

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/Daesang/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương
Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Điền, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

E-mail: daesang.rd@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/3/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn từ ngày 17/03/2026 có hiệu lực đến ngày 16/03/2029.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SÓT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM

2. Thành phần: Nước, kem whipping (22%), chiết xuất gà (thịt gà, maltodextrin, muối, chiết xuất nấm men, hành tím, hành tây, chất điều vị (INS640, INS621, INS627, INS631), chất chống oxy hóa (INS307b)), chất làm dày (INS1422, INS415), bột phô mai (2,7%) , đường, bơ, muối, chất nhũ hóa (INS471), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), tiêu đen.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bao bì: Phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: PET//AL//PA//RCPP, thủy tinh/sắt tráng thiếc hoặc các chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của bộ Y tế.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 120g; 340g; 500g; 900g; 1kg; 2kg; 2,5kg; 3kg; 5kg; 10kg;... hoặc thay đổi tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên bao bì.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM.

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.



Sản xuất tại: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương.

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Xuất xứ: Việt Nam.

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

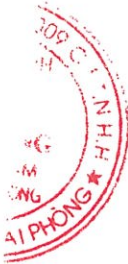
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm; Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 16:2026/DAESANG

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.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

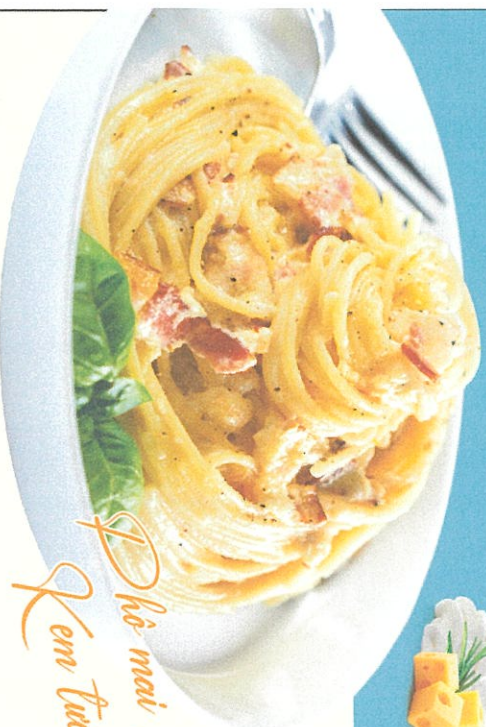


**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



Sốt spaghetti Phô mai kem

크림 치즈 스파게티 소스
Cheese & Cream Sauce



Phô mai &
Kem tươi



Quét liên lạc
xem công
thức hay

Khối lượng tịnh: 120 g
Dùng với mì Ý (khô)



Sốt spaghetti Phô mai kem

크림 치즈 스파게티 소스
Cheese & Cream Sauce

Thành phần:

Nước, kem whipping (22%), chiết xuất gà (thịt gà, maltodextrin, muối, chiết xuất nấm men, hành tím, hành tây, chất điều vị (INS640, INS621, INS627, INS631), chất chống oxy hóa (INS307b)), chất làm dày (INS1422, INS415), bột phô mai (2,7%), đường, bơ, muối, chất nhũ hóa (INS471), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), tiêu đen.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrat	Chất đạm	Chất béo	Natri (Na)	Đường tổng số
122 kcal	5 g	2,4 g	10,5 g	538 mg	1,4 g

Hướng dẫn sử dụng:

-  Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.
-  Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.

* Mách nhỏ * Món ngon khoai khoai của các tin đồ mê sự béo ngậy.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

• **Khuyến cáo:** Sản phẩm có chứa thành phần có nguồn gốc từ sữa. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm. Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tùy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

- Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**
- Phố Song Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
- Sản xuất tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI DUONG**
- Lô T0.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Xuất xứ: Việt Nam
- Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563
- Sản xuất theo số TCCS 16-2026/DAESANG



8.935304.2019.6.4.

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX: Xem trên bao bì





Thành phần: Nước, kem whipping (22%), chất xuất gà (tinh gà, maltoдекtrin, muối, chất xuất nấm men, tinh tằm, tinh bột, chất điều vị (INS640, INS671, INS672, INS631), chất chống oxy hóa (INS3070)), chất làm dày (INS1422, INS415), bột pho mai (2,7%), đường, bơ, muối, chất nhũ hóa (INS471), chất điều vị (INS921, INS631, INS627), tiêu đen.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g		
Năng lượng:	122	Kcal
Carbohydrat:	5	g
Chất đạm:	2,4	g
Chất béo:	10,5	g
Natri (Na):	538	mg
Đường tổng số:	1,4	g

Hướng dẫn bảo quản:

Bao quanh nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Khuyến cáo:

Sản phẩm có chứa thành phần có nguồn gốc từ sữa.

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tùy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

Khối lượng tịnh: 340 g - Dùng với 250 g mì Ý (khô)

Sốt spaghetti Phô mai kem

크림 치즈 스파게티 소스 | Cheese & Cream Sauce



Quét liên tay
xem công
thức hay

Hướng dẫn sử dụng:



1 Lược mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.



2 Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.

Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, sử dụng hết trong vòng 3 ngày. Món ngon khodi khudi của các tín đồ mê sự béo ngậy.

* Mách nhỏ *

- Sản phẩm của CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
- Phô Song Thọ, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
- Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI ĐƯƠNG 16/10/1 Đường số 1, Khu công nghiệp Cảnh Điền - Lương Diên, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Xuất xứ: Việt Nam
- Sản xuất theo số TCCS 16-2026/D/DAESANG
- HSD: 12 tháng kể từ NSX
- NSX: Xem trên bao bì



Tư vấn khách hàng
(024) 3768 0563



AR-26-VD-019558-01-VI / EUVNHC-00393774- Trang : 1 / 1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2512260672-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00260764

Mã số Eol : 005-32410-634533
Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 26/12/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 12/01/2026
Thời gian thử nghiệm : 29/12/2025 - 23/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.33
2	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	2.42
3	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	10.5
4	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	538
5	VDGE4 VD (a) Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/ 100 g	AOAC 2020.07	5.000
6	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	124

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang và khách hàng, và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Ky Hai Dang xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a) được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

 Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Cam Giang Commune
 Hai Phong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: X4GD2512260672-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00260764

Eol code :	005-32410-634533	
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI PHỖ MAI KEM	
Conditioning:	Finished product	
Sample reception date:	26/12/2025	Client due date : 12/01/2026
Analysis Time :	29/12/2025 - 23/01/2026	

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD157 VD (a) Dietary fiber	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.33
2	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	2.42
3	VW081 VW (a) Total fat	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	10.5
4	VD6ZP VD (a) Sodium (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	538
5	VDGE4 VD (a) Available carbohydrate	g/ 100 g	AOAC 2020.07	5.000
6	VWL74 VW Energy value (Including Dietary fiber)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	124

SIGNATURE


 Trần Thị Mỹ Dung
 Business Unit Manager Northern Branch


 Lý Hoàng Hải
 Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

EXPLANATORY NOTE

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng
Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2512260672-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00260768

Mã số Eol : 005-32410-634537
 Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 26/12/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026
 Thời gian thử nghiệm : 30/12/2025 - 07/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.35
2	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
3	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
4	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Phát hiện vết(<0.5)
5	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
6	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	0.94

Phát hiện vết: kết quả \geq LOD và $<$ LOQ.
 LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
 LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/02/2026.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

 Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Cam Giang Commune
 Hai Phong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: X4GD2512260672-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00260768

Eol code :	005-32410-634537	
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM	
Conditioning:	Finished product	
Sample reception date:	26/12/2025	Client due date : 07/01/2026
Analysis Time :	30/12/2025 - 07/01/2026	

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Not detected (LOD=0.15)
2	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Not detected (LOD=0.15)
3	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Traces(<0.5)
4	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Not detected (LOD=0.15)
5	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	0.94
6	VD4P0 VD (a) Total sugars	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	1.35

 Traces: result \geq LOD and $<$ LOQ.

LOD: Limit Of Detection.

LOQ: Limit Of Quantitation.

