

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 40/TPHN/2024

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:** **Staff bánh sandwich chà bông sốt tiêu**

2. **Thành phần:** Bột mì, Đường, Hỗn hợp chất béo (Mỡ và dầu, Chất béo bơ, Chất chống oxy hóa (320), Chất tạo màu tự nhiên (160a(i))), Chà bông gà (3,3 %) (Thịt ức gà (>80 %), Nước mắm), Sốt mayonaisse, Sốt Kewpie bánh mì vị tiêu (2,4 %), Trứng, Chất ổn định (1422), Men, Sữa đặc, Bơ, Sữa bột, Muối, Tinh bột ngô, Tương ớt, Tương cà, Nước cốt chanh, Chất bảo quản (281, 282, 202, 200), Bột gia vị hương gà, Chất điều chỉnh độ acid (270, 330), Chất điều vị (1104, 621), Chất nhũ hóa (481(i), 415, 471, 322(i)), Lá thơm oregano, Hương liệu tổng hợp (Sữa, Bơ).

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin từ đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 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:

- **Chất liệu:** OPP/CPP, PP, PE, Nhựa PS, PET chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

- **Qui cách bao gói:** 50 g, 60 g, 70 g, 80 g, 90 g, 100 g, 110 g, 120 g, 130 g, 140 g, 150 g.

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
- Email: 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 (Y)
- Địa chỉ: 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 (M)
- Địa chỉ: Lô CN3 đường số 2, Khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

✓ *Ghi chú: Ký hiệu nơi sản xuất, xem cạnh ngày sản xuất.*

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:

- 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

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.
- 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 43/2017/NĐ-CP về thông tin ghi nhãn hàng hóa.
- 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 29 tháng 8 năm 2024

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Nguyễn Hải



Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Staff bánh sandwich chà bông sốt tiêu	Số: 40/TPHN/2024
---	--	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Bánh dạng lát vuông.
- Trạng thái: Bánh mềm.
- Màu sắc: Màu cánh dán, ruột màu trắng, trên mặt bánh có lớp sốt màu hồng nhạt.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, hương vị đậm đà.
- 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 Chỉ tiêu vi sinh vật: áp dụng theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn VSV (trong 1g hoặc 1 ml sản phẩm)
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	5
2	Staphylococci dương tính với coagulase	µg/kg	10 ¹
3	L. monocytogens ⁽¹⁾	µg/kg	10 ²
4	Salmonella	µg/kg	KPH

2. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản và vận chuyển:

2.1. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.
- 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 dụng, đảm bảo không bị nắng, mưa..

C.P. ★ 1/1



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 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

- Phạm vi được chứng nhận:
1. Sản xuất bánh cracker, lương khô (bánh dinh dưỡng), bánh tươi (bánh gato), bánh mỳ (bánh mỳ, 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 mỳ (bánh mỳ, Sandwich), ruốc, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, mứt; Đóng gói kẹo tại Nhà máy Yên Phong.
 3. Sản xuất bánh mỳ (bánh mỳ, 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

SAO Y BẢN CHÍNH

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

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

Số: ...6.../SY-TPHN

Ngày chứng nhận lần đầu:

17/10/2018

Ngày: 28 tháng 8 năm 2024



Trần Quốc Dũng

298 mm

67mm

134mm

67mm

15mm

15mm

140mm

15mm

CHÀ BÔNG SỐT TIÊU

Xé tại đây

Staff

x 2
chà bông

CHÀ BÔNG SỐT TIÊU

BÁNH SANDWICH CHÀ BÔNG SỐT TIÊU

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 60 g



Từ nhà máy, đại chúng phẩm an toàn thực phẩm quốc tế
PSSC 22000. Hào Ngự Food cho ra đời những chiếc bánh
mì tươi Staff Plus ngon tuyệt vời, thành phẩm giàu dinh
dưỡng, hấp năng lượng để bạn luôn tràn sức sống ngày dài.

Thành phẩm bột mì, Đường, Hột vừng, chất béo (Mỡ cá dầu, Chất béo heo
(3,3%), Tinh bột (40-45%), Nước muối, Sốt mayonnaise, Sốt sốt chua ngọt,
mì vị tiêu (2,4%), Trứng, Chất ổn định (1,422), Mỡ, Sốt đặc Bơ, Sốt bơ,
Muối, Tinh bột ngô, Tương ớt, Tương cà, Nước cốt chanh, Chất béo quai
(281, 262, 202, 200), Bột gạo và hương gia, Chất béo chính độ acid (270,
330), Chất béo và (1104, 621), Chất nhũ hóa (8010), 415, 471, 32200, Là
thành phẩm có chứa bột mì, Trứng, Sốt, Lecithin từ đậu nành.

