

Số/No:.....25/TN4/ 0055/03

Trang/Page:.....1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Kẹo cu đơ ông bà Thư Viện (tiêu chuẩn)**
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**

Hà Nội, ngày **06** tháng **01** năm 2025

GIÁM ĐỐC

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

Nguyễn Trần Quân



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- 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
- 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.
- 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/ 0055/03

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	6,46
2.	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl	%	TCVN 4072: 2009	0,0
3.	Hàm lượng đường tổng theo saccaroza	%	TCVN 4074: 2009	36,44
4.	Hàm lượng đường khử theo Glucoza	%	TCVN 4074: 2009	13,94
5.	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,03)
6.	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0,06
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	Kẹo có hình tròn theo khuôn mẫu, không bị biến dạng, nhàu không bị cháy, kích thước kẹo trong cùng một gói tương đối đồng đều. Bên ngoài: lớp vỏ màu trắng ngà, giòn Bên trong: dẻo, dai Màu đặc trưng Bên ngoài: Vỏ bánh đa (bánh trắng) 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 gửi nhà thầu phụ, (**). KPH - không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Số/No: 25/TN4/0055/03

Trang/Page: 3/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

