

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/TPHN/2026

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 Phương Liệt, 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 mì kẹp phủ chocolate**

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))), chất thay thế dầu bơ thực vật, sữa đặc, chất ổn định (1422), sô-cô-la đen (3,8%), trứng gà, men, kem sữa tươi đánh tiệt trùng, dịch xi-rô sô-cô-la (2%), sữa bột, đường trehalose, ca cao (1,4%), muối, bơ hạt phi ca cao (0,5%), chất bảo quản (281, 282, 202), chất điều chỉnh độ acid (270), chất điều vị (1104), chất nhũ hóa (481(i), 415), hương liệu tổng hợp (sữa).

Sản phẩm có chứa thành phần dị ứng: Bột mì, trứng gà, sữa, hạt phi, đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất (NSX) 11 ngày trước 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:** 65 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 Phương Liệt, 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, 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 Bình Dương, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- ✓ Ghi chú: Ký hiệu nơi sản xuất, xem cạnh ngày sản xuất hoặc hạn sử dụng.

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.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- 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

3. Tiêu chuẩn nhà sản xuất.

- Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật áp dụng theo tiêu chuẩn cơ sở nhà sản xuất.

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 05 tháng 2 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Lạ Nguyễn Hải



Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Staff bánh mì kẹp phủ chocolate	Số: 02/TPHN/2026
-----------------------------------------------	--------------------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Dạng 2 lát bánh mỏng hình vuông, cắt chưa tách rời nhau hoàn toàn, được ghép (ốp) vào nhau. Ở giữa 2 lát bánh có phết 1 lớp nhân sốt sô cô la. Trên bề mặt ngoài có phủ kín mặt 1 lớp nhân sốt sô cô la.
- Trạng thái: Vỏ bánh mềm.
- Màu sắc: Vỏ bánh từ màu vàng đến màu vàng nâu cánh gián, lớp sốt có nâu đen.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị béo, ngọt, hậu vị hơi đắng của sô cô la.
- 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	10 ¹
2	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	10 ¹
3	L. monocytogenes ⁽¹⁾	CFU/g	10 ²
4	Salmonella	CFU/g	KPH

1.5 Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật áp dụng theo tiêu chuẩn cơ sở nhà sản xuất.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn VSV (trong 1g hoặc 1 ml sản phẩm)
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Tổng số BTNM-M	CFU/g	10 ²
3	E. Coli	CFU/g	3

1.6. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu.

Tên chỉ tiêu chất lượng	Hàm lượng
Năng lượng (Energy)	320 kcal
Chất đạm (Protein)	7,1 g
Chất béo tổng số (Total Fat)	12,8 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	7,2 g
Carbohydrat (Total Carbohydrate)	44 g
Natri (Sodium)	291 mg

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.
- 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:
 - 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.



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)

SAO Y BẢN CHÍNH



GIẤY CHỨNG NHẬN

Số: 01.../SY-TPHN

Hà Nội ngày 02 tháng 2 năm 2026

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ

Địa chỉ: 122 Định Công, Phường Phương Liệt, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam

Địa điểm áp dụng:

- Công ty cổ phần thực phẩm Hữu Nghị: 122 Định Công, Phường Phương Liệt, Thành phố Hà Nội, Việt Nam;
- Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại Miền Bắc: Lô CN 15-2, Khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, Xã Yên Trung, 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 Bình Dương, Thành Phố Hồ Chí Minh, 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:
- 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 Công ty cổ phần thực phẩm Hữu Nghị.
 - 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, Bánh trứng cuộn và lương khô (bánh dinh dưỡng) tại Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại Miền Bắc.
 - 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 Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị Miền Nam

Số Giấy chứng nhận:

HA 460/9.25.CIV

Mã ngành: CIV

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

Từ ngày 04/11/2025 đến ngày 15/03/2026

Ngày chứng nhận lần đầu:

17/10/2018



Nhiệm Thuận Anh



BÁNH MÌ KẸP PHỦ CHOCOLATE

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

320 kcal

100 g sản phẩm này cung cấp 320 kcal tương ứng 16% nhu cầu năng lượng của một người/ một ngày

