

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 69/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: BÁNH GẠO HÀN QUỐC O'FOOD**

**2. Thành phần:** Gạo (85%, sau ngâm), nước, muối, chất điều chỉnh độ axit (INS270, INS325, INS330, INS575), cón thực phẩm, chất ổn định (INS414, INS471), đường trehalose, dầu đậu nành.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

Thời hạn sử dụng: 4 tháng.

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

+ Hạn sử dụng (HSD): 4 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: AloxPET/PA/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: PA/LLDPE, hộp carton.

- Quy cách bao gói: 30 g; 40 g; 50 g; 70 g; 100 g; 200 g; 220 g; 350 g; 650 g; 800 g; 1 kg; 1,2 kg; 1,5 kg; 2 kg; 5 kg; 10 kg 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 69:2026/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 24 tháng 02 năm 2026*

**Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương**



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY  
PARK JUNGIL**



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

**TCCS 69:2026/DAESANG**

**Lần ban hành: 01**

**Lần sửa đổi: 00**

**BÁNH GẠO HÀN QUỐC O'FOOD**

**HẢI PHÒNG - 2026**



TCCS 69:2026/DAESANG

**BÁNH GẠO HÀN QUỐC O'FOOD**

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

Hải Phòng, ngày 24 tháng 02 năm 2026

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY  
PARK JUNGIL**

## Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 69:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 69/2026/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 **Bánh gạo Hàn Quốc 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 **Bánh gạo Hàn Quốc O'Food** được quy định trong Bảng 1.

**Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan**

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Có màu trắng đến hơi ngả vàng.
2. 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 **Bánh gạo Hàn Quốc O'Food** được quy định trong Bảng 2.

**Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa**

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, %, không lớn hơn	52

### 3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **Bánh gạo Hàn Quốc 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 189 đến 306
2. Carbohydrat, g/100g	Từ 43 đến 64,4
3. Chất đạm, g/100g	Từ 3,1 đến 4,5
4. Chất béo, g/100g, không lớn hơn	1
5. Natri (Na), mg/100g, không lớn hơn	150

## 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 **Bánh gạo Hàn Quốc 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	$10^6$
2. Coliforms, CFU/g, không lớn hơn	$10^3$
3. E.Coli, CFU/g, không lớn hơn	$10^2$
4. S.aureus, CFU/g, không lớn hơn	$10^2$
5. Cl.perfringens, CFU/g, không lớn hơn	$10^2$
6. B.cereus, 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 **Bánh gạo Hàn Quốc 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	4
2. Ochratoxin A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ , không lớn hơn	3
3. Aflatoxin B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$ , không lớn hơn	2

#### 4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **Bánh gạo Hàn Quốc O'Food** được quy định trong Bảng 6.

**Bảng 6 – Dư lượng kim loại nặng**

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Chì (Pb), $\text{mg}/\text{kg}$ , không lớn hơn	0,2
2. Cadmi (Cd), $\text{mg}/\text{kg}$ , không lớn hơn	0,4

### 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 **Bánh gạo Hàn Quốc 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:

Có thể bảo quản nhiệt độ thường. Ưu tiên bảo quản ở nhiệt độ  $0 \sim 5^{\circ}\text{C}$ .



Hải Phòng, ngày 20 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 69:2026/DAESANG**

**Điều 2.** Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Bánh gạo Hàn Quốc 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 **Bánh gạo Hàn Quốc 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**



**MÓN ĂN ĐẸ XUẤT**

**Món Tokpokki truyền thống**

- Nguyên liệu: bánh gạo Hàn Quốc: 500 g, hành hương (hoặc hành tây) 7/2 củ hành tây, chả cá 150 g, sốt tokpokki Hàn Quốc vì truyền thống 100 g, 500 ml nước.
- Cho hành gạo, sốt tokpokki cùng 500 ml nước vào chảo/nồi, đảo đều, bắt bếp.
- Cho chả cá, ớt băm hành tây, chả cá vào, đảo đều.
- Bình sôi tiếp trong 5 phút với lửa nhỏ.
- Cho hành hương (hoặc hành tây) thái nhỏ vào, đảo đều, tắt bếp và thưởng thức.

