

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 04/BM/2022**

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH**

Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0243.7192355; Fax: 0243.7191466

Email: [banhkeobaominh@gmail.com](mailto:banhkeobaominh@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0101966872.

Công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh đã được cấp giấy:

1. Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018
2. Chứng nhận hệ thống Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn – HACCP

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: BÁNH GOCHIZ (CAKE BƠ PHÔ MAI)**

**2. Thành phần:** Trứng gà, bột mỳ, đường kính, dầu thực vật, bột chế biến từ sữa, kem tươi, mật ong, muối tinh, nhân sữa chua, bơ thực vật (1%), bột phomai (0,5%), chất làm ẩm (422), chất ổn định (420(ii), 1401), chất nhũ hóa (471, 475, 1520), chất xử lý bột (1100), chất tạo xốp (341(i), 450(i), 500(ii)), hương liệu tổng hợp (hương sữa), chất bảo quản (202).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 75 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ thường.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói bởi khay nhựa PET, túi OPP/SCPP đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 20 g/gói, 21 g/gói, 22 g/gói, 23 g/gói, 24 g/gói, 25 g/gói, 26 g/gói, 27 g/gói, 28 g/gói, 30 g/gói, 32 g/gói, 35 g/gói, 40 g/gói, 46 g/gói, 48 g/gói, 50 g/gói, 52 g/gói, 54 g/gói, 56 g/gói, 60 g/gói, 64 g/gói, 70 g/gói, 78 g/gói, 80 g/gói, 84 g/gói, 90 g/gói, 92 g/gói, 96 g/gói, 100 g/gói, 104 g/gói, 108 g/gói, 110 g/gói, 112 g/gói, 115 g/gói, 120 g/gói, 125 g/gói, 128 g/gói, 130 g/gói, 135 g/gói, 140 g/gói, 150 g/gói, 156 g/ gói, 160 g/ gói, 168 g/ gói, 170 g/gói, 175 g/gói, 180 g/gói, 190 g/gói, 192 g/gói, 200 g/gói, 208 g/gói, 210 g/gói, 220 g/gói, 224 g/gói, 230 g/gói, 240 g/gói, 250 g/gói, 256 g/gói, 260 g/gói, 270 g/gói, 280 g/gói, 290 g/gói, 300 g/gói, 320 g/gói, 330 g/gói, 350 g/gói, 400 g/gói, 450 g/gói, 500 g/gói.

Hoặc đóng gói theo yêu cầu của khách hàng.



### III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến:

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH**

Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), P. Thụy Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

CHGTSP: 12 Hàng Than – Ba Đình – Hà Nội.

GPKD số: 0101966872.

Hotline: 1900636443

ISO 22000 : 2018

Website: [www.banhbaominh.com](http://www.banhbaominh.com)

**Sản xuất tại:**

**1. CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH (A)**

Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), P. Thụy Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

**2. CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH - CHI NHÁNH PHÍA NAM (B)**

Địa chỉ: Lô số 54 Đường số 2, Khu công nghiệp Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh.

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

### **BÁNH GOCHIZ (CAKE BƠ PHÔ MAI)**

**Thành phần:** Trứng gà, bột mỳ, đường kính, dầu thực vật, bột chế biến từ sữa, kem tươi, mật ong, muối tinh, nhân sữa chua, bơ thực vật (1%), bột phomai (0,5%), chất làm ẩm (422), chất ổn định (420(ii), 1401), chất nhũ hóa (471, 475, 1520), chất xử lý bột (1100), chất tạo xốp (341(i), 450(i), 500(ii)), hương liệu tổng hợp (hương sữa), chất bảo quản (202).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

- Hàm lượng gluxit  $\geq 35 \%$
- Hàm lượng lipit  $\geq 12 \%$
- Hàm lượng đường tổng số  $\geq 10 \%$
- Hàm lượng protein  $\geq 3 \%$

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh:** In trên bao bì.

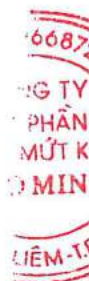
**Thông tin, cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm hết hạn.