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG/NUTRITION FACTS

(Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g / Average nutritional value in 100 g)

	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu/ % Daily Value (*)
Năng lượng (Energy)	320 Kcal 16 %
Chất đạm (Protein)	7,1 g 14 %
Cacbonhydrat (Carbohydrate)	4,4 g 14 %
Đường tổng số (Total Sugars)	11,8 g
Chất béo (Total Fat)	12,8 g 23 %
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	7,2 g 36 %
Natri/Sodium	291 mg 15 %

(*) % giá trị dinh dưỡng tham chiếu hàng ngày được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2000 Kcal/Percent Daily Values (% of the Daily Reference Intake) are calculated based on an energy requirement of 2000 kcal.

(*) Hàm lượng giá trị dinh dưỡng không thấp hơn 71% giá trị ghi trên nhãn (Nutritional value content is not less than 71% of the value stated on the label).

Sản phẩm của:

Công ty cổ phần Thực Phẩm Hữu Nghị.

Địa chỉ: 122 Định Công, phường Phương Liệt, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

ĐT: +84 24 36649451 - Fax: +84 24 36642426

E-mail: cskh@huuynghi.com.vn

Website: www.huuynghi.com.vn

Sản xuất tại:

1 Chi nhánh công ty cổ phần thực phẩm Hữu Nghị tại miền Bắc (V)

Địa chỉ: Lô CN15-2, Khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

2 Chi nhánh công ty cổ phần thực phẩm Hữu Nghị tại miền Nam (M)

Địa chỉ: Lô CN3 đường số 2, Khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Bình Dương, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

*Ghi chú: Ký hiệu nơi sản xuất xem cạnh ngày sản xuất (NSX) hoặc hạn sử dụng (HSD).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX: 11 ngày trước HSD

HSD: xem trên bao bì

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Số tự công bố: 02/TPHN/2026

Xuất xứ Việt Nam

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



BÁNH MÌ KẸP PHỦ CHOCOLATE

Khối lượng tịnh
65 gam

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))), chất thay thế dầu bơ thực vật, sữa đặc, chất ổn định (1422), sô-cô-la đen (3,8%), trứng gà, men, kem sữa tươi đánh tiệt trùng, dịch xi-rô sô-cô-la (2%), sữa bột, đường trehalose, ca cao (1,4%), muối, bơ hạt phỉ ca cao (0,5%), chất bảo quản (281, 282, 202), chất điều chỉnh độ acid (270), chất điều vị (1104), chất nhũ hóa (481(i), 415), hương liệu tổng hợp (sữa).

Sản phẩm có chứa thành phần dị ứng: Bột mì, trứng gà, sữa, hạt phỉ, đậu nành.



Report N°: 0001302370

Page N° 1/5

Ho Chi Minh City, Date: February 02, 2026

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 02/02/2026

JOB NO.: 2601A-04551

Đơn hàng: 2601A-04551

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., PHUONG LIET WARD, HA NOI CITY, VIETNAM
Địa chỉ : 122 ĐINH CÔNG, PHƯỜNG PHƯƠNG LIỆT, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : Staff Bánh mì kẹp phủ chocolate
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 10/01/2026

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. 0.2kg) in 02 aluminium containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 0.2kg bao gồm bao bì) chứa trong 02 vật chứa bằng nhôm

Sample ID : 2601A-04551.002
Mã số mẫu

Date sample(s) received : January 17, 2026
Ngày nhận mẫu : 17/01/2026

Testing period : January 17, 2026 - January 31, 2026
Thời gian thử nghiệm : 17/01/2026 - 31/01/2026

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., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

