

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

27/Đại Phát/2024

BÁNH Ú TRO ĐẬU ĐỎ

THÁNG 04 NĂM 2024

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 27/Đại Phát/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương.
Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphathfood.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 47/2021/NNPTNT-BD Ngày cấp: 22/11/2021
Nơi cấp: Chi cục chăn nuôi, thú y và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

- Tên sản phẩm: **BÁNH Ú TRO ĐẬU ĐỎ**
- Thành phần: Gạo nếp (45%), Nước, Đậu đỏ (9%), Đường tinh luyện, Mật ong, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (965i), Chất bảo quản (202).
- Thời hạn sử dụng:
3 ngày ở nhiệt độ thường, nơi khô thoáng;
1 năm ở điều kiện bảo quản đông lạnh (-18°C);
Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên thẻ gắn kèm theo sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Sản phẩm được bao kín bởi lá tre, buộc thành xâu, được chứa đựng trong hộp giấy.
Quy cách đóng gói: 360 g (60 g * 6 cái/hộp), 720 g (60 g * 12 cái/hộp).
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)

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:
- Văn bản hợp nhất 08 /VBHN-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
 - Nghị định 43/2017/NĐ-CP và nghị định 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
 - QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm 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.
 - Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 27/ĐP/2024.

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./.

Bình Dương, ngày 26 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký lên, đóng dấu)
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
TP. DĨ AN - T. BÌNH DƯƠNG
Phạm Văn Dung



Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU ĐỎ^(*) - 紅豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu đỏ (9%), Đường tinh luyện, Mật ong, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (965i), Chất bảo quản (202)
糯米 (45%), 水, 紅豆 (9%), 精製糖, 蜂蜜, 芝麻粉水, 保溼劑 (965i), 保鮮劑 (202).

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU XANH^(*) - 綠豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu xanh (9%), Đường tinh luyện, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (420i), Chất bảo quản (202)
糯米 (45%), 水, 綠豆 (9%), 精製糖, 芝麻粉水, 保溼劑 (420i), 保鮮劑 (202).

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG - 保存和食用方式

DIỆU KIỆN BẢO QUẢN
保存方式

Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời và tránh gió quạt trực tiếp
常溫保存: 放置於室內阴凉、通风、干燥处, 避免高温、光照避免直接吹风

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
食用方式

- Bánh bảo quản 1 - 2 ngày: mở bỏ lớp lá dùng ngay.
- Bánh bảo quản ngày thứ 3: hấp bánh trong nước sôi với lửa vừa từ 13 - 15 phút, bánh nguội, mở bỏ lớp lá dùng ngay.
-- 一到兩日內: 即食
- 第三日: 中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
可加糖、蜂蜜配吃

THỜI HẠN SỬ DỤNG
保存期限

3 ngày
3日

Sử dụng theo 2 cách sau:
Cách 1: Mở bao bì, rửa đồng bánh ở nhiệt độ thường 2.5 - 3 giờ hoặc trong lò vi sóng chế độ M - high (6 cái/lần) 1,5 phút. Sau đó hấp bánh với nước sôi, lửa vừa từ 13 - 15 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá dùng ngay.
Cách 2: Không rửa đồng sản phẩm, làm nóng bánh (6 cái/lần) trong lò vi sóng chế độ M - high từ 8 - 10 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá dùng ngay.

兩種使用方式:
第一方式: 開袋子後常溫解凍2.5到3個小時或在微波 M - high爐模式1.5分鐘(6顆/次) 然後中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
第二方式: 不用解凍, 開袋子後直接放在微波 M - high爐模式8-10分鐘(6顆/次) 冷卻後即食。

1 năm
一年

Bảo quản đông
(-18°C)
冷凍
(-18°C)

Tư vấn khách hàng
1900.555540

大發食品股份有限公司
平陽省, 葛安市, 葛安坊, 神浪2工業區
第六號路32號
Tel:(0274) 3790 540 - Fax: (0274) 3790 542

Khối lượng tịnh: Xem thông tin tem dán trên nắp hộp.
淨重: 標示於貼標上。

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
過敏原信息: 不適合對本產品成分過敏者食用。

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên bao bì.
生產日期/ 保存期限: 標示於包裝上

(*) Để biết tên sản phẩm và khối lượng tịnh bánh đóng gói bên trong, xem tem dán trên nắp hộp.
產品資料標示於貼標上。





Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU ĐỎ^(*) - 紅豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu đỏ (9%), Đường tinh luyện, Mật ong, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (965i), Chất bảo quản (202)
糯米 (45%), 水, 紅豆 (9%), 精製糖, 蜂蜜, 芝麻粉水, 保溼劑 (965i), 保鮮劑 (202).