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- \* Sản phẩm chín ăn liền.
- \* Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sản xuất theo TCCS 04:2022/BM. Bản tự công bố số: 04/BM/2022

**Xuất xứ:** Việt Nam.



#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

\* Công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo :

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP nghị định về nhãn hàng hóa.

- Thông tư số 05/2019/TT-BKHCN thông tư quy định chi tiết thi hành một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP nghị định sửa đổi một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm : QCVN 8-1:2011/BYT.

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm : QCVN 8-2:2011/BYT.

\* 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 18 tháng 03 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Ngô Thị Tĩnh*



Mã số/ Code: DV231003.17/01.1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/ Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : BÁNH GOCHIZ (CAKE BƠ PHÔ MAI)
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 30/09/2023, HSD: 13/12/2023
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 03/10/2023
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 03/10/2023-10/10/2023
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 10/10/2023

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s) | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)  | Phương pháp thử Test Method | Giới hạn cho phép        |
|---------|-----------------------|-------------|--|-----------------------------|--------------------------|
| 1       | Trạng thái cảm quan   | -           | Sản phẩm có vỏ màu vàng, không bị cháy; trên bề mặt có kem màu trắng. Bánh mềm, mịn. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ | Cảm quan                    | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 2       | Hàm lượng ẩm          | %           | 17,54  | TCVN 4069:2009              | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 3       | Trị số axit           | mgKOH/g     | < LOQ = 0,15   | Ref. TCVN 6127:2010         | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 4       | Trị số peroxit        | meq/Kg      | KPH (LOD = 0,1)  | Ref. TCVN 6121:2018         | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 5       | Chất đạm (Protein)    | %           | 6,9  | Ref. TCVN 8134:2009         | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/01.1

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)                           | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)     | Phương pháp thử Test Method                 | Giới hạn cho phép        |
|---------|---|-------------|-----------------------|---|--------------------------|
| 6       | Carbohydrate                                    | %           | 48,91                 | VNT.H.03.Fo.187                             | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 7       | Đường tổng số (Total Sugars)                    | %           | 31,29                 | TCVN 4074:2009                              | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 8       | Chất béo (Fat)*                                 | %           | 25,59                 | TCVN 4072:2009                              | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 9       | Chất bảo quản (Kali sorbate)*                   | mg/kg       | 546,13                | TCVN 8122:2009                              | 1000 <sup>(2)</sup>      |
| 10      | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*                | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 1,2)    | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) | 4 <sup>(3)</sup>         |
| 11      | Aflatoxin B1*                                   | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 1,2)    | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) | 2 <sup>(3)</sup>         |
| 12      | Ochratoxin A*                                   | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,5)    | VNT.H.03.Fo.79 (2021)                       | 3 <sup>(3)</sup>         |
| 13      | Deoxynivalenol*                                 | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 30)     | VNT.H.03.Fo.180 (2021)                      | 500 <sup>(3)</sup>       |
| 14      | Zearalenone*                                    | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 3)      | VNT.H.03.Fo.181 (2021)                      | 50 <sup>(3)</sup>        |
| 15      | Cadimi (Cd)*                                    | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,01)   | TCVN 8126:2009                              | 0,2 <sup>(4)</sup>       |
| 16      | Chì (Pb)*                                       | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,025)  | TCVN 8126:2009                              | 0,2 <sup>(4)</sup>       |
| 17      | Arsen (As)*                                     | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,05)   | VNT.H.03.Fo.98 (2022)                       | 1 <sup>(5)</sup>         |
| 18      | Dư lượng hóa chất BVTV: Endosulfan              | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,01)   | VNT.H.03.Fo.151<br>(Ref. AOAC 2007.01)      | -                        |
| 19      | Tổng số vi sinh vật hiếu khí*                   | CFU/g       | 2,0 x 10 <sup>1</sup> | TCVN 4884-1:2015                            | 10 <sup>4(5)</sup>       |
| 20      | Tổng số nấm men - nấm mốc*                      | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 8275-1:2010                            | 10 <sup>2(5)</sup>       |
| 21      | Coliforms*                                      | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 6848:2007                              | 10 <sup>(5)</sup>        |
| 22      | <i>E. coli</i> *                                | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 7924-2:2008                            | 3 <sup>(5)</sup>         |
| 23      | <i>Staphylococci dương tính với coagulase</i> * | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 4830-1:2005                            | 10 <sup>(5)</sup>        |
| 24      | <i>Clostridium perfringens</i> *                | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 4991:2005                              | 10 <sup>(5)</sup>        |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNT-EST/ This report will not be reproduced or republished without VNT-EST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