Star-Ngũ
Food

Sản phẩm của:
Công ty cổ phần Thực phẩm Hào Ngự
Địa chỉ: 22 Đường Công, Phường Bình Công, quận Hoàng Mai, thành
phố Hà Nội, Việt Nam
ĐT: +84 24 36649451 - Fax: +84 24 36642426
E-mail: sales@haungngu.com.vn
Website: www.haungngu.com.vn

Sản xuất tại:
Chi nhánh Công ty cổ phần Thực phẩm Hào Ngự tại Miền Bắc (V)
Địa chỉ: Lô CN 15-2, Khu công nghiệp Yên Phong mới rộng và Yên
Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
Chi nhánh Công ty cổ phần Thực phẩm Hào Ngự Miền Nam (M)
Địa chỉ: Lô CN3 Đường số 2, Khu công nghiệp Sông Thâm 3, phường
Phước Tân, thành phố Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Xưởng sản xuất: Xưởng sản xuất, xem cách ngày sản xuất.
HOTLINE: 024 36649451

Số tư công bố: 40/TPHN/2024

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
Bảo quản nơi khô, mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
HSD: 11 ngày trước HSD
HSD: Xem trên bao bì
Tránh ăn cá nhân: Không ăn cùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỒNG NGỰ
Q. HOÀNG MAI - TP. HÀ NỘI

SANDWICH SIÊU MỀM
CHÀ BÔNG SỐT TIÊU

THÔNG TIN DINH DƯỠNG
175 KCAL

*Hàng lượng cung cấp từ 1 khẩu phần 60 g

Lượng dinh dưỡng được tính trên	100 g
Tổng calo (Calories)	292
Calo từ chất béo (Calories from Fat)	36

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)	
Tổng chất béo	4 g 6%
Chất béo bão hòa	1,4 g 7%
Chất béo chuyển hóa	0 g
Natri	505 mg 21%
Tổng Carbohydrate	55 g 18%
Đường	16 g
Chất đạm	9 g

(*) Phần trăm dinh dưỡng mỗi ngày cho bạn biết lượng một chất dinh dưỡng có trong một khẩu phần thực phẩm góp phần vào chế độ ăn uống hàng ngày. Lời khuyên dinh dưỡng chung là nên hấp thụ 2000 calo một ngày.

Calo	2000
Tổng chất béo	Nhỏ hơn 65 g
Chất béo bão hòa	Nhỏ hơn 20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn 300 mg
Natri	Nhỏ hơn 2400 mg
Tổng Carbohydrate	300 g
Chất xơ	25 g

OPP.SAK.G7

KHÁCH HÀNG KÝ TÊN VÀ ĐÓNG DẤU

K	ZĐỎ	ZCAM	C	M	Y	ZTIM	W	Trans
1	2	3	4	5	6	7	8	Dieline

Đổi màu cây chuyển: ☐ Đỏ ☐ Không ☒ In trong ☐ In ngoài ☐ Đan trang: ☐

Chú ý: Khách hàng vui lòng kiểm tra maket (kích thước, bố cục, nội dung, màu sắc, mã vạch, qr code...) trước khi ký. Màu cây chuyển chỉ mang tính chất mô phỏng, khách hàng duyệt màu với nhà in.

K2407-8564 BANH STAFF CHÀ BÔNG	Ngày: 19/07/2024
KT: cao: 170mm x Ngang: 298mm	Lần sửa:



Thành phần: Bột mì, Đường, Hỗn hợp chất béo (Mỡ và dầu, Chất béo bơ, Chất chống oxy hóa (320), Chất tạo màu tự nhiên (160a00)), Chà bông gà (3,3%) (Thịt gà >80%), Nước mắm, Sốt mayonaisse, Sốt Kewpie bánh mì vị tiêu (2,4%), Trứng, Chất ổn định (1422), Men, Sữa đặc, Bơ, Sữa bột, Muối, Tinh bột ngô, Tương ớt, Tương cà, Nước cốt chanh, Chất bảo quản (281, 282, 202, 200), Bột gia vị hương gà, Chất điều chỉnh độ acid (270, 330), Chất điều vị (1104, 621), Chất nhũ hóa (4810, 415, 471, 3220), Lá thơm oregano, Hương liệu tổng hợp (Sữa, Bơ).
Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin từ đậu nành.