SIGNATURE


 Trần Thị Mỹ Dung
 Business Unit Manager Northern Branch


 Lý Hoàng Hải
 Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

**ANALYTICAL REPORT****EXPLANATORY NOTE**

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng
Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2512260672-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00260766

Mã số Eol : 005-32410-634535
 Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI PHỞ MAI KEM
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 26/12/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026
 Thời gian thử nghiệm : 26/12/2025 - 29/12/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	0
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW1P9 VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo. AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/02/2026.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng, và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Cam Giang Commune
Hai Phong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: X4GD2512260672-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00260766

Eol code : 005-32410-634535
 Sample described as: SỐT SPAGHETTI PHỒ MAI KEM
 Conditioning: Finished product
 Sample reception date: 26/12/2025 Client due date : 07/01/2026
 Analysis Time : 26/12/2025 - 29/12/2025

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Not Detected
2	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	0
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Not detected (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=10)
5	VW012 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Not detected (LOD=10)
6	VW1P9 VW Total spores of yeasts & moulds	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Ref. AOAC 2014.05)	Not detected (LOD=10)

LOD: Limit Of Detection.

SIGNATURE



Trần Thị Mỹ Dung
Business Unit Manager Northern Branch



Lý Hoàng Hải
Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

EXPLANATORY NOTE

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.
 Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.
 This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.
 Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.
 All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.
 All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
 Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.
 (a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



AR-26-VD-004211-01-VI / EUVNHC-00393774- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2512260672-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00260767

Mã số Eol :	005-32410-634536	
Tên mẫu :	SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM	
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm	
Ngày nhận mẫu :	26/12/2025	Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026
Thời gian thử nghiệm :	31/12/2025 - 07/01/2026	

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
2	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
3	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
4	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
5	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
6	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
7	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/02/2026.



AR-26-VD-004211-01-VI / EUVNHC-00393774- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/eurofins-tại-việt-nam/eurofins-sắc-ký-hải-đăng/điều-khoản-và-điều-kiện-chung-về-cung-cấp-dịch-vụ/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

 Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Cam Giang Commune
 Hai Phong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: X4GD2512260672-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00260767

Eol code :	005-32410-634536
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM
Conditioning:	Finished product
Sample reception date:	26/12/2025
Analysis Time :	31/12/2025 - 07/01/2026
	Client due date : 07/01/2026

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW073 VW (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
2	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Not detected (LOD=0.5)
3	VW071 VW (a) Arsenic (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
4	VW072 VW (a) Lead (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.017)
5	VW074 VW (a) Mercury (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.007)
6	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
7	VWHGN VW (a) Aflatoxins total	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)

LOD: Limit Of Detection.

SIGNATURE


 Trần Thị Mỹ Dung
 Business Unit Manager Northern Branch

 Lý Hoàng Hải
 Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

**ANALYTICAL REPORT****EXPLANATORY NOTE**

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





AR-26-VD-006641-01-VI / EUVNHC-00393774- Trang : 1 / 1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2512260672-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00260765

Mã số Eol : 005-32410-634534
Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI PHỞ MAI KEM
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 26/12/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026
Thời gian thử nghiệm : 30/12/2025 - 09/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Tham khảo TCVN 4835:2002)	4.83
2	VD668 VD (a) Hàm lượng chất khô	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	20.1
3	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	1.00

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

 Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Cam Giang Commune
 Hai Phong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: X4GD2512260672-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00260765

Eol code :	005-32410-634534	
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI PHỞ MAI KEM	
Conditioning:	Finished product	
Sample reception date:	26/12/2025	Client due date : 07/01/2026
Analysis Time :	30/12/2025 - 09/01/2026	

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Ref. TCVN 4835:2002)	4.83
2	VD668 VD (a) Dry matter	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	20.1
3	VW07V VW (a) Salt (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Ref. TCVN 3701:2009)	1.00

SIGNATURE


 Trần Thị Mỹ Dung
 Business Unit Manager Northern Branch


 Lý Hoàng Hải
 Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

EXPLANATORY NOTE

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ban hành ngày 16 tháng 01 năm 2026 về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ban hành ngày 18 tháng 11 năm 2021 về Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Theo đề nghị của đại diện lãnh đạo về chất lượng;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản Tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 16:2026/DAESANG**

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh.