**Món Tokpokki xien xich nướng**

- Nguyên liệu: bánh gạo Hàn Quốc: 500 g, xúc xích nhỏ (cocteat) 500 g, sốt tokpokki vì truyền thống Hàn Quốc: 0 food 120 g (1 gói), Chả cá.
- 1. Lược hành gạo cho tới khi bánh gạo bắt đầu mềm, cho xúc xích vào, đảo đều.
- 2. Cho sốt tokpokki vào, đảo đều.
- 3. Xúc xích nướng chín.
- 4. Quét nhẹ một lớp dầu nóng (dầu mè) mỏng lên bề mặt xúc xích.
- 5. Lăn trong chảo, nướng/gấp chảo nhỏ mỗi 3-4 phút tới khi bề mặt vàng.
- 6. Rưới nước sốt tokpokki đều lên bề mặt xúc xích, trang trí với hành và hành lá cắt nhỏ.

**Thưởng thức ngay khi còn nóng!**

• 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 Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

• Sản xuất theo số TCCS 69-2026/DAESANG

• Xuất xứ: Việt Nam



HSD: 4 tháng kể từ NSX  
NSX:

**KOREAN RICE CAKE**  
**한국떡볶이떡**

**BÁNH GẠO HÀN QUỐC**

✓ Công nghệ Hàn Quốc  
✓ An toàn thực phẩm

- Thành phần: Gạo (85% sau ngâm), nước, muối, chất điều chỉnh độ axit (INS270, INS325, INS330, INS575), cồn thực phẩm, chất ổn định (INS414, INS471), đường trehalose, dầu đậu nành.
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng để nấu món Tokpokki, bánh gạo xào, canh bánh gạo...

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	236	Carbohydrat	65,7	Chất đạm	3,82	Chất béo	0,52	Natri	74,2
Kcal	9	g	g	g	g	g	g	mg	mg

• **Hướng dẫn bảo quản:**  
Bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C. Dùng hết sau khi mở bao bì.

• **Thông tin cảnh báo:**  
- Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành. Không sử dụng cho người dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm.  
- Gói hút oxy trong bao bì không ăn được.  
- Hiện tượng đóng hơi nước có thể xảy ra do sản phẩm có độ ẩm cao nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng.  
- Các chạm dẹt/vàng nhạt trên bánh gạo là dấu của làm nguội cảm gạo và hoàn toàn không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

**LƯU Ý**  
KHÔNG Chiên, rán bánh gạo có thể gây bỏng.

**ofood**

**KOREAN RICE CAKE**  
**한국떡볶이떡**

**BÁNH GẠO HÀN QUỐC**

✓ Công nghệ Hàn Quốc  
✓ An toàn thực phẩm

**Bảo quản 0-5°C**

**500 g**

*Gạo Japonica, dẻo thơm!*



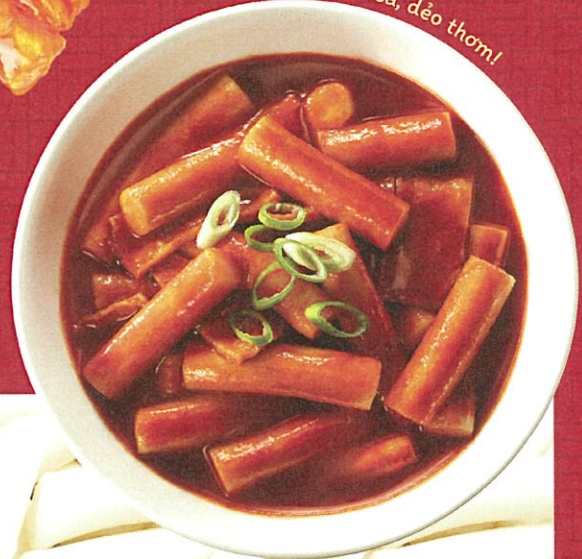
KOREAN RICE CAKE!  
순쌀떡볶이떡

# BÁNH GẠO HÀN QUỐC

- ✓ Công nghệ Hàn Quốc
- ✓ An toàn thực phẩm



Gạo Japonica, dẻo thơm!



