

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 82/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 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: **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD**

2. Thành phần:

- Bánh gạo (80 g): Gạo, nước, chất điều chỉnh độ acid (INS270, INS325, INS330, INS575), muối, cón thực phẩm, đường trehalose.

- Gói sốt (40 g): Tương ớt Gochujang (siro ngô, gia vị ớt, lúa mì, đậu nành), đường ngô (HFCS), đường, nước, tỏi, cà chua cô đặc (cà chua, muối), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất làm dày (INS1422, INS415), cón thực phẩm, muối, bột ớt, chiết xuất hải sản (maltodextrin, bột hải sản (mực, tôm), hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên, chất chống đông vón (INS551)), vừng, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), chiết xuất cá (maltodextrin, bột cá, chất chống đông vón (INS551), hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên, gia vị và thảo mộc, nước mắm, chất chống oxy hoá (INS307b)), chiết xuất hành (maltodextrin, chiết xuất hành tây), chất điều chỉnh độ acid (INS330), maltodextrin, chiết xuất Yucca, bột vi khuẩn lactic lên men.

- Vắt mì (26 g): Bột mì, trứng, muối, bột nghệ, chất ổn định (INS405), chất tạo màu tự nhiên (INS160a(ii)).

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 bao bì: Gói bánh gạo (AloxPET/PA/LLDPE), gói sôt (PA/MPET/LLDPE), gói mì (túi bao ngoài (PET/PE/AL/ CPP), khay nhựa (PET)) hoặc các chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

- Quy cách bao gói: 135 g; 146 g; 166 g; 296 g; 280 g; 332 g; 420 g hoặc các quy cách 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 82 :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-BKHHCN 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 82:2026/DAESANG**

**Điều 2.** Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG 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 **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG 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.



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY**  
**PARK JUNGIL**

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

**TCCS 82:2026/DAESANG**

**Lần ban hành: 01**



**Lần sửa đổi: 00**

**RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD**

**HẢI PHÒNG - 2026**

**TCCS 82:2026/DAESANG**

**RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THÔNG O'FOOD**

| <b>Nội dung</b>   | <b>Biên soạn</b>  | <b>Soát xét</b>   |
|-------------------|---|---|
| <b>Họ và tên:</b> | <b>Phạm Thị Xuyên</b>   | <b>Nguyễn Thị Thu Thương</b>  |
| <b>Chức danh:</b> | <b>Nhân viên R&amp;D</b>  | <b>Đội trưởng R&amp;D</b>   |
| <b>Chữ ký:</b>    |  |  |

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. 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.....  | 6 |
|   | 5.1. Bao gói.....                 | 6 |
|   | 5.2. Ghi nhãn.....                | 6 |
|   | 5.3. Bảo quản.....                | 6 |

**Lời nói đầu**

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 82:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 82/2026/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 **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG 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 **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD** được quy định trong Bảng 1.

**Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan**

| Chỉ tiêu   | Yêu cầu   |
|------------|---|
| 1. Màu sắc | - Bánh gạo: màu trắng đặc trưng của sản phẩm.<br>- Sốt: màu đỏ cam đến đỏ nâu đặc trưng của sản phẩm.<br>- Vắt mì: màu vàng đến vàng cam của sản phẩm.                                      |
| 2. Mùi vị  | - Bánh gạo: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.<br>- Sốt: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.<br>- Vắt mì: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ. |

### 3.2 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD** được quy định trong Bảng 2.

**Bảng 2 – Yêu cầu về chỉ tiêu dinh dưỡng**

| Tên chỉ tiêu                          | Mức             |
|---------------------------------------|-----------------|
| 1. Năng lượng, kcal/100g              | Từ 197 đến 296  |
| 2. Carbohydrat, g/100g                | Từ 43 đến 65    |
| 3. Chất đạm, g/100g                   | Từ 4,3 đến 6,5  |
| 4. Chất béo, g/100g, không lớn hơn    | 1,4             |
| 6. Đường tổng số, g/100g              | Từ 8,2 đến 15,0 |
| 7. Natri (Na), mg/100g, không lớn hơn | 1416            |

## 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 **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD** được quy định trong Bảng 3.

**Bảng 3 – Yêu cầu về vi sinh vật**

| Tên chỉ tiêu  | Mức    |
|---|--------|
| 1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g, không lớn hơn     | $10^6$ |
| 2. <i>Coliforms</i> , CFU/g, không lớn hơn                | $10^3$ |
| 3. <i>E.Coli</i> , CFU/g, không lớn hơn                   | $10^2$ |
| 4. <i>S.aureus</i> , CFU/g, không lớn hơn                 | $10^2$ |
| 5. <i>Cl.perfringens</i> , CFU/g, không lớn hơn           | $10^2$ |
| 6. <i>B.cereus</i> , CFU/g, không lớn hơn                 | $10^2$ |
| 7. Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc, CFU/g, không lớn hơn | $10^3$ |

#### 4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản phẩm **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD** được quy định trong Bảng 4.

**Bảng 4 – Chỉ tiêu độc tố vi nấm**

| Tên chỉ tiêu  | Mức |
|---|-----|
| 1. Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2), µg/kg, không lớn hơn | 4   |
| 2. Aflatoxin B1, µg/kg, không lớn hơn                       | 2   |
| 3. Ochratoxin A, µg/kg, không lớn hơn                       | 3   |

#### 4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với sản phẩm **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD** được quy định trong Bảng 5.

**Bảng 5 – Dư lượng kim loại nặng**

| Tên chỉ tiêu                        | Mức |
|-------------------------------------|-----|
| 1. Chì (Pb), mg/kg, không lớn hơn   | 0,2 |
| 2. Cadmi (Cd), mg/kg, không lớn hơn | 0,4 |

#### 4.4 Phụ gia thực phẩm

Các yêu cầu về phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD** được quy định trong Bảng 6.

**Bảng 6 – Phụ gia thực phẩm**

| Tên chỉ tiêu   | Mức  |
|--|------|
| 1. Tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp) (INS307b), mg/kg, không lớn hơn        | 600  |
| 2. Propylen glycol alginat (INS405), mg/kg, không lớn hơn                      | 5000 |
| 3. Beta - Caroten (chiết xuất từ thực vật) (INS160a(ii)), 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.

### 5.2 Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm **RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG 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 nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sử dụng hết sau khi đã mở bao bì.





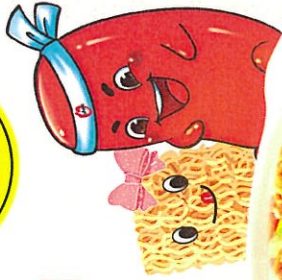
# Rapokki Hàn Quốc Vị truyền thống

## 라볶이 | 전통맛

Korean Rapokki Traditional Flavor

Nấu dễ dàng, thêm dinh dưỡng Thơm ngon khó cưỡng

Sự kết hợp hoàn hảo Tokpokki & Mì



Khối lượng tịnh

**146 g**

Dùng cho 01 người ăn



Rapokki Hàn Quốc vị Truyền Thống là sự kết hợp hoàn hảo giữa sự mềm mịn dai - bành gạo dẻo mềm, bùi ngọt ngào cùng nước sốt cay truyền thống tạo nên món ăn thơm ngon cay ngọt, đơn giản mọi tín đồ ẩm thực Hàn.

### Hướng dẫn sử dụng



1 Cho gói sốt, mì và khoảng 190ml nước vào chảo / xoong, đảo đều.



2 Đun sôi 2 phút, cho bánh gạo vào và đun cho đến khi chín, sốt hơi sệt lại.



3 Tắt bếp và thưởng thức.

Mách nhỏ Có thể nấu cùng với chả cá, hành lá, hải sản... cho món ăn thêm ngon hơn.

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

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Phó Tổng Giám đốc: Trương 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

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất theo số TCS 82.2026/DAESANG

Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng cho người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

- Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ ngũ cốc có chứa gluten (lúa mì), giúp xác (tôm), trứng, cá, đậu nành, hạt mè (vừng), nguyên thể (mực).

- Sản phẩm có chứa gói sốt cay. Không ăn gói này.

- Hiện tượng đóng hơi nước có thể xảy ra do sản phẩm có độ ẩm cao nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng.

- Các chấm đen/vết nhợt trên bánh gạo là màu của dầu hoặc chất béo và hoàn toàn không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.



HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSK:

Thành phần: Bánh gạo (80 g): Gạo, nước, chất điều chỉnh độ acid (INS270, INS325, INS330, INS575), muối, cồn thực phẩm, đường trehalose.