VILAS 1296  
 ISO/IEC 17025:2017

VIMCERTS 523

Mã số/ Code: DV231003.17/01.1

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)    | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method | Giới hạn cho phép  |
|---------|--------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------|--------------------|
| 25      | <i>Bacillus cereus</i> * | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10) | TCVN 4992:2005              | 10 <sup>(5)</sup>  |
| 26      | <i>Salmonella spp.</i> * | /25g        | KPH               | TCVN 10780-1:2017           | KPH <sup>(5)</sup> |

**Ghi chú/ Note:**

- KPH: Không phát hiện.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.
- Thuốc BVTV: Thuốc bảo vệ thực vật
- (1): Tiêu chuẩn cơ sở Công ty Cổ phần Bánh kẹo mứt Bảo Minh
- (2): Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia trong thực phẩm
- (3): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (4) QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- (5): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (-): Không quy định



**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
 QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
 DIRECTOR



**TRỊNH CÔNG SƠN**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.  
 2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.  
 3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.  
 4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).  
 5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).  
 6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/01.2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH  
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy  
Address Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ : BÁNH GOCHIZ (CAKE BƠ PHÔ MAI)  
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 30/09/2023, HSD:  
Sample Description 13/12/2023
5. Ngày nhận mẫu/ : 03/10/2023  
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Lưu mẫu 15 ngày  
Sample retention time sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ : 03/10/2023-10/10/2023  
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 10/10/2023  
Date of issue

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)            | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method   |
|---------|----------------------------------|-------------|-------------------|---|
| 1       | Năng lượng (Energy)              | Kcal/100g   | 453,55            | Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition) |
| 2       | Chất đạm (Protein)               | %           | 6,9               | Ref. TCVN 8134:2009   |
| 3       | Carbohydrate                     | %           | 48,91             | VNT.H.03.Fo.187   |
| 4       | Đường tổng số (Total Sugars)     | %           | 31,29             | TCVN 4074:2009  |
| 5       | Chất béo (Fat)*                  | %           | 25,59             | TCVN 4072:2009  |
| 6       | Chất béo bão hoà (Saturated Fat) | %           | 13,55             | AOAC 996.06   |
| 7       | Natri (Na)                       | mg/100g     | 266               | TCVN 10916:2015   |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNT-EST/ This report will not be reproduced or republished without VNT-EST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/01.2

| STT<br>No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)                       | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s) | Phương pháp thử<br>Test Method |
|------------|--|----------------|----------------------|--------------------------------|
| 8          | Bảng thành phần dinh dưỡng/<br>Nutrition facts | -              | Xem bảng đính kèm    | -                              |

**Ghi chú/ Note:**

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
 QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
 DIRECTOR



**THS. TRỊNH CÔNG SƠN**

VI  
 M  
 KI  
 T  
 VN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.

## BẢNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG/ NUTRITION FACTS

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS) |            |      |  |
|--|------------|------|--|
| Thành phần dinh dưỡng                  | Trên 100 g |      | % giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)* |
| Năng lượng (Energy)                    | 453.5      | Kcal | 23%                                    |
| Chất đạm (Protein)                     | 6.9        | g    | 14%                                    |
| <i>Carbohydrate</i>                    | 48.9       | g    | 16%                                    |
| Đường tổng số (Total Sugars)           | 31.2       | g    | 63%                                    |
| Chất béo (Fat)                         | 25.5       | g    | 46%                                    |
| Chất béo bão hoà (Saturated Fat)       | 13.5       | g    | 68%                                    |
| Natri (Sodium)                         | 266        | mg   | 13%                                    |

\* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ 2.000kcal/người/ngày.