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU XANH^(*) - 綠豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu xanh (9%), Đường tinh luyện, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (420i), Chất bảo quản (202)
糯米 (45%), 水, 綠豆 (9%), 精製糖, 芝麻粉水, 保溼劑 (420i), 保鮮劑 (202).

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG - 保存和食用方式

**DIỀU KIỆN BẢO QUẢN
保存方式**

Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời và tránh gió quạt trực tiếp
常溫保存: 放置於室內阴凉、通风、干燥处, 避免高温、光照避免直接追風

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
食用方式**

- Bánh bảo quản 1 - 2 ngày: mở bỏ lớp lá dùng ngay.
- Bánh bảo quản ngày thứ 3: hấp bánh trong nước sôi với lửa vừa từ 13 - 15 phút, bánh nguội, mở bỏ lớp lá dùng ngay.
- 一到兩日內: 即食
- 第三日: 中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
可加糖、蜂蜜配吃

**THỜI HẠN SỬ DỤNG
保存期限**

3 ngày
3日

Sử dụng theo 2 cách sau:
Cách 1: Mở bao bì, rã đông bánh ở nhiệt độ thường 2,5 - 3 giờ hoặc trong lò vi sóng chế độ M - high (6 cái/lần) 1,5 phút. Sau đó hấp bánh với nước sôi, lửa vừa từ 13 - 15 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá dùng ngay.
Cách 2: Không rã đông sản phẩm, làm nóng bánh (6 cái/lần) trong lò vi sóng chế độ M - high từ 8 - 10 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá dùng ngay.

兩種使用方式:
第一方式: 開袋子後常溫解凍2.5到3個小時或在微波 M - high 爐模式1.5分鐘 (6 顆/次) 然後中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
第二方式: 不用解凍, 開袋子後直接放在微波 M - high 爐模式8-10分鐘 (6 顆/次) 冷卻後即食。

1 năm
一年

Bảo quản đông
(-18°C)
冷凍
(-18°C)

Khối lượng tịnh: Xem thông tin tem dán trên nắp hộp.
淨重: 標示於貼標上。

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
過敏原信息: 不適合對本產品成分過敏者食用。

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên bao bì.
生產日期/ 保存期限: 標示於包裝上

(*) Để biết tên sản phẩm và khối lượng tịnh bánh đóng gói bên trong, xem tem dán trên nắp hộp.
產品資料標示於貼標上



Tư vấn khách hàng
1900.555540

大發食品股份有限公司
平陽省, 改安市, 改安坊, 神浪2工業區,
第六號路32號
Tel: (0274) 3790 540 - Fax: (0274) 3790 542



Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU ĐỎ^(*) - 紅豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu đỏ (9%), Đường tinh luyện, Mật ong, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (965i), Chất bảo quản (202)
糯米 (45%), 水, 紅豆 (9%), 精製糖, 蜂蜜, 芝麻粉水, 保溼劑 (965i), 保鮮劑 (202).

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU XANH^(*) - 綠豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu xanh (9%), Đường tinh luyện, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (420i), Chất bảo quản (202)
糯米 (45%), 水, 綠豆 (9%), 精製糖, 芝麻粉水, 保溼劑 (420i), 保鮮劑 (202).