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°: 0001302370

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	2.0x10 ⁴	-	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. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-2:2001	<10	-	10	cfu/g	
4. Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017 ^(Δ)	<10	-	10	cfu/g	
5. Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017	<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 21527-1:2008	<10	-	10	cfu/g	
8. Protein <i>Chất đạm</i>	ISO 1871:2009	7.14	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25 Crude protein
9. Carbohydrate (not including dietary fiber) <i>Carbohydrat (không bao gồm xơ)</i>	AOAC 2020.07	44.01	0.05	0.18	g/100g	Not incl. polyols, Note (2)
10. Energy <i>Năng lượng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(Δ)	320	-	-	kcal/100g	Vietnam market
11. Total fat <i>Chất béo</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (Ref. ISO 16958:2015)	12.8475	0.0001	0.0003	g/100g	
12. Saturated fat <i>Chất béo bão hòa</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (Ref. ISO 16958:2015)	7.1778	0.0001	0.0003	g/100g	
13. Trans fatty acids <i>Chất béo chuyển hoá</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (Ref. ISO 16958:2015)	0.0648	0.0001	0.0003	g/100g	
14. Total sugars <i>Đường tổng số</i>	AOAC 2018.16	11.8	_(a)	_(a)	g/100g	Note (3)

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, 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°: 0001302370

Page N° 3/5

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
15. Fructose <i>Fructose</i>	AOAC 2018.16	2.53	0.03	0.1	g/100g	
16. Galactose <i>Galactose</i>	AOAC 2018.16	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.03	0.1	g/100g	
17. Glucose <i>Glucose</i>	AOAC 2018.16	1.80	0.03	0.1	g/100g	
18. Lactose <i>Lactose</i>	AOAC 2018.16	0.497	0.03	0.1	g/100g	
19. Maltose <i>Maltose</i>	AOAC 2018.16	2.90	0.03	0.1	g/100g	
20. Sucrose <i>Sucrose</i>	AOAC 2018.16	4.07	0.03	0.1	g/100g	
21. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/kg	
22. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
23. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
24. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
25. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
26. Deoxynivalenol <i>Deoxynivalenol</i>	LFOD-TST-SOP-8456	<10	3	10	µg/kg	
27. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
28. Zearalenone <i>Zearalenone</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	1	3	µg/kg	
29. Aflatoxin M1 <i>Aflatoxin M1</i>	LFOD-TST-SOP-8427	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.003	0.01	µg/kg	
30. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
31. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	0.022	0.005	0.01	mg/kg	
32. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, 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.



Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
33. Mercury (Hg) Thủy ngân	AOAC 2013.06	Not Detected Không phát hiện	0.005	0.01	mg/kg	
34. Calcium (Ca) Canxi	AOAC 2011.14	84	0.5	1	mg/100g	
35. Sodium (Na) Natri	AOAC 2011.14	291	0.5	1	mg/100g	

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), 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.
- (2) Including digestible starch, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose and 40 % of lactulose. It does not include polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose and allulose.
(2) Bao gồm tinh bột tiêu hóa, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose và 40 % lactulose. Không bao gồm polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose và allulose.
- (VN) Carbohydrate (not including dietary fiber) factor: 4 kcal/g, Fat factor: 9 kcal/g, Protein factor: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)).
(VN) Hệ số của carbohydrate (không bao gồm xơ): 4 kcal/g, hệ số của chất béo: 9 kcal/g, hệ số của chất đạm: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Nguồn: FAO - Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003)).
- (3) Sum of Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, and Sucrose.
(3) Tổng của Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, và Sucrose.
- 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 <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

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
 Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
 Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, 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 herein 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°: 0001302370

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/điện 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 kì 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 đáy 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 đáy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở đáy 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., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, 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... 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°: 26020200AE

Page N°: 1/ 1

Ho Chi Minh City, Date: February 02, 2026
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 02/02/2026

APPENDIX
PHỤ LỤC

JOB NO.: 2601A-04551
Đơn hàng: 2601A-04551

Sample ID: 2601A-04551.002: Staff Bánh mì kẹp phủ chocolate

NUTRITION FACT TABLE APPENDIX (VIETNAM MARKET)

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (Δ)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng	320	kcal	16%
Chất đạm	7,1	g	14%
Carbohydrat	44,0	g	14%
Đường tổng số	11,8	g	
Chất béo	12,8	g	23%
Chất béo bão hòa	7,2	g	36%
Natri	291	mg	15%
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100 g hoặc 100 ml thực phẩm.			
(Δ) chỉ dùng để tham khảo. Khách hàng sẽ chịu trách nhiệm cho định dạng bảng thành phần dinh dưỡng cuối cùng công bố trên sản phẩm thực.			

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

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 – 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (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.

The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>.