà (0,8%), Chất làm ẩm (420(ii)), Rượu nếp, Chất bảo quản (281, 202), Bột gia vị gà quay, Chất điều vị (621), Hạt tiêu, Lá chanh, Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 330), Ngũ vị hương, Chất tạo hương vị (lactisole), Muối.

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Hạt vừng, Hạt điều, 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 tịnh: 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 đạt 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/NĐ-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/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều tại nghị định 43/2017/NĐ-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 06 tháng 6 năm 2025

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Nguyễn Hải

0210
CÔNG
CÔ P
THUC
HUU
DANG

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	BÁNH NƯỚNG THẬP CẨM GÀ QUAY 1 TRỨNG	Số: 52/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.
- Tạp 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	Cadmi (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	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	

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.





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 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

Địa điểm áp dụng:

1. Trụ sở và Nhà máy Định Công: Số 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam
2. 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
3. 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

SAO Y BẢN CHÍNH

TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018 Số: ...10.../SY-TPHN

Hà Nội, ngày 6...tháng 6...năm 2025

- Phạm vi được chứng nhận:
1. Sản xuất bánh cracker, lương khô (bánh dinh dưỡng), bánh tươi (bánh gato), bánh mì (bánh mì, 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 kẹo tại Nhà máy Định Công.
 2. Sản xuất bánh trung thu, bánh trứng, bánh kem xốp, bánh mì (bánh mì, Sandwich), ruốc, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, mứt; Đóng gói kẹo tại Nhà máy Yên Phong.
 3. Sản xuất bánh mì (bánh mì, Sandwich), bánh gato, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, caramel, sữa chua, thạch, bánh ngọt (bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta) tại Nhà máy Bình Dương.

Số Giấy chứng nhận:

HA 460/7.23.CIV

Mã ngành: CIV

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

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

Ngày chứng nhận lần đầu:

17/10/2018



CHÁNH VĂN PHÒNG

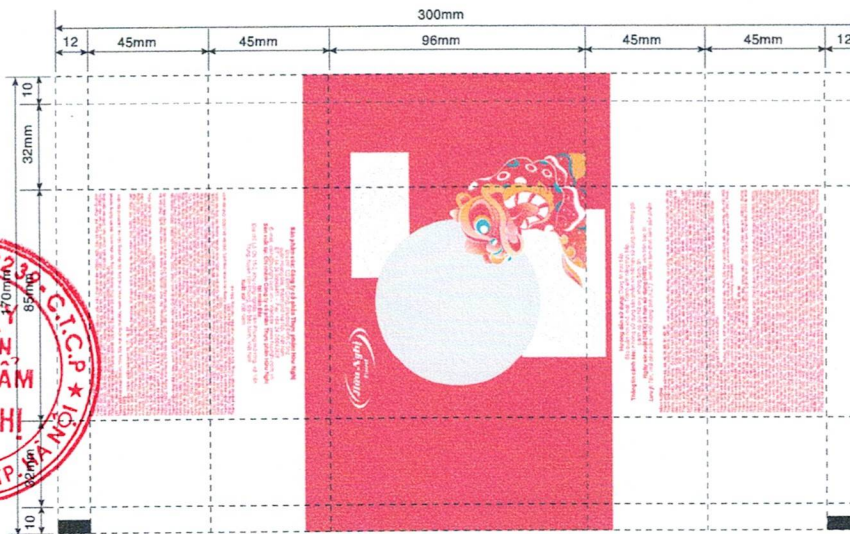
Vũ Thị Hồng Tiến



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



TÊN SẢN PHẨM	KÍCH THƯỚC (mm)	CHẾ LƯỚI	MARKETING	RGB	Màu cùng cấp
Gấp gập tam giác theo hình ảnh trong tài liệu	300mm x 300mm	150dpi			

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 36649451 - Fax: +84 24 36642426
E-mail: cskh@huonghi.com.vn - Website: www.huonghi.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, 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.
Lưu ý: Tên, mã sản phẩm, khối lượng tịnh (KL): xem trên tem đính kèm sản phẩm.