Gói sốt (40 g): Tương ớt Gochujang (siro ngô, gia vị ớt, lúa mì, đậu nành), đường ngô (HFCS), đường, nước, tỏi, cá chua có đặc (cá chua, muối), chất điều vị (INS621, INS631, INS637), chất làm dày (INS1422, INS415), cồn thực phẩm, muối, bột ớt, chất xuất hải sản (maltodextrin, bột hải sản (mức tôm), hương liệu tự nhiên và giông tự nhiên, chất chống đông vón (INS551)), vừng, chất tạo màu tự nhiên (INS160C(i)), chiết xuất cá (maltodextrin, bột cá, chất chống đông vón (INS551)), hương liệu tự nhiên và giông tự nhiên, gia vị và thảo mộc, nước mắm, chất chống oxy hóa (INS307B)), chiết xuất hành (maltodextrin, chiết xuất hành (tự nhiên), chiết xuất hành tây), chất điều chỉnh độ acid (INS330), maltodextrin, chiết xuất Yucca, bột vi khuẩn lactic lên men.

Vết mì (26 g): Bột mì, trứng, muối, bột nghệ, chất ổn định (INS405), chất tạo màu tự nhiên (INS160A(ii)).

### Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| Năng lượng    | 247  | kcal |
| Carbohydrat   | 54   | g    |
| Chất đạm      | 5,4  | g    |
| Chất béo      | 0,7  | g    |
| Hạt (Hạt)     | 708  | mg   |
| Đường tổng số | 11,6 | g    |

Tư vấn khách hàng  
(024) 3768 0563  
Website: <https://daesang.com.vn>



8 19 3 3 0 4 12 0 3 2 3 4

**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 : X4GD2509250473-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00183727

Mã số Eol :

005-32410-557130

Tên mẫu :

RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

26/09/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 09/10/2025

Thời gian thử nghiệm :

29/09/2025 - 23/10/2025

| 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  | 2.72                       |
| 2   | VW066 VW (a) Chất đạm                              | g/ 100 g    | TCVN 10034:2013  | 5.34                       |
| 3   | VW07W VW (a) Tro Tổng                              | %           | N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Tham khảo AOAC 923.03)            | 2.12                       |
| 4   | VW083 VW (a) Độ ẩm                                 | %           | N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)         | 36.4                       |
| 5   | VW081 VW (a) Chất béo                              | g/ 100 g    | N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)               | 0.69                       |
| 6   | VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng) | g/ 100 g    | FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003 | 52.7                       |
| 7   | VD4P0 VD (a) Đường tổng                            | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)                 | 11.5                       |
| 8   | VD4P0 VD (a) Fructose                              | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)                 | 2.85                       |
| 9   | VD4P0 VD (a) Glucose                               | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)                 | 2.29                       |
| 10  | VD4P0 VD (a) Lactose                               | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)                 | Không phát hiện (LOD=0.15) |
| 11  | VD4P0 VD (a) Maltose                               | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)                 | 1.13                       |
| 12  | VD4P0 VD (a) Sucrose                               | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)                 | 5.20                       |
| 13  | VD279 VD (a) Natri (Na)                            | mg/ 100 g   | EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)                      | 692                        |
| 14  | VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)        | kcal/ 100 g | FAO 2003 77  | 244                        |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 12/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 12/01/2026.

**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-y-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-y-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.

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-25-VD-202344-01/743-2025-00183727, xuất ngày 07/01/2026; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





AR-25-VD-187690-02-VI / EUVNHC-00370577- 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 : X4GD2509250473-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00183728

Mã số Eol :

005-32410-557131

Tên mẫu :

RAPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG O'FOOD

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

26/09/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 04/10/2025

Thời gian thử nghiệm :

26/09/2025 - 02/10/2025

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                         | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ  | KẾT QUẢ                     |
|-----|---|--------|--|-----------------------------|
| 1   | VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>        | cfu/ g | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)  | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 2   | VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>   | cfu/ g | ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023  | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 3   | VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i> | cfu/ g | ISO 15213-2:2023   | 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   | VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>         | cfu/ g | AOAC 980.31  | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 6   | VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí   | cfu/ g | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022   | 4.5x10 <sup>1</sup>         |
| 7   | 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)    |
| 8   | VW073 VW (a) Cadimi (Cd)                    | mg/ kg | AOAC 2015.01   | Không phát hiện (LOD=0.01)  |
| 9   | 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)   |
| 10  | 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)   |
| 11  | 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)   |
| 12  | VW071 VW (a) Arsen (As)                     | mg/ kg | AOAC 2015.01   | 0.04                        |
| 13  | VW072 VW (a) Chì (Pb)                       | mg/ kg | AOAC 2015.01   | Không phát hiện (LOD=0.017) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 12/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 12/01/2026.

**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/](http://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.

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-25-VD-187690-01/743-2025-00183728, xuất ngày 07/01/2026; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