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG - 保存和食用方式

ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN
保存方式

Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời và tránh gió quạt trực tiếp

常温保存: 放置於室內阴凉、通风、干燥处, 避免高温、光照避免直接追風

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
食用方式

- Bánh bảo quản 1 - 2 ngày; mở bỏ lớp lá đùng ngay.
 - Bánh bảo quản ngày thứ 3; hấp bánh trong nước sôi với lửa vừa từ 13 - 15 phút, bánh nguội, mở bỏ lớp lá đùng ngay.
 - 一到兩日內: 即食
 - 第三日: 中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
- 可加糖、蜂蜜配吃

THỜI HẠN SỬ DỤNG
保存期限

3 ngày
3日

Sử dụng theo 2 cách sau:
Cách 1: Mở bao bì, rửa đông bánh ở nhiệt độ thường 2,5 - 3 giờ hoặc trong lò vi sóng chế độ M - high (6 cái/lần) 1,5 phút. Sau đó hấp bánh với nước sôi, lửa vừa từ 13 - 15 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá đùng ngay.
Cách 2: Không rửa đông sản phẩm, làm nóng bánh (6 cái/lần) trong lò vi sóng chế độ M - high từ 8 - 10 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá đùng ngay.

兩種使用方式:
第一方式: 開袋子後常温解冻2.5到3個小時或在微波 M - high 爐模式 1.5分鐘 (6 顆/次) 然後中火蒸 13-15 分鐘冷卻後即食。
第二方式: 不用解冻, 開袋子後直接放在微波 M - high 爐模式 8-10分鐘 (6 顆/次) 冷卻後即食。

1 năm
一年

Đông lạnh
冷冻

- 18°C
- 18°C

Tư vấn khách hàng
1900.555540

大發食品股份有限公司
平陽省, 改安市, 改安坊, 神浪2工業區,
第六號路32號
Tel: (0274) 3790 540 - Fax: (0274) 3790 542

Khối lượng tịnh: Xem thông tin tem dán trên nắp hộp.

淨重: 標示於貼標上。

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
過敏原信息: 不適合對本產品成分過敏者食用。

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên bao bì.

生產日期/ 保存期限: 標示於包裝上

(*) Để biết tên sản phẩm và khối lượng tịnh bánh đóng gói bên trong, xem tem dán trên nắp hộp.
產品資料標示於貼標上



Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
 Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU ĐỎ^(*) – 紅豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu đỏ (9%), Đường tinh luyện, Mật ong, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (965i), Chất bảo quản (202)
 糯米 (45%), 水, 紅豆 (9%), 精製糖, 蜂蜜, 芝麻粉水, 保溼劑 (965i), 保鮮劑 (202).

Tên sản phẩm
品名

BÁNH Ú TRO ĐẬU XANH^(*) – 綠豆餛飩

Thành phần
成分

Gạo nếp (45%), Nước, Đậu xanh (9%), Đường tinh luyện, Nước tro mè (vùng), Chất làm ẩm (420i), Chất bảo quản (202)
 糯米 (45%), 水, 綠豆 (9%), 精製糖, 芝麻粉水, 保溼劑 (420i), 保鮮劑 (202).

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG - 保存和食用方式



ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN
保存方式

Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời và tránh gió quạt trực tiếp
 常溫保存: 放置於室內陰涼、通風、干燥處, 避免高溫、光照射避免直接過風

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
食用方式

- Bánh bảo quản 1 - 2 ngày: mở bỏ lớp lá đùng ngay.
 - Bánh bảo quản ngày thứ 3: hấp bánh trong nước sôi với lửa vừa từ 13 - 15 phút, bánh nguội, mở bỏ lớp lá đùng ngay.
 - 一到兩日內: 即食
 - 第三日: 中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
 可加糖、蜂蜜配吃

THỜI HẠN SỬ DỤNG
保存期限

3 ngày
3日

Bảo quản đông
(-18 °C)
冷凍
(-18 °C)

Sử dụng theo 2 cách sau:
 Cách 1: Mở bao bì, rửa đông bánh ở nhiệt độ thường 2,5 - 3 giờ hoặc trong lò vi sóng chế độ M - high (6 cái/lần) 1,5 phút. Sau đó hấp bánh với nước sôi, lửa vừa từ 13 - 15 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá đùng ngay.
 Cách 2: Không rửa đông sản phẩm, làm nóng bánh (6 cái/lần) trong lò vi sóng chế độ M - high từ 8 - 10 phút. Bánh nguội, mở bỏ lớp lá đùng ngay.

