

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/ MY HEALTH /2026

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MY HEALTH

Địa chỉ: Số 8 Đường số 10, Khu Dân Cư Khang Điền, Phường Phước Long, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện Thoại: 0902913439

Mã số doanh nghiệp: 0313419857

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

1. Tên sản phẩm: **KẸO CON THÚ**

2. Thành phần: Đường, bột năng, chất điều chỉnh độ acid: Citric acid (INS 330, hương liệu trái cây tổng hợp (hương dâu, hương cam, hương trái cây), phẩm màu tổng hợp [Ponceau 4R (Cochineal red A) (INS 124), Tartrazine (INS 102), Sunset yellow FCF (INS 110), Brilliant blue FCF (INS 133), Titanium dioxide (INS 171)].

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 02 năm kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất, Ngày đóng gói và Hạn sử dụng: xem trên bao bì

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

- Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 10 g, 20 g, 40 g, 80 g hoặc theo yêu cầu của khách hàng và ghi rõ trên bao bì.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm chứa trực tiếp trong bao nhựa PE, PP, HDPE, PVC, hũ nhựa PET bên ngoài là thùng carton, hoặc theo quy định của nhà sản xuất.

Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH Một thành viên kẹo Bảy Ba Bảy

Địa chỉ sản xuất: 50 Lê Tuấn Mậu, Phường Phú Lâm, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 2577/GCNATTP-SATTP

Ngày cấp/Nơi cấp: 19/05/2025 – Sở An Toàn Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh



Đóng gói tại: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MY HEALTH**

Địa chỉ: Số 8 Đường số 10, Khu Dân Cư Khang Điền, Phường Phước Long, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 181/GCNATTP-SATTP

Ngày cấp: 14/07/2025- Nơi cấp: Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM: (Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT
- Bảng tiêu chuẩn sản phẩm (đính kèm)

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./

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày 26 tháng 02 năm 2026

Giám Đốc



NGUYỄN THỊ XUÂN QUY

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MY HEALTH		Số: 02/2026/TCSP – MY HEALTH
Số 8 Đường số 10, Khu Dân Cư Khang Điền, Phường Phước Long, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam		

BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **KẸO CON THÙ**

2. Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH Một thành viên kẹo Bắp Ba Bắp

Địa chỉ sản xuất: 50 Lê Tuấn Mậu, Phường Phú Lâm, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Đóng gói tại: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MY HEALTH

Địa chỉ: Số 8 Đường số 10, Khu Dân Cư Khang Điền, Phường Phước Long, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

3. Trạng Thái sản phẩm:

- Trạng thái: **Hình các loại thú.**
- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm

4. Thành phần cấu tạo: Đường, bột năng, chất điều chỉnh độ acid: Citric acid (INS 330, hương liệu trái cây tổng hợp (hương dâu, hương cam, hương trái cây), phẩm màu tổng hợp [Ponceau (Cochineal red A) (INS 124), Tartrazine (INS 102), Sunset yellow FCF (INS 110), Brilliant Blue FCF (INS 133), Titanium dioxide (INS 171)].

5. Chỉ tiêu dinh dưỡng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	316 – 474
2	Hàm lượng chất đạm (protein)	g/100g	0,296 – 0,444
3	Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	77,84 – 116,76
4	Hàm lượng đường tổng	g/100g	64,56 – 96,84
5	Hàm lượng béo tổng	g/100g	0,4 – 0,6
6	Hàm lượng Natri (Sodium)	mg/100g	8,16 – 12,24

6. Chỉ tiêu an toàn:

6.1. Chỉ tiêu về vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
02	Coliforms	CFU/g	10
03	E.coli	CFU/g	3

04	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²
05	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
06	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
07	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10

6.2. Chỉ tiêu về kim loại nặng:

Sst	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Hàm lượng chì	mg/kg	0,5
02	Hàm lượng cadimi	mg/kg	1,0
03	Hàm lượng arsen	mg/kg	1,0
04	Hàm lượng thủy ngân	mg/kg	0,05

7. Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay sau khi mở bao bì.

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

8. Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói:

- Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 10 g, 20 g, 40 g, 80 g hoặc theo yêu cầu của khách hàng và ghi rõ trên bao bì.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm chứa trực tiếp trong bao nhựa PE, PP, HDPE, PVC, hũ nhựa PET, bên ngoài là thùng carton, hoặc theo quy định của nhà sản xuất. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

9. Thời hạn sử dụng:

- Thời hạn sử dụng: 02 năm kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất, Ngày đóng gói và Hạn sử dụng: xem trên bao bì

10. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô sạch, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày 26 tháng 2 năm 2026

Giám Đốc



NGUYỄN THỊ XUÂN QUY





NỘI DUNG GHI NHẬN (NHÂN DỰ THẢO)

- Thành phần: Đường, bột năng, chất điều chỉnh độ acid: Citric acid (INS 330, hương liệu trái cây tổng hợp (hương dâu, hương cam, hương trái cây), phẩm màu tổng hợp [Ponceau 4R (Cochineal red A) (INS 124), Tartrazine (INS 102), Sunset yellow FCF (INS 110), Brilliant blue FCF (INS 133), Titanium dioxide (INS 171)].
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: / /
- Ngày đóng gói: / /
- Hạn sử dụng: / /
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay sau khi mở bao bì.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô sạch, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Xuất xứ: Việt Nam
Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH Một thành viên kẹo Bảy Ba Bảy
Địa chỉ sản xuất: 50 Lê Tuấn Mậu, Phường Phú Lâm, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Đóng gói và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:
CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MỸ HEALTH
Địa chỉ: Số 8 Đường số 10, Khu Dân Cư Khang Điền, Phường Phước Long, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.
- Số TCB: 02/MY HEALTH/2026

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	
Tính trên / Serving size	100 g
Năng lượng / Calories	395 kcal
Carbohydrate không bao gồm chất xơ/carbohydrate excluding fibre	96,9 g
Chất đạm / Protein	0,34 g
Chất béo / Total fat	0,68 g
Đường tổng / Total sugar	80 g
Natri / Sodium	10,2 mg

(*) Hàm lượng các chất không thấp hơn 80 % giá trị ghi trên nhãn.