BÁNH NƯỚNG

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

Thành phần chung: Bột mì, Đường, Mút bí, Mỡ lợn, Hạt vừng, Nước, Bột nếp, Lạp xưởng, Hạt dứa, 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, Mật ong, Dầu thực vật (dầu mè), Chất điều vị (621), Ngũ vị hương, Chất bảo quản (200), Chất tạo màu tổng hợp (129), Rượu nếp, Chất ổn định (1442, 501(ii)), 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 riêng: Mã 44: Xà xiu (1,8%), Mút gừng. Mã 45: Lạp xưởng (5,2%), Mút gừng. Mã 48: Trứng vịt muối (5,2%), Lạp xưởng (4,8%), Mút gừng, Trứng gà (0,8%). Mã 50: Trứng vịt muối (4,3%), Hạt tiêu, Mút chanh, Jambon (3%), Chất làm ẩm (420(ii)), Trứng gà (0,8%), Hương liệu tổng hợp (thịt, thịt xông khói), Chất điều vị (621), Ngũ vị hương, Bột quế. Mã 60: Jambon (3%) (Thịt nạc lợn, Đường, Nước mắm, Muối, Dầu thực vật (dầu cọ), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (200), Chất tạo xốp (500(iii))), Mút gừng. 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, Ngũ vị hương, Chất bảo quản (200)), Mút củ sen, Mút chanh, Jambon, Trứng gà (0,8%), Chất làm ẩm (420(ii)), Bột gia vị gà quay, Chất điều vị (621), Ngũ vị hương. Mã 62: Trứng vịt muối (4,3%), Hạt tiêu, Mút chanh, Jambon, Chất làm ẩm (420(ii)), Trứng gà (0,8%), Jambon (2,6%) (Thịt nạc lợn, Đường, Nước mắm, Muối, Dầu thực vật (dầu cọ), Chất điều vị (621), Ngũ vị hương, Bột quế. Mã 91: Trứng vịt muối (7,4%), Ngũ vị hương, Mút gừng, Trứng gà (0,8%), Xà xiu (0,8%).

Thành phần mã bánh 29, 43

Thành phần chung: Bột mì, Đường, Mút bí, Mỡ lợn, Hạt vừng, Bột nếp, Nước, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu đậu phộng, dầu mè), Mút gừng, Rượu nếp, Chất ổn định (1442, 501(ii)), Hạt dứa, Lạp xưởng, Mút gừng, 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 riêng: Mã 29: Trứng vịt muối (5,2%), Trứng gà (0,8%).

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

Thành phần chung: Đường, Bột mì, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu đậu phộng, dầu mè), Nước, Chất làm ẩm (420(ii)), Đường mantoza, Trứng gà, Chất bảo quản (281, 202), Chất tạo xốp (500(iii)), Chất ổn định (501(i)), Chanh tươi, Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 330), Muối, Chất tạo hương vị (lactisole).
Thành phần riêng: Mã 24: Dầu xanh (20,7%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(ii)), Bột nếp, Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin. Mã 25: Dầu xanh (19,1%), Hạt dứa (5,7%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(ii)), Bột nếp, Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin. Mã 26: Hạt sen (23,2%), Chất làm ẩm (422), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vani). Mã 27: Hạt sen (21,6%), Trứng vịt muối (5,1%), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vani). Mã 28: Dầu đỏ (22,3%), Chất ổn định (1442, 461, 415), Chất nhũ hóa (471), Hương liệu tổng hợp (dầu đỏ, vani), Chất tạo màu tổng hợp (150c). Mã 30: Dầu xanh, Hạt sen, Chất làm ẩm (422), Bột trà xanh Matcha (1,3%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (vani, khoai môn), Chất tạo màu tự nhiên (120), Chất điều chỉnh độ acid (525), Maltodextrin, Chất tạo màu tổng hợp (133). Mã 37: Hạt sen (21,5%), Sữa bột, Chất ổn định (1200, 1442, 461), Bột dứa, Cốm (2,2%), Dưa tươi, Chất làm ẩm (422, 1520), Nước cốt dứa, Hương liệu tổng hợp (cơm, sữa, dứa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(ii), 100(ii)). Mã 39: Dầu xanh (19,3%), Trứng vịt muối (5,1%), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Chất ổn định (1442, 170(ii)), Bột nếp, Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin. Mã 69: Dầu xanh, Hạt dứa (4,6%), Dưa tươi (2,9%), Sữa bột (2,8%), Bột dứa (1,8%), Nước cốt dứa (1,3%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442), Hương liệu tổng hợp (sữa, dứa). Mã 70: Hạt sen (19,8%), Hạnh nhân (5,9%), Hương liệu tổng hợp (cơm, sữa, dứa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(ii), 100(ii)). Mã 88: Dầu xanh (18,1%), Trứng vịt muối (7,4%), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Chất ổn định (1442, 170(ii)), Bột nếp, Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin. Mã 89: Dầu xanh (16,7%), Trứng vịt muối (7,4%), Hạt dứa (5%), Chất làm ẩm (422), Trứng gà (0,8%), Chất ổn định (1442, 170(ii)), Bột nếp, Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin. Mã 90: Dầu xanh, Hạt sen (7,8%), Trứng vịt muối (7,4%), Chất làm ẩm (422), Bột trà xanh Matcha (1,2%), Trứng gà (0,8%), Bột nếp, Hương liệu tổng hợp (trà xanh, vani).