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 36642620
E-mail: cskh@huunghicom.vn
Website: www.huunghicom.vn
Sản xuất tại:
Chi nhánh Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu nghị tại Miền Bắc (Y)
Địa chỉ: 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 (M)
Địa chỉ: Lô CN3 đường số 2, Khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Đức, Quận Thủ Đức, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
*Chỉ chủ: Ký hiệu nơi sản xuất, xem cạnh ngày sản xuất.
Xuất xứ: Việt Nam.
HOTLINE: 024 36649451
Số tự động: 40/TPHN/2024

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
NSK: 11 ngày trước HSD.
HSD: Xem trên bao bì.
Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
175 KCAL	
*Năng lượng cung cấp từ 1 khẩu phần 60 g	
Lượng dinh dưỡng được tính trên	100 g
Tổng calo (Calories)	292
Calo từ chất béo (Calories from Fat)	36

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)		
Tổng chất béo	4 g	6%
Chất béo bão hòa	1,4 g	7%
Chất béo chuyển hóa	0 g	
Natri	505 mg	21%
Tổng Carbohydrate	55 g	18%
Đường	16 g	
Chất đạm	9 g	

(*) Phần trăm dinh dưỡng mỗi ngày cho bạn biết lượng một chất dinh dưỡng có trong một khẩu phần thực phẩm góp phần vào chế độ ăn uống hàng ngày. Lời khuyên dinh dưỡng chung là nên hấp thụ 2000 calo một ngày.

	Calo	2000
Tổng chất béo	Nhỏ hơn	65 g
Chất béo bão hòa	Nhỏ hơn	20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn	300 mg
Natri	Nhỏ hơn	2400 mg
Tổng Carbohydrate		300 g
Chất xơ		25 g



VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL CENTER FOR FOOD ANALYSIS AND ASSESSMENT (NACEFA)

ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội
Điện thoại (Tel.): (84) 24 38582752 Fax: (84) 24 38587962
Email: nacefa@firi.vn Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0524051/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff bánh sandwich chà bông sốt tiêu**
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đóng túi kín, nguyên bao gói, khoảng 50g/gói, 6 gói/mẫu, điều kiện bảo quản nhiệt độ phòng
Số lượng mẫu: 01 mẫu
Khách hàng: Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị
Địa chỉ: 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội
Ngày nhận mẫu: 30/05/2024
Thời gian thử nghiệm: 30/05/2024 – 10/06/2024
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Protein (Nx6,25)	g/100g	9,35	TCVN 8125:2015
02	Hàm lượng Lipid	g/100g	4,01	TCVN 4072:2009
03	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	55,52	AOAC 986.25
04*	Hàm lượng Đường toàn phần	g/100g	16,04	FIRI.M.020 (HPLC)
05*	Hàm lượng Sodium (Na)	mg/100g	505,52	FIRI.M.118 (AAS)
06*	Hàm lượng Canxi (Ca)	mg/100g	105,14	FIRI.M.118 (AAS)
07	Hàm lượng chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/100g	1,46	AOAC 996.06
08	Hàm lượng chất béo trans (Trans Fat)	mg/100g	KPH (LOD = 1 mg/kg)	AOAC 996.06

Ghi chú: KPH- Không phát hiện: nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử (LOD).

Hà Nội, ngày 10 tháng 06 năm 2024

P. GIÁM ĐỐC



Lý Ngọc Trâm

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Phân tích và giám định thực phẩm Quốc gia
- Chỉ tiêu (*): là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.



VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL CENTER FOR FOOD ANALYSIS AND ASSESSMENT (NACEFA)

ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội
Điện thoại (Tel.): (84) 24 38582752 Fax: (84) 24 38587962
Email: nacefa@firi.vn Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0524051/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: Staff bánh sandwich chà bông sốt tiêu
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đóng túi kín, nguyên bao gói, khoảng 50g/gói, 6 gói/mẫu, điều kiện bảo quản nhiệt độ phòng
Số lượng mẫu: 01 mẫu
Khách hàng: Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị
Địa chỉ: 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội
Ngày nhận mẫu: 30/05/2024
Thời gian thử nghiệm: 30/05/2024 – 10/06/2024
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 4884-1:2015
02	Enterobacteriaceae	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 5518-2:2007
03**	<i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	KPH (LOD = 10 CFU/g)	ISO 11290-2:2017
04	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 7924-2:2008
05	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	KPH (LOD = 10 CFU/g)	ISO 6888-1:2021
06	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 8275-2:2010
07	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	KPH (eLOD ₅₀ :1)	TCVN 10780-1:2017
08*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	FIRI.M.024 (2019)
09*	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	FIRI.M.023 (2019)
10*	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD = 0,002 mg/kg)	AOAC 999.11
11*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
12	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	KPH (LOD = 0,015 µg/kg)	FIRI.M.086 (Ref: TCVN 6685:2009)
13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
15*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.167 (LC-MS/MS)
16*	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (LOD = 30 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)
17*	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KPH (LOD = 5 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)

Ghi chú: KPH- Không phát hiện: nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử (LOD), eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%.

Hà Nội, ngày 10 tháng 06 năm 2024

GIÁM ĐỐC



Lý Ngọc Trâm

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Phân tích và giám định thực phẩm Quốc gia
- Chỉ tiêu (*): là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.