QUATEST 3®

ỦY BAN TIÊU CHUẨN DO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN DO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



ISO/IEC 17025:2017

Head Office: 49 Pasteur Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No. 7, road No. 1, Bien Hoa 112, Dong Nai, Vietnam 0 C3 lot K1 road Cai Lai 12, Thu Duc City, HCMC, Vietnam 0 641 Le Hong Phong, Dist 5, HCMC, Vietnam

KT3-03251ATP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/05/2025
Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample : KEO CON THÙ
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong túi nhựa.
As received sample is contained in plastic bag.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 23/04/2025
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 24/04/2025 – 08/05/2025
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MY HEALTH
Số 8 Đường số 10, KDC Khang Điền, P. Phước Long B, Tp. Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02&03/03

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / P.P. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn gửi mẫu / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo do môi trường được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses: cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận (BổA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characters marked with (*) are not accredited yet.

KT3-03251ATP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/05/2025
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 098 : 2016	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 098 : 2016	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427:2010	1,00x10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064:2016	1,50x10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Định danh phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước ⁽¹⁾ <i>Identification of water-soluble synthetic organic colouring matter</i>	TCVN 5517:1991	-		- Tartazine - Sunset yellow - Brilliant blue - Ponceau 4R
7.6. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	TCVN 4069:2009	-		1,99
7.7. Hàm lượng axit theo axit citric, g/100 g <i>Acid content as citric acid</i>	TCVN 4073:2009	-		1,84
7.8. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g <i>Total sugar content as glucose</i>	TCVN 4074:2009	-		79,8
7.9. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, g/100 g <i>Insoluble ash content in 10% HCl</i>	TCVN 4071:2009	0,1		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng cyclamate, mg/kg <i>Cyclamate content</i>	TCVN 8472:2010	10,0		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ <i>Less than</i>
7.12. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ <i>Less than</i>
7.13. <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ <i>Less than</i>

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the normally submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nội ghi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Hệ không đảm bảo do một trong được trình tự độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ K = 2, phần bộ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor K = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: cs@qltest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses: cs@qltest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (HoA) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt: 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Hàng 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-03251ATP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/05/2025
Page 03/03

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.14. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.15. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.16. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004 - Amd 1:2020	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.17. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
<i>Total yeasts and moulds</i>				

Ghi chú/Notes: (2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

(1): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau/ The color is determined based on standard colors: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast Green, Patent blue, Sunset yellow.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
2. Test results are valid for the manually submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
5. Không được tái sản xuất hoặc sao chép bất kỳ nội dung nào của báo cáo này mà không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
6. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ đã ghi trên thông tin.
7. Please contact Q/ATEST3 at the email addresses dh.cs@qatest3.com.vn for further information about test report.
8. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận (Chia tương (thoát) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
9. The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (thao 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-07521ATP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/08/2025
Page 01/02

1. Tên mẫu : KẸO CON THÚ
Name of sample

2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer,
sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong túi nhựa.
As received sample is contained in plastic bag.

3. Số lượng mẫu : 01
Quantity

4. Ngày nhận mẫu : 01/08/2025
Date of receiving

5. Thời gian thử nghiệm : 04/08/2025 - 13/08/2025
Testing duration

6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MY HEALTH
Customer Số 8 Đường 10, Khu Dân Cư Khang Điền, Phường Phước Long,
Thành phố Hồ Chí Minh

7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công



Ngô Quốc Việt

Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the samples submitted (samples) only, and this is not a certificate of product.

Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

Bộ không đảm bảo do mô phỏng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QU/IAIEST 3 at the email addresses info@quatest3.com.vn for further information about test report.

Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (Bộ) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (tên tắt 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

4105.02.VII. (HL: 07/07/2025)



QUATEST3®

ỦY BAN TIÊU CHUẨN DO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN DO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



VIAS 004

ISO/IEC 17025:2017

Head Office: 49 Pasteur, Sai Gon Ward, HCMC, Vietnam - Tel: (84-28) 3829 4274 - Fax: (84-28) 3829 3012 - E-mail: info@quatest3.com.vn - Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No. 7, road No. 1, Binh Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 C3 lot, K1 road, Cai Lai LZ, Cai Lai Ward, HCMC, Vietnam

KT3-07521ATP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/08/2025
Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ Calories ^(*)	QITN/KT3 024:2018		-	3,95 x 10 ²
• kcal/100 g			-	1,65 x 10 ³
• kJ/100 g			-	0,34
7.2. Hàm lượng protein, Protein content	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		-	
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ ^(*) , Carbohydrate excluding fibre content	QUATEST3 1091:2023		-	96,9
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , Total sugar content	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)		-	80,0
7.5. Hàm lượng béo, Total fat content	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	0,68
7.6. Hàm lượng natri, Sodium content	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		10,2

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen
(2): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose +
lactose + xylose + galactose)

Cam

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the number submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mô phỏng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ K = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor K = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt: 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (files 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

BM105.02-VIL (HL: 07/07/2025)