

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/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 Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

E-mail: rdmiwon@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 lần thứ 5 vào ngày 03/03/2025.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SÓT SPAGHETTI ARRABBIATA – VỊ CAY

2. Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cọ, tỏi, chất điều vị (INS621), ớt tươi (0,24%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS260), bột thịt gà chiết xuất, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), bột ớt, chất bảo quản (INS211, INS202), lá basil, lá oregano.

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//RCPE, 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; 220g; 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.
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 13:2026/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 25 tháng 02 năm 2026

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

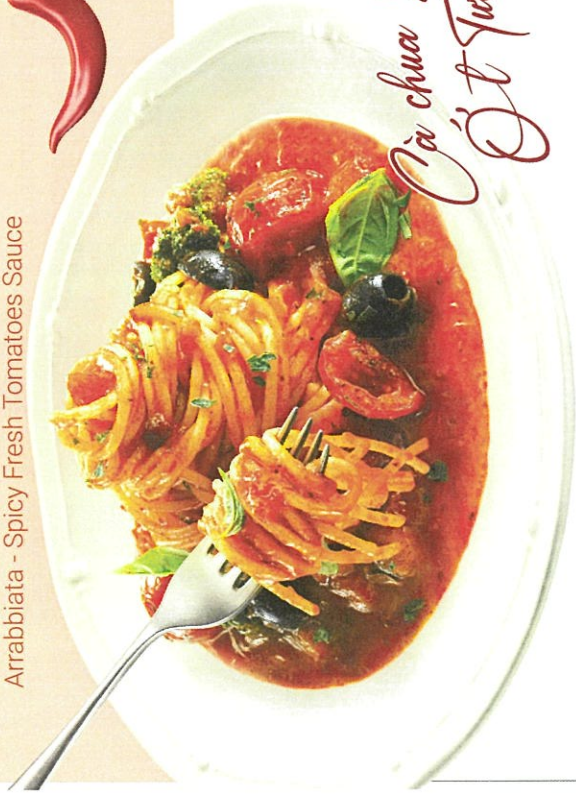




Sốt spaghetti Arrabbiata - Vị cay (*)

아라비야따 소스

Arrabbiata - Spicy Fresh Tomatoes Sauce



Chua & Đốt Tươi

Quiet liên tay xem công thức hay



Khối lượng tịnh: 120 g
Dùng với 75 g mì Ý (khô)

Sốt spaghetti Arrabbiata - Vị cay (*)

아라비야따 소스

Arrabbiata - Spicy Fresh Tomatoes Sauce



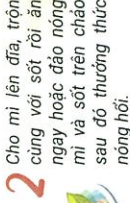
Thành phần:

Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cọ, tỏi, chất điều vị (INS621), ớt tươi (0,24%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS260), bột thịt gà chiết xuất, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), bột ớt, chất bảo quản (INS211, INS202), lá basil, lá oregano.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	83	kcal
Carbohydrat	14	g
Chất đạm	1,2	g
Chất béo	1,8	g
Natri	1150	mg
Đường tổng số	9,1	g

Hướng dẫn sử dụng:



Mách nhỏ

Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Hướng dẫn bảo quản:

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

• **Khuyến cáo:** Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**

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**
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Xuất xứ: Việt Nam

• Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

• Sản xuất theo số TCCS 13:2026/DAESANG

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX: Xem trên bao bì

(*) Arrabbiata là một loại sốt cay ăn cùng với mì Ý.



819333041200103



Ofood

Đơn vị phân phối: Công ty TNHH Ofood Việt Nam
Địa chỉ: Tầng 10, Tòa nhà Ofood, Khu đô thị mới Cầu Giấy, Quận Cầu Giấy, Hà Nội
Số điện thoại: 024 3768 0563



Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10.8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cọ, tỏi, chất điều vị (INS621), ớt tươi (0.24%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS260), bột thịt gà chiết xuất, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), bột ớt, chất bảo quản (INS211, INS202), lá basil, lá oregano.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở nắp cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

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

Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.
Bước 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.

Mách nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g		
Năng lượng:	83	kcal
Carbohydrat:	14	g
Chất đạm:	1,2	g
Chất béo:	1,8	g
Natri:	1150	mg
Đường tổng số:	9,1	g

(*) Arrabbiata là một loại sốt cay ăn cùng với mì Ý

Sốt spaghetti ^(*) ARRABBIATA- vị cay

아라비아다 스프



Khối lượng tịnh: **220 g**
 Dùng với 140 g mì Ý (khô)
 cho 2 người ăn



Ảnh minh họa

- Chọn lọc sự tinh tế và kết hợp hài hòa của món ăn Á-Âu, cà chua tươi sạch, vị cay nồng nàn.
- Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bán chạy số 1 Hàn Quốc.

- Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**
 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**
 Lô 10, T đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563
- Xuất xứ: Việt Nam
- Số tự công bố: 13/Daesang/2026



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



Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cọ, tỏi, chất điều vị (INS621), ớt tươi (0,24%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS260), bột thịt gà chiết xuất, chất tạo màu tự nhiên (INS160C(i), INS150c), bột ớt, chất bảo quản (INS211, INS202), lá basil, lá oregano.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở nắp cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

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

Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.

Bước 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.

Mách nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	Năng lượng:	83	kcal
	Carbohydrat:	14	g
	Chất đạm:	1,2	g
	Chất béo:	1,8	g
	Natri:	1150	mg
	Đường tổng số:	9,1	g

(*) Arrabbiata là một loại sốt cay ăn cùng với mì Ý

Sốt spaghetti ^(*) ARRABBIATA - vị cay

아라비아다 스프



Khối lượng tịnh: **220 g**
Dùng với 140 g mì Ý (khô)
cho 2 người ăn



Ảnh minh họa

- Chọn lọc sự tinh tế và kết hợp hài hòa của món ăn Á-Âu, cà chua tươi sạch, vị cay nồng nàn.
- Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bán chạy số 1 Hàn Quốc.

- Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
- Sản xuất tại: **CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điện - Lương Điện, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Tư vấn khách hàng: (024) 3768.0563
- Xuất xứ: Việt Nam
- Sản xuất theo số TCCS 13:2026/DAESANG



8 19 3 5 3 0 4 1 2 0 0 0 9 7



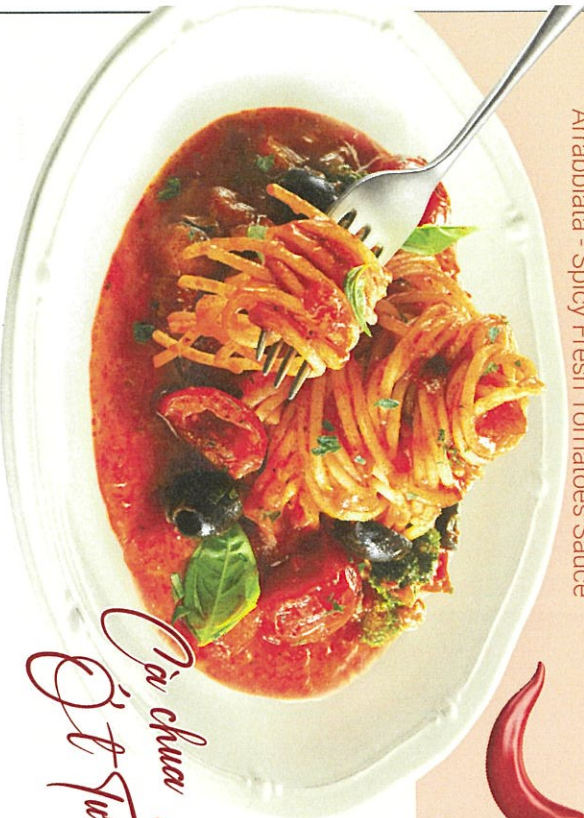
HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX: Xem trên bao bì



Sốt spaghetti Arrabbiata - Vị cay

아라비아타 소스

Arrabbiata - Spicy Fresh Tomatoes Sauce



Chỉ cần chua & ớt tươi

Khối lượng tịnh: 120 g
Dùng với 75 g mì Ý (khô)



Quét liên tay
xem công
thức hay

Sốt spaghetti

Arrabbiata - Vị cay

아라비아타 소스

Arrabbiata - Spicy Fresh Tomatoes Sauce



Thành phần:
Cà chua tươi (43%), nước, cà chua có đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cọ, tỏi, chất điều vị (INS621), ớt tươi (0,24%), chất điều chỉnh độ acid (NS330, INS260), bột thịt gà chiết xuất, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), bột ớt, chất bảo quản (INS211, INS202), lá basil, lá oregano.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng 83 kcal	Carbohydrat 14 g	Chất đạm 1,2 g	Chất béo 1,8 g	Natri 1150 mg	Đường tổng số 9,1 g
--------------------------	------------------------	----------------------	----------------------	---------------------	---------------------------

Hướng dẫn sử dụng:



1. Luộc 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.

Mách nhỏ Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Hướng dẫn bảo quản:

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

• **Khuyến cáo:** Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Phố Song Thọ, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sân xuất tại: CHI NHÃNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI PHÒNG

Lô 10.1 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 13:2026/DAESANG

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX: Xem trên bao bì

(*) Arrabbiata là một loại sốt cay ăn cùng với mì Ý.



8193530412001031



Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước cà chua có đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cỏ, tỏi, chất điều vị (INS621), ớt tươi (0,24%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS260), bột thịt gà chiết xuất, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), bột ớt, chất bảo quản (INS211, INS202), lá basil, lá oregano.

Hương dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở nắp cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

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

Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.

Bước 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.

Mách nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g	Năng lượng: 83 kcal
Carbohydrat:	14 g
Chất đạm:	1,2 g
Chất béo:	1,8 g
Natri:	1150 mg
Đường tổng số:	9,1 g

(*) Arrabbiata là một loại sốt cay ăn cùng với mì Ý

Sốt spaghetti ARRABBIATA-^(*) vị cay

아라비아타 소스



Khối lượng tịnh: **220 g**
Dùng với 140 g mì Ý (khô)
cho 2 người ăn



Ảnh minh họa

- Chọn lọc sự tinh tế và kết hợp hài hòa của món ăn Á-Âu, cà chua tươi sạch, vị cay nóng nàn.
- Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bán chạy số 1 Hàn Quốc.

• Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**

• Sản xuất tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**

Là 10,1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

• Xuất xứ: Việt Nam

• Sản xuất theo số TCCS 13:2026/DAESANG



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

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

TCCS 13:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA – VỊ CAY

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 13:2026/DAESANG

SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA – VỊ CAY

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 25 tháng 02 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 13:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 13/2026/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 Arrabbiata – vị cay** 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*

Thông tư 50/2016/TT-BYT, *Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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 Arrabbiata – vị cay** 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 đỏ cam đến đỏ nâu đặc trưng của cà chua nấu chín.
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 Arrabbiata – vị cay** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý – hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. pH	Từ 3,3 đến 5,5
2. Muối (NaCl), %	Từ 1,9 đến 3,2
3. Hàm lượng chất khô, %	Từ 15 đến 25

3.3 Yêu cầu về phụ gia thực phẩm

Các yêu cầu về phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Arrabbiata – vị cay** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Yêu cầu về phụ gia thực phẩm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Natri benzoat (INS 202), mg/kg, không lớn hơn	1000
2. Kali sorbat (INS 211), mg/kg, không lớn hơn	1000
3. Caramen nhóm III (INS 150c), mg/kg, không lớn hơn	50000

3.4 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **Sốt spaghetti Arrabbiata – vị cay** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Yêu cầu về chỉ tiêu dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Năng lượng, kcal/100g	Từ 66,4 đến 99,6
2. Carbohydrat, g/100g	Từ 11,2 đến 16,8
3. Chất đạm, g/100g	Từ 0,96 đến 1,44
4. Chất béo, g/100g	Từ 1,44 đến 2,16
5. Đường tổng số, g/100g	Từ 7,28 đến 10,92
6. Natri (Na), mg/100g	Từ 920 đến 1437

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 Arrabbiata – vị cay** được quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 – Yêu cầu về 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 Arrabbiata – vị cay** được quy định trong Bảng 6.

Bảng 6 – Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2), µg/kg, không lớn hơn	10
2. Ochratoxin A, µg/kg, không lớn hơn	30
3. Aflatoxin B1, µg/kg, không lớn hơn	5

4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **Sốt spaghetti Arrabbiata – vị cay** được quy định trong Bảng 7.

Bảng 7 – 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

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 Arrabbiata – vị cay** 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.