Thành phần mã bánh 63, 64

Thành phần chung: Bột mì, Nước, Dầu thực vật (dầu cọ, dầu mè), Chất làm ẩm (420(ii), 422), Dầu bơ thay thế, Chất ổn định (1442, 501(ii), 481), Bột nếp, Đường mantoza, Trứng gà, Sữa bột, Chất bảo quản (281, 202), Dưa tươi, Chất tạo xốp (500(ii), 450(i), 341(ii)), Chất nhũ hóa (322(ii), 471), Hương liệu tổng hợp (vani), Rượu nếp, Tinh bột sắn, Chanh tươi, Chất tạo ngọt tổng hợp (950), Chất tạo màu tổng hợp (150c), Chất điều chỉnh độ acid (500(i), 330), Muối.

Thành phần riêng: Mã 63: Đường Isomalt (29,9%), Dầu xanh (22,5%), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh). Mã 64: Đường Isomalt (30,7%), Hạt sen (23,3%).

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Hạt vừng, Hạt điều, Hạnh nhân, Vi cá, Dứa, Dầu đậu phộng, Dầu mè, Lecithin từ đậu nành.

BÁNH DẪO

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

Thành phần chung: Đường, Bột nếp, Nước, Đường trehalose, Mút sen, Mút bí, Hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), Hạt vừng, Lạp xưởng, Xà xiu (Thịt nạc lợn, Muối, Đường, Rượu nếp, Tỏi, Hạt tiêu, Xi dầu, Mật ong, Dầu thực vật (dầu mè), Chất điều vị (621), Ngũ vị hương, Chất bảo quản (200), Chất tạo màu tổng hợp (129)), Hạt tiêu, Hạt dứa, Mỡ lợn, Chất làm ẩm (420(ii), 1520, 422), Đường mantoza, Dầu xanh, Chất ổn định (1442, 170(ii)), 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(ii), 452(ii)), 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(iii))).

Thành phần mã bánh 1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 73, 74

Thành phần chung: Đường, Bột nếp, Nước, Đường trehalose, Dầu thực vật (dầu cọ), Hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), Chất làm ẩm (420(ii), 1520), Đường mantoza, Chất bảo quản (202, 281), Chất tạo xốp (500(ii)), 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(ii)), Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), Hương liệu tổng hợp (dầu xanh, vani), Maltodextrin, Muối. Mã 2: Dầu xanh (7,2%), Hạt dứa (1,1%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442, 170(ii)), Chất tạo xốp (339(i), 452(ii)), 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(ii)). Mã 4: Hạt sen (7,8%), Trứng vịt muối (5,3%), Chất làm ẩm (422), Hương liệu tổng hợp (vani), Chất ổn định (501(ii)). Mã 9: Hạt sen, Khoai môn (4,6%), Chất ổn định (1442, 461, 501(ii), 415), Chất nhũ hóa (471), Hương liệu tổng hợp (vani, khoai môn), Muối, Chất tạo màu tự nhiên (120), Chất điều chỉnh độ acid (525), Maltodextrin, Chất tạo màu tổng hợp (133). Mã 10: Hạt sen (7,8%), Sữa bột, Chất ổn định (1200, 1442, 501(ii), 461), Bột dứa, Cốm (0,78%), Dưa tươi, Chất làm ẩm (422), Nước cốt dứa, Hương liệu tổng hợp (cơm, sữa, dứa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(ii), 100(ii)). Mã 12: Dầu xanh (6,9%), Trứng vịt muối (5,3%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442), Hạt dứa (1,7%), Dưa tươi (1%), Sữa bột (1%), Bột dứa (0,7%), Nước cốt dứa (0,5%), Chất làm ẩm (422), Chất ổn định (1442), Hương liệu tổng hợp (sữa, dứa), Hạnh nhân (2,2%), Sữa bột, Chất ổn định (1200, 1442, 501(ii), 461), Bột dứa, Cốm (0,7%), Dưa tươi, Chất làm ẩm (422), Nước cốt dứa, Hương liệu tổng hợp (cơm, sữa, dứa), Chất nhũ hóa (433), Chất tạo màu tự nhiên (141(ii), 100(ii)).

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.



BÁNH TRUNG THU



Edu y. Ton, ma sản phẩm, khi sống (R21) / khi chết (R22) / khi chết sản phẩm

định (1442, 501(i), 461), Bộ

Lưu ý: Tên mã sản phẩm

61

BÁNH NƯỚNG

THẬP CẨM GÀ QUAY

1 TRỨNG

Khối lượng tịnh: 150 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:

Năng lượng: 417 Kcal, Chất đạm: 11,5 g,

Carbohydrate: 46,5 g, Đường tổng số: 25,6 g,

Tổng chất béo: 20,5 g, Natri: 323 mg.