Bảo quản  
0-5°C

KHỐI LƯỢNG TÍNH:  
500 g

Ảnh minh họa



KOREAN RICE CAKE!  
순쌀떡볶이떡

# BÁNH GẠO HÀN QUỐC

- ✓ Công nghệ Hàn Quốc
- ✓ An toàn thực phẩm

- **Thành phần:** Gạo (85%, sau ngâm), nước, muối, chất điều chỉnh độ axit (INS270, INS325, INS330, INS575), cồn thực phẩm, chất ổn định (INS414, INS471), đường trehalose, dầu đậu nành.
- **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để nấu món Tokpokki, bánh gạo xào, canh bánh gạo...

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng 236 kcal	Carbohydrat 53,7 g	Chất đạm 3,82 g	Chất béo 0,52 g	Natri 74,2 mg
---------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------

- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C. Dùng hết sau khi mở bao bì.
- **Thông tin cảnh báo:**
  - Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành. Không sử dụng cho người dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm.
  - Gói hút oxy trong bao bì không ăn được.
  - Hiện tượng đọng hơi nước có thể xảy ra do sản phẩm có độ ẩm cao nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng.
  - Các chấm đen/ vàng nhạt trên bánh gạo là màu của tằm hoặc cám gạo và hoàn toàn không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

LƯU Ý

**KHÔNG** | Chiên, rán bánh gạo có thể gây bùng.

## MÓN ĂN ĐỀ XUẤT

### ✓ Món Tokpokki truyền thống

- Nguyên liệu: Bánh gạo Hàn Quốc 500 g, hành baro (hoặc hành lá), 1/2 củ hành tây, chả cá 150 g, sốt tokpokki Hàn Quốc vị truyền thống 180 g, 500 ml nước.

#### • Chế biến:

1. Cho bánh gạo, sốt tokpokki cùng 500 ml nước vào chảo/nồi, đảo đều. Bật bếp.
2. Khi sôi, cho thêm hành tây, chả cá vào, đảo đều. Đun sôi tiếp trong 5 phút với lửa nhỏ.
3. Cho hành baro (hoặc hành lá) thái nhỏ vào, đảo đều, tắt bếp và thưởng thức.

### ✓ Món Tokpokki xiên xúc xích nướng

- Nguyên liệu: Bánh gạo Hàn Quốc 500 g, xúc xích nhỏ (cocktail) 500 g, sốt tokpokki vị truyền thống Hàn Quốc O'Food 120 g (1 gói).

#### • Chế biến:

1. Luộc bánh gạo cho tới khi bánh gạo bắt đầu mềm.
2. Khía bề mặt xúc xích, sau đó luộc tới khi chín.
3. Xiên xúc xích và bánh gạo vào que xiên.
4. Quét nhẹ một lớp dầu vừng (dầu mè) mỏng lên bề mặt xiên.
5. Làm nóng chảo, nướng/áp chảo mỗi mặt 3-4 phút tới khi bề mặt vàng.
6. Rưới nước sốt tokpokki đều lên bề mặt xiên, trang trí với vừng và hành lá cắt nhỏ.

Thưởng thức ngay khi còn nóng!



- 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 HÀ DƯƠNG**  
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563
- Sản xuất theo số TCCS 69:2026/DAESANG
- Xuất xứ: Việt Nam



O'Food - Thương hiệu toàn cầu của nhân hàng thực phẩm hàng đầu Hàn Quốc  
Chung Jung Cheer - 23 triệu đô doanh thu. Đồng thời cung cấp thực phẩm sạch tại Việt Nam - Thương hiệu Việt Chi số 1 Hàn Quốc.



8 935304 203412

HSD: 4 tháng kể từ NSX

NSX:



## 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 : X4GD2601060077-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00003870

Mã số Eol : 005-32410-643002  
 Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : Mẫu 1  
 Tên mẫu : BÁNH GẠO HÀN QUỐC O'FOOD  
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nhựa  
 Ngày nhận mẫu : 06/01/2026 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 20/01/2026  
 Thời gian thử nghiệm : 06/01/2026 - 20/01/2026

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	Không phát hiện (LOD=10)
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	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.43
9	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	3.82
10	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	45.7
11	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	0.52
12	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
13	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
14	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
15	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)

M.S.D.M.  
THAM



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00003870

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
16	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
17	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
18	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
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	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)
21	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)
22	VDGE4 VD (a) Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/ 100 g	AOAC 2020.07	53.7
23	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	236
24	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.03
25	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
26	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	74.2

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 21/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/01/2026.



## 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 khiêu 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-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://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 VI LAS 238.