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV221019.07/01.1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH  
*Customer's Name*
2. Địa chỉ/ : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy  
*Address* Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ : Bánh Gochiz (cake bơ phô mai)  
*Name of Sample*
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, 30g/cái; NSX: 19/10/2022;  
*Sample Description* HSD: 01/01/2023
5. Ngày nhận mẫu/ : 19/10/2022  
*Date sample received*
6. Thời gian lưu mẫu/ : Lưu mẫu 10 ngày  
*Sample retention time* sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ : 19/10/2022-27/10/2022  
*Date of test*
8. Ngày trả kết quả/ : 27/10/2022  
*Date of issue*

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s) | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)  | Phương pháp thử Test Method | Giới hạn cho phép       |
|---------|-----------------------|-------------|--|-----------------------------|-------------------------|
| 1       | Trạng thái cảm quan   | -           | Sản phẩm có vỏ màu vàng, không bị cháy; trên bề mặt có kem màu trắng. Bánh mềm, mịn. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ | Cảm quan                    | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 2       | Trị số axit           | mg/g        | 0,61   | Ref.TCVN 6127:2010          | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 3       | Trị số Peroxit        | meq/kg      | < 0,3  | Ref.TCVN 6121:2018          | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 4       | Ẩm                    | %           | 17,59  | TCVN 4069:2009              | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST**

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vnctest.vn – Website: www.vnctest.vn



Mã số/ Code: DV221019.07/01.1

| STT No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)                               | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s) | Phương pháp thử<br>Test Method              | Giới hạn cho phép       |
|---------|--|----------------|----------------------|---|-------------------------|
| 5       | Chất đạm (Protein)                                     | %              | 7,23                 | Ref.TCVN 8134:2009                          | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 6       | Carbohydrate   | %              | 47,5                 | VNT.H.03.Fo.187                             | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 7       | Đường tổng số (Total Sugars)                           | %              | 31,69                | TCVN 4074:2009                              | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 8       | Chất béo (Fat)   | %              | 26,35                | TCVN 4072:2009                              | TCCS/GMP <sup>(1)</sup> |
| 9       | Chất bảo quản: Kali sorbat*                            | mg/kg          | 674,79               | TCVN 8122:2009                              | 1000 <sup>(2)</sup>     |
| 10      | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*                       | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 1,8)   | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) | 4 <sup>(3)</sup>        |
| 11      | Aflatoxin B1*  | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 1,8)   | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) | 2 <sup>(3)</sup>        |
| 12      | Ochratoxin A*  | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,5)   | VNT.H.03.Fo.79 (2021)                       | 3 <sup>(3)</sup>        |
| 13      | Deoxynivalenol*  | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 30)    | VNT.H.03.Fo.180 (2021)                      | 500 <sup>(3)</sup>      |
| 14      | Zearalenone*   | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 3)     | VNT.H.03.Fo.181(2021)                       | 50 <sup>(3)</sup>       |
| 15      | Cadimi (Cd)*   | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,01)  | TCVN 8126:2009                              | 0,2 <sup>(4)</sup>      |
| 16      | Chì (Pb)*  | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,025) | TCVN 8126:2009                              | 0,2 <sup>(4)</sup>      |
| 17      | Dư lượng hóa chất BVTV: Endosulfan                     | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,01)  | VNT.H.03.Fo.151 (Ref.<br>AOAC 2007.01)      | -                       |
| 18      | Tổng số vi sinh vật hiếu khí*                          | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4884-1:2015                            | 10 <sup>4(5)</sup>      |
| 19      | Tổng số nấm men - nấm mốc*                             | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 8275-2:2010                            | 10 <sup>2(5)</sup>      |
| 20      | Coliforms*   | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 6848:2007                              | 10 <sup>(5)</sup>       |
| 21      | <i>E. coli</i> *                                       | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 7924-2:2009                            | 3 <sup>(5)</sup>        |
| 22      | <i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i> * | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4830-1:2005                            | 10 <sup>(5)</sup>       |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST**