1 năm
一年

兩種使用方式:
 第一方式: 開袋子後常溫解凍2.5到3個小時或在微波 M - high爐模式1.5分鐘(6顆/次)然後中火蒸13-15分鐘冷卻後即食。
 第二方式: 不用解凍, 開袋子後直接放在微波 M - high爐模式8-10分鐘(6顆/次)冷卻後即食。

Tư vấn khách hàng
1900.555540

大發食品股份有限公司
 平陽省, 改安市, 改安坊, 神浪2工業區,
 第六號路32號
 Tel: (0274) 3790 540 - Fax: (0274) 3790 542

Khối lượng tịnh: Xem thông tin tem dán trên nắp hộp.
 淨重: 標示於貼標上。

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
 過敏原信息: 不適合對本產品成分過敏者食用。

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên bao bì.
 生產日期/ 保存期限: 標示於包裝上

(*): Để biết tên sản phẩm và khối lượng tịnh bánh đóng gói bên trong, xem tem dán trên nắp hộp.
 產品資料標示於貼標上



Test Report No.VNT/F24/044864
Dated 10/04/2024
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F24/044864
Ngày 10/04/2024

Add value.
Inspire trust.

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification, Validation and Verification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm, Xác minh và Xác nhận của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

Applicant
Tên khách hàng : DAI PHAT FOOD CO., LTD.
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
No. 32 Street 6, Song Than II Industrial Park, Di An City, Binh Duong
Province, Vietnam.
Số 32, Đường Số 6, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Thành Phố Dĩ
An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Attention
Người liên hệ : Ms. Suong

Date of receiving
Ngày nhận mẫu : 03/04/2024 (17:00)

State of sample as received
Mô tả tình trạng mẫu khi nhận : Sample intact in plastic bag
Mẫu nguyên vẹn trong túi nhựa

Test Period
Thời gian thử nghiệm : 03/04/2024 – 10/04/2024

Sample Description
Mô tả mẫu : Bánh ú tro đậu đỏ
NSX: 03/04/2024

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm
The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng
Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm
This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử



The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone : +84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
https://www.tuvsud.com/vi-vn

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937

TUV®

Test Report No.VNT/F24/044864
 Dated 10/04/2024
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F24/044864
 Ngày 10/04/2024



TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TPV-LAB-FTP-241 (Drying oven method)	62.93	-
2.	pH (solution 10%) pH (dung dịch 10%)	-	Ref. AOAC 943.02	9.52	-
3.	Borate Borax	-	TPV-LAB-FTP-285 (2018)	Negative Âm tính	-
4.	Cadmium (Cd) Cadmi	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
5.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
6.	Sorbic acid quy ra Potassium sorbate	mg/kg	TPV-LAB-FTP-232 (HPLC/DAD)	427.9	-
7.	Aflatoxin B1	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected Không phát hiện	1
8.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected Không phát hiện	1/each compound
9.	Ochratoxin A	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-249	Not detected Không phát hiện	2
10.	Deoxynivalenol	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-267	Not detected Không phát hiện	50
11.	Zearalenone	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-250	Not detected Không phát hiện	5
12.	Total aerobic count Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022	Not detected Không phát hiện	10
13.	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006	Not detected Không phát hiện	10
14.	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected Không phát hiện	10
15.	Staphylococcus aureus	CFU/g	ISO 6888-1:2021 Amd 1:2023	Not detected Không phát hiện	10
16.	Clostridium perfringens	CFU/g	ISO 7937:2004	Not detected Không phát hiện	10
17.	Bacillus cereus	CFU/g	AOAC 980.31	Not detected Không phát hiện	10
18.	Yeasts and Moulds Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	FDA BAM, April 2001, Chapter 18	Not detected Không phát hiện	10

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By



Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F24/044864
Dated 10/04/2024
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F24/044864
Ngày 10/04/2024



Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification, Validation and Verification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 April 2024

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm, Xác minh và Xác nhận của Tập đoàn TÜV SÜD.

Ngày hiệu lực ngày 01 tháng 04 năm 2024.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --