

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 41/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: daesang.rd@gmail.com
Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009
Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận từ 17/3/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn từ ngày 17/03/2026 có hiệu lực đến 16/03/2029.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SÓT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC O'FOOD

2. Thành phần: Nước, đường, tỏi, hành tây, bột ớt kiểu Hàn Quốc, ớt, muối (3,9%), nước mắm (cá, muối), gừng, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất điều chỉnh độ acid (INS260), chất bảo quản (INS202, INS211), chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), chất làm dày (INS415), Oleoresin Capsicum (dầu ớt, dầu cọ), hương liệu: hương nước mắm tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì 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, PET, PET//PA//PE,... 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: 180g, 900g, 1kg, 2.5kg, 4kg, 5kg, 10kg... hoặc các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

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 41:2026/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 10 tháng 04 năm 2026

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



Hải Phòng, ngày 10 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 42:2026/DAESANG**

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **SÓT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC CAY DỊU O'FOOD** 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 **SÓT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC CAY DỊU O'FOOD** 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**

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

TCCS 42:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

SỐT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC CAY DỊU

HẢI PHÒNG - 2026



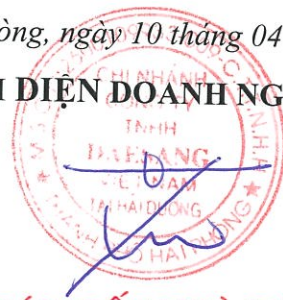
TCCS 42:2026/DAESANG

SỐT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC CAY DỊU O'FOOD

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

Hải Phòng, ngày 10 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	5
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	6
5.3 Bảo quản	6

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 42:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 42/2026/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 muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** 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 muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

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

3.2 Yêu cầu về lý - hóa

Các yêu cầu về lý hóa đối với sản phẩm **Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. pH	Từ 4 đến 6
2. Muối (NaCl), %, không lớn hơn	10
3. Hàm lượng chất khô, %, không nhỏ hơn hoặc bằng	25

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Yêu cầu về chỉ tiêu dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Năng lượng, kcal/100g	Từ 80 đến 145
2. Carbohydrat, g/100g	Từ 16 đến 30
3. Chất đạm, g/100g	Từ 2 đến 4
4. Chất béo, g/100g, không lớn hơn	2
5. Natri (Na), mg/100g, không lớn hơn	4000
6. Đường tổng, g/100g	Từ 12 đến 26

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 muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Yêu cầu về vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g, không lớn hơn	10^4
2. Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc, CFU/g, không lớn hơn	10^2
3. Coliforms, CFU/g, không lớn hơn	10^2
4. E.Coli, MPN/g, không lớn hơn	3
5. S.aureus, CFU/g, không lớn hơn	10^2
6. Salmonella spp., /25g, không lớn hơn	Không phát hiện

4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản phẩm **Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** được 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 muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** 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 phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm **Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** được quy định trong Bảng 7

Bảng 7 – Phụ gia thực phẩm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Natri benzoat (INS 211), mg/kg , không lớn hơn	1000
2. Kali sorbat (INS 202), mg/kg , không lớn hơn	1000

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.
Quy cách bao gói: 180g, 900g, 1kg, 2.5kg, 4kg, 5kg, 10kg... hoặc các quy cách khác theo nhu cầu của khách hàng.

5.2 Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm **Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'Food** 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 ở nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp. Dùng hết sau khi đã mở bao bì



Lỗ treo

20

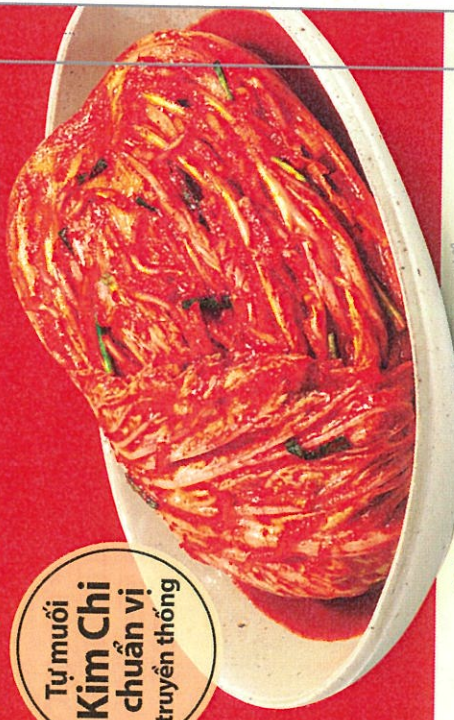


Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc

김치양념

Công thức và bí quyết muối kim chi truyền thống Hàn Quốc

Tự muối Kim Chi chuẩn vị truyền thống



Ảnh minh họa
Khối lượng tịnh: **180 g**
Dung cho 1 kg nguyên liệu cải thảo, cải đũa, củ cải

8

120



180

Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc



Thành phần

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g

Năng lượng:	112	kcal
Carbohydrat:	19	g
Chất đạm:	4	g
Chất béo:	1,2	g
Natri (Na):	2277	mg
Bung lượng số:	16,7	g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Chuẩn bị nguyên liệu
- Sốt muối kim chi Hàn Quốc (1 gói 180 g)
 - Cải thảo 1 cây (~ 900 g)
 - Củ cải 1 củ 100 g, củ cải 1 củ 100 g, ớt sừng
 - Hành lá, hành hẹ (nếu có) 7-10 cây cắt khúc 3-5 cm
 - Muối hạt 70-75 g
 - Hếp bảo quản (thầy tinh hoặc hếp nhụy thực phẩm)

- Sơ chế nguyên liệu
- Chế cây cải thảo chiều dọc thành 2 hoặc 4 phần bằng nhau để dễ cho vào lọ bảo quản và khi ăn cũng thuận tiện hơn.
 - Rửa sạch cải thảo, để ráo, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá. Để khoảng 2-3 giờ cho đến khi cải mềm dẻo (có thể bóp vào mà không bị nát gậy là được).
 - Tiếp đó xả sạch với nước 3-4 lần cho để mềm, xếp cải vào rổ cho ráo nước.

- Trộn kim chi
- Cho phần củ cải trắng, củ rốt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều, gọi sốt Kim Chi.
 - Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hếp bảo quản, đậy kín nắp.
 - Để kim chi ở nhiệt độ phòng khoảng 30-36 tiếng tùy thuộc vào thời tiết. Sau đó, cho kim chi vào tủ lạnh và sử dụng dần.

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Dùng hết sau khi đã mở bao bì.

- Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**
- Phố Sóng 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 Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Sản xuất theo số TCCS 41:2026/DAESANG

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



8193530412009121

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm. Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ da.

XUẤT XỨ: VIỆT NAM



SỐT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC O'FOOD

1. Thành phần: Nước, đường, tói, hành tây, hành tây, bột ớt kiểu Hàn Quốc, ớt, muối (3,9%), nước mắm (cá, muối), gừng, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất điều chỉnh độ acid (INS260), chất bảo quản (INS211), chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), chất làm dày (INS415), Oleoresin Capsicum (dầu ớt, dầu ớt), hương liệu: hương nước mắm tổng hợp.

2. Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g: Năng lượng: 112 kcal, Carbohydrat: 19 g, Chất đạm: 4 g, Chất béo: 1,2 g, Natri (Na): 2277 mg, Đường tổng số: 16,7g

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Chuẩn bị nguyên liệu: Sốt muối kim chi Hàn Quốc (1 gói 180 g), Cải thảo 1 cây (~ 900 g), cà rốt 1 củ 100 g, hoặc hộp nhựa thực phẩm

Sơ chế nguyên liệu: Chế cây cải theo chiều dọc thành 2 hoặc 4 phần bằng nhau để dễ cho vào lọ bảo quản và khi ăn cũng thuận tiện hơn. Rửa sạch cải thảo, để ráo, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá. Để khoảng 2,5-3 giờ cho đến khi cải mềm dẻo (có thể gấp vào mà không bị nứt gãy là được). Tiếp đó xả sạch với nước 3-4 lần cho đỡ mặn, xếp cải vào lọ cho ráo nước.

Trộn kim chi: Cho phần củ cải trắng, cà rốt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều với gói sốt kim chi. Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hộp bảo quản, đậy kín nắp. Để kim chi ở nhiệt độ phòng khoảng 30~36 tiếng tùy thuộc vào thời tiết. Sau đó, cho kim chi vào tủ lạnh và sử dụng dần.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Dùng hết sau khi đã mở bao bì

4. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm. Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ cá.

5. Ngày sản xuất:

6. Khối lượng tịnh: 900g

7. Sản xuất theo số TCCS 41:2026/DAESANG

8. 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 NHANH 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

9. Xuất xứ: Việt Nam

10. Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất



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 : X4GD2512200534-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00256783

Mã số Eol :

005-32410-629697

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

SỐT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC O'FOOD

Mô tả mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

22/12/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

22/12/2025 - 07/01/2026

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)
7	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.56
8	VW066 VW (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	3.92
9	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Tham khảo TCVN 4835:2002)	4.67
10	VW081 VW (a) Béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (2022) (Ref. TCVN 8136:2009 & TCVN 6555:2017)	1.30
11	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	17.8
12	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	4.02
13	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	3.08
14	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
15	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
16	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	10.7





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00256783

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD668 VD (a) Hàm lượng chất khô	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	36.5
18	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết(<0.03)
19	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)
20	VDGE4 VD (a) Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/ 100 g	AOAC 2020.07	17.89
21	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	5.10
22	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	108
23	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.05
24	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
25	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
26	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)
27	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)
28	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2190

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



Ly Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 31/03/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 31/03/2026.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 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.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-26-VD-005016-01/743-2025-00256783, xuất ngày 10/02/2026; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