Số công bố:

52/TPHN/2025

61

BÁNH NƯỚNG

THẬP CẨM GÀ QUAY

1 TRỨNG

Khối lượng tịnh: 180 g

Lượng dinh dưỡng được tính 100 g:

Năng lượng: 417 Kcal, Chất đạm: 11,5 g,

Carbohydrate: 46,5 g, Đường tổng số: 25,6 g,

Tổng chất béo: 20,5 g, Natri: 323 mg.



Số công bố:

52/TPHN/2025





Report N°: 0000946751

Page N° 1/5

Ho Chi Minh City, Date: May 29, 2025

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 29/05/2025

JOB NO.: 2505A-0764

Đơn hàng: 2505A-0764

ANALYSIS REPORT

BÁO CÁO 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 CONG ST., DINH CONG WARD, HOANG MAI DIST., HA NOI CITY,
Địa chỉ : VIETNAM
122 ĐỊNH CÔNG, PHƯỜNG ĐỊNH 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 : BÁNH NƯỚNG THẬP CẨM GÀ QUAY 1 TRỨNG
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-0764.002
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

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

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

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or
appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest
extent of the law.



Report N°: 0000946751

Page N° 2/5

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	1.5x10 ³	-	10	cfu/g	
2. Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) <i>Staphylococci dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus và những loài khác)</i>	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	<10	-	10	cfu/g	
3. Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
4. Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
5. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-2:2001	<10	-	10	cfu/g	
6. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
7. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
8. Crude protein <i>Đạm thô</i>	ISO 1871:2009	11.50	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
9. Total ash <i>Tro tổng</i>	AOAC 900.02	1.51	0.03	0.1	g/100g	
10. HCl-insoluble ash <i>Hàm lượng tro không tan trong HCl</i>	TCVN 4071:2009	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.03	0.1	g/100g	
11. Moisture (105°C) <i>Độ ẩm</i>	TCVN 4069:2009	19.71	0.1	0.35	g/100g	
12. Total carbohydrate <i>Cacbohydrat tổng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(a)	46.73	-	-	g/100g	
13. Carbohydrate (not including dietary fiber) <i>Carbohydrat (không bao gồm xơ)</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(a)	43.20	-	-	g/100g	
14. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMW DF) <i>Xơ (Xơ phân tử cao HMW DF)</i>	AOAC 991.43	3.53	0.1	0.4	g/100g	Note (F)

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
t(84-28) 3935 1920 f(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.



Report N°: 0000946751

Page N° 3/5

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
15. Total sugars (as sucrose) Đường tổng (quy về sucroza)	LFOD-TST-SOP-8126 (Luff-Schoorl method) ^(a)	25.65	0.15	0.5	g/100g	
16. Acid value (on fat basis) Chỉ số axit (trên nền béo)	GB 5009.229-2016	2.22	0.01	0.03	mgKOH/g	
17. Peroxide value (on fat basis) Chỉ số peroxit (trên nền béo)	GB 5009.227-2016	Not Detected Không phát hiện	0.15	0.5	meq/kg	
18. Water activity Hoạt độ nước	AOAC 2021.04 (Tunable Diode Laser sensor) ^(a)	0.8165	-	-	-	Tested at 25°C
19. 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)	20.5539	0.0001	0.0003	g/100g	
20. Saturated fatty acids (SFA) Hàm lượng axit béo bão hòa (SFA)	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	5.5115	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-)) 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-))	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	0.0607	0.0001	0.0003	g/100g	
22. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2) Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected Không phát hiện	_(a)	_(a)	µg/kg	
23. Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected Không phát hiện	0.3	1	µg/kg	
24. Aflatoxin B2 Aflatoxin B2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected Không phát hiện	0.3	1	µg/kg	
25. Aflatoxin G1 Aflatoxin G1	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected Không phát hiện	0.3	1	µg/kg	
26. Aflatoxin G2 Aflatoxin G2	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected Không phát hiện	0.3	1	µg/kg	
27. Deoxynivalenol Deoxynivalenol	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected Không phát hiện	3	10	µg/kg	

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
 t(84-28) 3935 1920 f(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.



Report N°: 0000946751

Page N° 4/5

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
28. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
29. Zearalenone <i>Zearalenone</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	1	3	µg/kg	
30. Sodium (Na) <i>Natri</i>	AOAC 2011.14	323	0.5	1	mg/100g	
31. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	0.016	0.005	0.01	mg/kg	
32. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	<0.01	0.005	0.01	mg/kg	
33. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
34. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	

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), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- (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 analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.
- LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or

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



Report N°: 0000946751

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 without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm 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 vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ quy 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 dây 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 dây ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dây 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 ***

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



Customer's feedback - Food Lab

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD.

Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH
Lâm Văn Xự



Lâm Văn Xự
Giám đốc Ngành Sức khỏe & Dinh dưỡng

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, Tân Bình IZ, Tây Thạnh 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
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn