

Số/No: 25/TN4/ 0055/02

Trang/Page: 1/3

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Kẹo cu đơ ông bà Thư Viện (đặc biệt)**
2. Khách hàng/Customer: **CU ĐƠ ÔNG BÀ THƯ VIỆN - HỘ KINH DOANH PHAN HỮU CƯỜNG**  
Địa chỉ: Thôn 6, xã Cẩm Quang, huyện Cẩm Xuyên, tỉnh Hà Tĩnh
3. Số lượng mẫu/Quantity: **02 hộp**
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **10/01/2025**
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong hộp kín**
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 10/01/2025 đến ngày/To: 04/02/2025**
7. Ngày hoàn thành/Completion date: **04/02/2025**

**TRƯỞNG PHÒNG  
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM  
Head of Lab**

**Nguyễn Trần Quân**

Hà Nội, ngày 06 tháng 02 năm 2025

**GIÁM ĐỐC**



**PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Nguyễn Ngọc Châm**

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
This test results are valid only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
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

Số/No: 25/TN4/ 0055/02

Trang/Page: 2/3

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Độ ẩm	%	TCVN 4074: 2009	5,70
2.	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl	%	TCVN 4072: 2009	0,0
3.	Hàm lượng đường tổng theo saccaroza	%	TCVN 4074: 2009	35,31
4.	Hàm lượng đường khử theo Glucoza	%	TCVN 4074: 2009	14,15
5.	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,03)
6.	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0,09
7.	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 7596: 2007	KPH (LOD = 2,0)
8.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	TCVN 7596: 2007	KPH (LOD = 2,0)
9.	Hàm lượng Orchatoxin A	µg/kg	TCVN 9524: 2012	KPH (LOD = 0,35)
10.	Ngoại quan Hình dạng bên ngoài		TCVN 4068:1985	KPH (LOD = 0,35)
	Trạng thái			Kẹo có hình tròn theo khuôn mẫu, không bị biến dạng, nhân không bị chảy, kích thước kẹo trong cùng một gói tương đối đồng đều.
	Màu sắc			Bên ngoài: lớp vỏ màu trắng ngà, giòn Bên trong: dẻo, dai Màu đặc trưng
	Mùi, vị			Bên ngoài: Vỏ bánh đa (bánh tráng) lẫn hạt vừng Bên trong: Màu nâu Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt, không có mùi lạ
11.	<i>B.cereus</i> (*)	CFU/g	TCVN 4992: 2005	KPH (LOD : 10)
12.	<i>Coliforms</i> (*)	CFU/g	TCVN 6848: 2007	KPH (LOD : 1)
13.	<i>C.perfringens</i> (*)	CFU/g	TCVN 4991: 2005	KPH (LOD : 1)
14.	<i>S. aureus</i> (*)	CFU/g	ISO 6888-1: 2021	KPH (LOD : 10)
15.	<i>E.coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD : 1)
16.	Tổng số nấm men - nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2: 2010	KPH (LOD : 1)
17.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-1: 2015	KPH (LOD : 1)

Ghi chú: - (\*) là chỉ tiêu giới hạn tối thiểu, (\*\*). KPH - không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Số/No:.....25/TN4/0055/02.....

Trang/Page:..3/3.....

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