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV221019.07/01.1

| STT No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)         | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s) | Phương pháp thử<br>Test Method | Giới hạn cho phép  |
|---------|----------------------------------|----------------|----------------------|--------------------------------|--------------------|
| 23      | <i>Clostridium perfringens</i> * | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4991:2005                 | 10 <sup>(5)</sup>  |
| 24      | <i>Bacillus cereus</i> *         | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4992:2005                 | 10 <sup>(5)</sup>  |
| 25      | <i>Salmonella spp.</i> *         | /25g           | KPH                  | TCVN 10780-1:2017              | KPH <sup>(5)</sup> |

**Ghi chú/ Note:**

- KPH: Không phát hiện.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- (1): Tiêu chuẩn cơ sở công ty công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh
- (2): 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- (3): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (4): QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- (5): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (-): Không quy định

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
 QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
 DIRECTOR

**Ths. TRỊNH CÔNG SƠN**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV221019.07/01.2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH  
*Customer's Name*
2. Địa chỉ/ : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy  
*Address* Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ : Bánh Gochiz (cake bơ phô mai)  
*Name of Sample*
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, 30g/cái; NSX: 19/10/2022;  
*Sample Description* HSD: 01/01/2023
5. Ngày nhận mẫu/ : 19/10/2022  
*Date sample received*
6. Thời gian lưu mẫu/ : Lưu mẫu 10 ngày  
*Sample retention time* sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ : 19/10/2022-27/10/2022  
*Date of test*
8. Ngày trả kết quả/ : 27/10/2022  
*Date of issue*

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)            | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method  |
|---------|----------------------------------|-------------|-------------------|--|
| 1       | Năng lượng (Energy)              | kcal/100g   | 456,07            | Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein food composition) |
| 2       | Chất đạm (Protein)               | %           | 7,23              | Ref.TCVN 8134:2009   |
| 3       | Carbohydrate                     | %           | 47,5              | VNT.H.03.Fo.187  |
| 4       | Đường tổng số (Total Sugars)     | %           | 31,69             | TCVN 4074:2009   |
| 5       | Chất béo (Fat)                   | %           | 26,35             | TCVN 4072:2009   |
| 6       | Chất béo bão hoà (Saturated Fat) | %           | 11,01             | VNT.H.03.Fo.282 (Ref. AOAC 996.06)                                       |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST**

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV221019.07/01.2

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)                          | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method |
|---------|--|-------------|-------------------|-----------------------------|
| 7       | Natri (Sodium)                                 | mg/100g     | 268,8             | TCVN 10916:2015             |
| 8       | Bảng thành phần dinh dưỡng/<br>Nutrition Facts | -           | Xem bảng đính kèm | -                           |

**Ghi chú/ Note:**

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**

QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**

DIRECTOR

**TRĨNH CÔNG SƠN**

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



## BẢNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG/ *NUTRITION FACTS*

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS) |            |      |                                       |
|--|------------|------|---------------------------------------|
| Thành phần dinh dưỡng                  | Trên 100 g |      | % giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV) |
| Năng lượng (Energy)                    | 456.0      | kcal | -                                     |
| Chất đạm (Protein)                     | 7.2        | g    | -                                     |
| Carbohydrate                           | 47.5       | g    | 16%                                   |
| Đường tổng số (Total Sugars)           | 31.6       | g    | -                                     |
| Chất béo (Fat)                         | 26.3       | g    | 47%                                   |
| Chất béo bão hoà (Saturated Fat)       | 11.0       | g    | 55%                                   |
| Natri (Sodium)                         | 268.8      | mg   | 13%                                   |

*% 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 thực phẩm.*

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV211005.01/02

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/  
Customer's Name : **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BÀO MINH**
2. Địa chỉ/  
Address : **Lô B2-3-3a Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội**
3. Tên mẫu thử/  
Name of Sample : **BÁNH GOCHIZ (CAKE BƠ PHỔ MAI)**
4. Mô tả mẫu/  
Sample Description : **Mẫu bánh có khối lượng 180g đựng trong bao bì kín, nhãn mác rõ ràng**
5. Ngày nhận mẫu/  
Date sample received : **05/10/2021**
6. Thời gian lưu mẫu/  
Sample retention time : **15 ngày, kể từ ngày trả kết quả**
7. Ngày thử nghiệm/  
Date of test : **05/10/2021 - 12/10/2021**
8. Ngày trả kết quả/  
Date of issue : **12/10/2021**

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)             | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method | Giới hạn cho phép |
|---------|-----------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1       | Tổng số vi sinh vật hiếu khí*     | CFU/g       | $7 \times 10^1$   | TCVN 4884-1:2015            | $10^4$ (1)        |
| 2       | Coliforms*                        | CFU/g       | KPH (LOD = 10)    | TCVN 6848:2007              | $10$ (1)          |
| 3       | Escherichia coli*                 | CFU/g       | KPH (LOD = 10)    | TCVN 7924-2:2008            | $3$ (1)           |
| 4       | Staphylococcus aureus*            | CFU/g       | KPH (LOD = 10)    | TCVN 4830-1:2005            | $10$ (1)          |
| 5       | Clostridium perfringens*          | CFU/g       | KPH (LOD = 10)    | TCVN 4991:2005              | $10$ (1)          |
| 6       | Bacillus cereus*                  | CFU/g       | KPH (LOD = 10)    | TCVN 4992:2005              | $10$ (1)          |
| 7       | Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc* | CFU/g       | KPH (LOD = 10)    | TCVN 8275-2:2010            | $10^2$ (1)        |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST**

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV211005.01/02

| STT No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)        | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s)   | Phương pháp thử<br>Test Method       | Giới hạn cho phép       |
|---------|---------------------------------|----------------|--|--------------------------------------|-------------------------|
| 8       | Trạng thái cảm quan             | -              | Bánh có màu vàng, trên bề mặt có pho mai. Bánh mềm, mịn, xốp. Mùi vị đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ. Không có tạp chất lạ. | Cảm quan                             | -                       |
| 9       | Trị số axit                     | %              | 0,13   | TCVN 4073:2009                       | -                       |
| 10      | Đường tổng số                   | %              | 22,16  | TCVN 4074:2009                       | TCCS/GMP <sup>(2)</sup> |
| 11      | Hàm lượng Protein**             | %              | 6,87   | TS-KT-HCB-001:2018                   | TCCS/GMP <sup>(2)</sup> |
| 12      | Hàm lượng Gluxit**              | %              | 51,0   | TS-KT-HCB-004:2018                   | TCCS/GMP <sup>(2)</sup> |
| 13      | Hàm lượng Lipid**               | %              | 25,8   | TS-KT-HCB-002:2018                   | TCCS/GMP <sup>(2)</sup> |
| 14      | Độ ẩm                           | %              | 17,22  | TCVN 4069:2009                       | TCCS/GMP <sup>(2)</sup> |
| 15      | Chất bảo quản (kali sorbate)    | mg/kg          | 675,19   | TCVN 8102:2009                       | 1000 <sup>(3)</sup>     |
| 16      | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,5)   | VNT.H.03.Fo.78<br>(Ref. AOAC 994.08) | 4 <sup>(4)</sup>        |
| 17      | Aflatoxin B1                    | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,5)   | VNT.H.03.Fo.78<br>(Ref. AOAC 994.08) | 2 <sup>(4)</sup>        |
| 18      | Ochratoxin A                    | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,5)   | VNT.H.03.Fo.79                       | 3 <sup>(4)</sup>        |
| 19      | Deoxynivalenol                  | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 30)  | VNT.H.03.Fo.180                      | 500 <sup>(4)</sup>      |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.

10/1  
 N.HII  
 Đ  
 U  
 ST  
 M



Mã số/ Code: DV211005.01/02

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)                   | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)    | Phương pháp thử Test Method                               | Giới hạn cho phép  |
|---------|---|-------------|----------------------|---|--------------------|
| 20      | Zearalenone                             | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 3)     | VNT.H.03.Fo.181   | 50 <sup>(4)</sup>  |
| 21      | Cadimi (Cd)*                            | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,01)  | TCVN 8126:2009  | 0,2 <sup>(1)</sup> |
| 22      | Asen (As)*                              | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,05)  | VNT.H.03.Fo.98<br>(2021)                                  | 1,0 <sup>(1)</sup> |
| 23      | Chì (Pb) *                              | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,025) | TCVN 8126:2009  | 0,2 <sup>(1)</sup> |
| 24      | Hóa chất bảo vệ thực vật:<br>Endosulfan | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,005) | VNT.H.03.Fo.151<br>(Ref. AOAC Official<br>Method 2007.01) | -                  |

**Ghi chú/ Note:**

- (1): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (2): Tiêu chuẩn cơ sở công ty công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bào Minh
- (3): 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- (4): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (-): Không quy định
- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
DIRECTOR



**Ths. TRỊNH CÔNG SƠN**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV241009.09/03

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/ Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh Gochiz (cake bơ phomai)
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 04/10/2024, HSD: 17/12/2024
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 09/10/2024
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 09/10/2024-16/10/2024
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 16/10/2024

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)        | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)   | Phương pháp thử Test Method | Giới hạn cho phép        |
|---------|------------------------------|-------------|---|-----------------------------|--------------------------|
| 1       | Trạng thái cảm quan          | -           | Sản phẩm có vỏ màu vàng, không bị cháy; trên bề mặt có kem màu trắng. Bánh mềm, mịn.<br>Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ | VNT.H.03.V.42               | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 2       | Trị số axit                  | mgKOH/g     | 0,31  | Ref. TCVN 6127:2010         | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 3       | Trị số peroxit               | meq/Kg      | KPH (LOD = 0,1)   | Ref. TCVN 6121:2018         | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 4       | Đường tổng số (Total Sugars) | %           | 25,54   | TCVN 4074: 2009             | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.

Mã số/ Code: DV241009.09/03

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)                   | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)    | Phương pháp thử Test Method                 | Giới hạn cho phép        |
|---------|---|-------------|----------------------|---|--------------------------|
| 5       | Chất đạm (Protein)                      | %           | 7,35                 | Ref. TCVN 8125:2015                         | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 6       | Carbohydrate                            | %           | 48,73                | VNT.H.03.Fo.187                             | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 7       | Chất béo (Fat)*                         | %           | 25,19                | TCVN 4072:2009                              | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 8       | Hàm lượng ẩm                            | %           | 17,76                | TCVN 4069:2009                              | TCCS/ GMP <sup>(1)</sup> |
| 9       | Chất bảo quản: Kali Sorbat (E202)       | mg/kg       | 566,35               | TCVN 8122:2009                              | 1000 <sup>(2)</sup>      |
| 10      | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*        | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 1,2)   | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) | 4 <sup>(3)</sup>         |
| 11      | Aflatoxin B1*                           | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 1,2)   | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) | 2 <sup>(3)</sup>         |
| 12      | Ochratoxin A (OTA)*                     | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,5)   | VNT.H.03.Fo.79 (2021)                       | 3 <sup>(3)</sup>         |
| 13      | Deoxynivalenol (DON)*                   | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 30)    | VNT.H.03.Fo.180 (2021)                      | 500 <sup>(3)</sup>       |
| 14      | Zearalenone (ZEN)*                      | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 3)     | VNT.H.03.Fo.181 (2021)                      | 50 <sup>(3)</sup>        |
| 15      | Cadimi (Cd)*                            | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,01)  | TCVN 8126:2009                              | 0,1 <sup>(4)</sup>       |
| 16      | Chì (Pb)*                               | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,025) | TCVN 8126:2009                              | 0,2 <sup>(4)</sup>       |
| 17      | Arsen (As)*                             | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,05)  | VNT.H.03.Fo.98 (2022)                       | 1 <sup>(5)</sup>         |
| 18      | Dư lượng hóa chất BVTV: Endosulfan      | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,01)  | VNT.H.03.Fo.151<br>(Ref. AOAC 2007.01)      | -                        |
| 19      | Tổng số vi sinh vật hiếu khí*           | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4884-1:2015                            | 10 <sup>4(5)</sup>       |
| 20      | Tổng số nấm men - nấm mốc*              | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 8275-1:2010                            | 10 <sup>2(5)</sup>       |
| 21      | Coliforms*                              | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 6848:2007                              | 10 <sup>(5)</sup>        |
| 22      | E. coli*                                | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 7924-2:2008                            | 3 <sup>(5)</sup>         |
| 23      | Staphylococci dương tính với coagulase* | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4830-1:2005                            | 10 <sup>(5)</sup>        |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/03

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)            | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method | Giới hạn cho phép  |
|---------|----------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------|--------------------|
| 24      | <i>Clostridium perfringens</i> * | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10) | TCVN 4991:2005              | 10 <sup>(5)</sup>  |
| 25      | <i>Bacillus cereus</i> *         | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10) | TCVN 4992:2005              | 10 <sup>(5)</sup>  |
| 26      | <i>Salmonella spp.</i> *         | /25g        | KPH               | TCVN 10780-1:2017           | KPH <sup>(5)</sup> |

**Ghi chú/ Note:**

- KPH: Không phát hiện.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- Thuốc BVTV: Thuốc bảo vệ thực vật
- (1): Tiêu chuẩn cơ sở công ty Công ty Cổ phần Bánh mứt kẹo Bảo Minh
- (2): Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- (3): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (4): QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- (5): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (-): Không quy định

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
 QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
 DIRECTOR



**Trịn CÔNG SƠN**



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/04

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH  
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy  
Address Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ : Bánh Gochiz (cake bơ phomai)  
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 04/10/2024, HSD:  
Sample Description 17/12/2024
5. Ngày nhận mẫu/ : 09/10/2024  
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Lưu mẫu 15 ngày  
Sample retention time sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ : 09/10/2024-16/10/2024  
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 16/10/2024  
Date of issue

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)            | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s) | Phương pháp thử Test Method |
|---------|----------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------|
| 1       | Năng lượng (Energy)              | Kcal/100g   | 451,03            | VNT.H.03.Fo.277             |
| 2       | Chất đạm (Protein)               | %           | 7,35              | Ref. TCVN 8125:2015         |
| 3       | Carbohydrate                     | %           | 48,73             | VNT.H.03.Fo.187             |
| 4       | Đường tổng số (Total Sugars)     | %           | 25,54             | TCVN 4074: 2009             |
| 5       | Chất béo (Fat)*                  | %           | 25,19             | TCVN 4072:2009              |
| 6       | Chất béo bão hoà (Saturated Fat) | %           | 11,25             | AOAC 996.06                 |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/04

| STT<br>No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)                       | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s) | Phương pháp thử<br>Test Method |
|------------|--|----------------|----------------------|--------------------------------|
| 7          | Natri (Sodium)                                 | mg/100g        | 248                  | TCVN 10916:2015                |
| 8          | Bảng thành phần dinh dưỡng/<br>Nutrition facts | -              | Xem bảng đính kèm    | -                              |

**Ghi chú/ Note:**

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
 QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
 DIRECTOR



**Ths. TRỊNH CÔNG SƠN**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



## BẢNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG/ NUTRITION FACTS

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)   |            |      |  |
|--|------------|------|--|
| Thành phần dinh dưỡng  | Trên 100 g |      | % giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)* |
| Năng lượng (Energy)  | 451.0      | Kcal | 23%                                    |
| Chất đạm (Protein)   | 7.3        | g    | 15%                                    |
| <i>Carbohydrate</i>  | 48.7       | g    | 15%                                    |
| Đường tổng số (Total Sugars)   | 25.5       | g    | -                                      |
| Chất béo (Fat)   | 25.1       | g    | 45%                                    |
| Chất béo bão hoà (Saturated Fat)   | 11.2       | g    | 56%                                    |
| Natri (Sodium)   | 248        | mg   | 12%                                    |
| * % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000kcal/người/ngày. |            |      |  |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.