Hải Phòng, ngày 25 tháng 02 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 13:2026/DAESANG**

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Sốt spaghetti Arrabbiata – vị cay** 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 Arrabbiata – vị cay** 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.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



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 : X4GD2601020004-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00001585

Mã số Eol : 005-32410-638892
 Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI ARRABIATA - VỊ CAY
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 05/01/2026 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 19/01/2026
 Thời gian thử nghiệm : 07/01/2026 - 19/01/2026

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	2.95
2	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	1.23
3	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	1.75
4	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1150
5	VDGE4 VD (a) Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/ 100 g	AOAC 2020.07	14.0
6	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	83

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 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/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: X4GD2601020004-HN-KA

Sample Code : 743-2026-00001585

Eol code :	005-32410-638892	
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY	
Conditioning:	Finished product	
Sample reception date:	05/01/2026	Client due date : 19/01/2026
Analysis Time :	07/01/2026 - 19/01/2026	

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD157 VD (a) Dietary fiber	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.95
2	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	1.23
3	VW081 VW (a) Total fat	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	1.75
4	VD6ZP VD (a) Sodium (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1150
5	VDGE4 VD (a) Available carbohydrate	g/ 100 g	AOAC 2020.07	14.0
6	VWL74 VW Energy value (Including Dietary fiber)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	83

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 VI LAS 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 : X4GD2601020004-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00001590

Mã số Eol : 005-32410-638897
 Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 05/01/2026 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 14/01/2026
 Thời gian thử nghiệm : 07/01/2026 - 14/01/2026

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)	9.71
2	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	5.03
3	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	4.40
4	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
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)	Phát hiện vết(<0.5)

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 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/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-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 nằm 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: X4GD2601020004-HN-KA

Sample Code : 743-2026-00001590

Eol code :	005-32410-638897
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY
Conditioning:	Finished product
Sample reception date:	05/01/2026 Client due date : 14/01/2026
Analysis Time :	07/01/2026 - 14/01/2026

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	5.03
2	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	4.40
3	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Not detected (LOD=0.15)
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)	Traces(<0.5)
6	VD4P0 VD (a) Total sugars	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	9.71

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.





AR-26-VD-009004-01-VI / EUVNHC-00395683- 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 : X4GD2601020004-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00001587

Mã số Eol :	005-32410-638894	
Tên mẫu :	SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY	
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm	
Ngày nhận mẫu :	05/01/2026	Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 14/01/2026
Thời gian thử nghiệm :	05/01/2026 - 08/01/2026	

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)	Không phát hiện (LOD=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 11/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 11/02/2026.



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 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/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-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: X4GD2601020004-HN-KA

Sample Code : 743-2026-00001587

Eol code :	005-32410-638894	
Sample described as:	SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY	
Conditioning:	Finished product	
Sample reception date:	05/01/2026	Client due date : 14/01/2026
Analysis Time :	05/01/2026 - 08/01/2026	

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)	Not Detected (LOD=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 11/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 11/02/2026.

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 : X4GD2601020004-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00001588

Mã số Eol :

005-32410-638895

Tên mẫu :

SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

05/01/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 14/01/2026

Thời gian thử nghiệm :

08/01/2026 - 12/01/2026

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	Phát hiện vết(<0.03)
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)

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 BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 11/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 11/02/2026.



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: X4GD2601020004-HN-KA

Sample Code : 743-2026-00001588

Eol code : 005-32410-638895
 Sample described as: SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY
 Conditioning: Finished product
 Sample reception date: 05/01/2026 Client due date : 14/01/2026
 Analysis Time : 08/01/2026 - 12/01/2026

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	Traces(<0.03)
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)

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 11/02/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 11/02/2026.



VILAS 238



AR-26-VD-009005-01-EN / EUVNHC-00395683- Page 2 / 2

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 : X4GD2601020004-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00001586

Mã số Eol : 005-32410-638893
 Tên mẫu : SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 05/01/2026 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 14/01/2026
 Thời gian thử nghiệm : 08/01/2026 - 14/01/2026

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)	4.42
2	VD668 VD (a) Hàm lượng chất khô	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	21.4
3	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	2.31

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 Sacký 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 Sacký 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-sack-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 Sacký 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 Sacký 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: X4GD2601020004-HN-KA

Sample Code : 743-2026-00001586

Eol code : 005-32410-638893
 Sample described as: SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA - VỊ CAY
 Conditioning: Finished product
 Sample reception date: 05/01/2026 Client due date : 14/01/2026
 Analysis Time : 08/01/2026 - 14/01/2026

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Ref. TCVN 4835:2002)	4.42
2	VD668 VD (a) Dry matter	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	21.4
3	VW07V VW (a) Salt (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Ref. TCVN 3701:2009)	2.31

SIGNATURE



Trần Thị Mỹ Dung
Business Unit Manager Northern Branch



Ly 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.