Điều 3. Các bộ phận có liên quan có trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, thực hiện, theo dõi, cập nhật, đảm bảo sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh phù hợp với yêu cầu quy định trong Tiêu chuẩn cơ sở nói trên.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Các phòng ban công ty;
- Lưu: VT/R&D.



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL

**CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TẠI HẢI DƯƠNG**

TCCS 16:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 16:2026/DAESANG

SỐT SPAGHETTI PHÔ MAI KEM

Nội dung	Biên soạn	Soát xét
Họ và tên:	Phạm Thị Kiều Trang	Nguyễn Thị Thu Thương
Chức danh:	Nhân viên R&D	Đội trưởng R&D
Chữ ký:		

Hải Phòng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

Mục lục

1	Phạm vi áp dụng.....	3
2	Tài liệu viện dẫn.....	3
3	Yêu cầu kỹ thuật.....	3
	3.1. Yêu cầu cảm quan.....	3
	3.2. Yêu cầu về lý – hóa.....	3
	3.3. Chỉ tiêu dinh dưỡng.....	4
4	Yêu cầu về an toàn thực phẩm.....	4
	4.1. Chỉ tiêu vi sinh vật.....	4
	4.2. Chỉ tiêu độc tố vi nấm.....	4
	4.3. Dư lượng kim loại nặng.....	5
	4.4. Phụ gia thực phẩm.....	5
5	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản.....	5
	5.1. Bao gói.....	5
	5.2. Ghi nhãn.....	5
	5.3. Bảo quản.....	5

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 16:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 16/2026/QĐ-DAESANG

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu của Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định áp dụng cho sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh.

2. Tài liệu viện dẫn

Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về *Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa*

Thông tư 24/2019/TT-BYT, *Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm*; Thông tư 17/2023/TT-BYT, *Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm*

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

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Yêu cầu cảm quan

Các yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Dạng sốt, sánh, sệt.
2. Màu sắc	Màu trắng sữa đến trắng ngà.
3. Mùi vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

3.2 Yêu cầu về lý - hóa

Các yêu cầu về lý - hóa đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. pH	Từ 4,5 đến 7,2
2. Hàm lượng chất khô, không lớn hơn	25
3. Muối (NaCl), %, không lớn hơn	3

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Chỉ tiêu dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Năng lượng, kcal/100g	Từ 97,6 đến 146,4
2. Carbohydrat, g/100g	Từ 4 đến 6,2
3. Chất đạm, g/100g	Từ 1,9 đến 3
4. Chất béo, g/100g	Từ 8,4 đến 12,6
5. Đường tổng số, g/100g	Từ 1,1 đến 1,75
6. Natri, mg/100g	Từ 430 đến 672

4 Yêu cầu về an toàn thực phẩm

4.1 Chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Chỉ tiêu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g, không lớn hơn	10^4
2. <i>Coliforms</i> , CFU/g, không lớn hơn	10^2
3. <i>Escherichia coli</i> , MPN/g, không lớn hơn	3
4. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g, không lớn hơn	10^2
5. <i>Salmonella spp.</i> , /25g	Không phát hiện
6. Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, CFU/g, không lớn hơn	10^2

4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 – Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2), $\mu\text{g}/\text{kg}$, không lớn hơn	10
2. Ochratoxin A, $\mu\text{g}/\text{kg}$, không lớn hơn	30
3. Aflatoxin B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$, không lớn hơn	5

4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **Sốt spaghetti Phô mai kem** được quy định trong Bảng 6.

Bảng 6 – Dư lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Chì (Pb), mg/kg, không lớn hơn	2
2. Cadimi (Cd), mg/kg, không lớn hơn	1
3. Arsen (As), mg/kg, không lớn hơn	1
4. Thủy ngân (Hg), mg/kg, không lớn hơn	0,05

4.4 Phụ gia thực phẩm

Các yêu cầu về phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** được quy định trong Bảng 7.

Bảng 7 – Phụ gia thực phẩm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tocopherol concentrat (INS 307b), mg/kg, không lớn hơn	600

5 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản

5.1 Bao gói

Sản phẩm phải được đóng gói trong bao bì phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

5.2 Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm **Sốt spaghetti Phô mai kem** được ghi trên bao bì theo quy định tại nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3 Bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

