

Số: 1209/2017/YTBD\_XNCB

Bình Dương, ngày 28 tháng 12 năm 2017

**XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH  
AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương** xác nhận công bố  
phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

Đơn vị: **Doanh nghiệp Công ty TNHH LOTTE Việt Nam**

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương

Điện thoại: 0274.3827470

Fax: 0274.3827471

Cho sản phẩm: **KẸO GUM THỜI LOTTE BUD - UP DRINK**

Do: **Doanh nghiệp Công ty TNHH LOTTE Việt Nam**

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 03 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Nơi nhận:

- Doanh nghiệp;
- Lưu ĐK;

**CHI CỤC TRƯỞNG** <sup>ha</sup>



**Nguyễn Văn Đạt**



**CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**

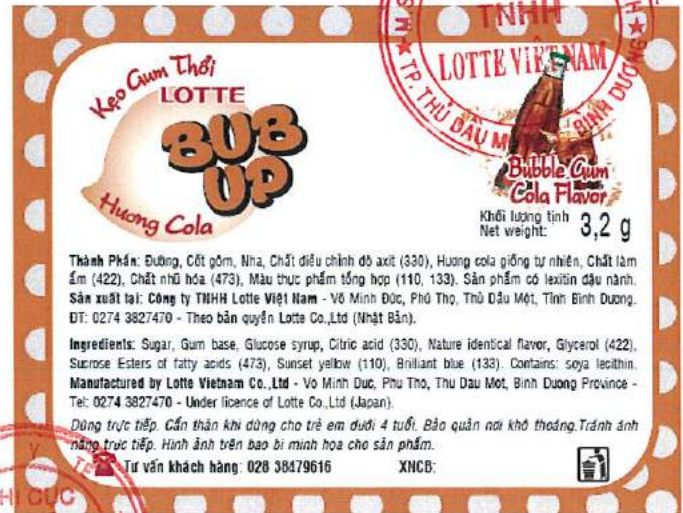
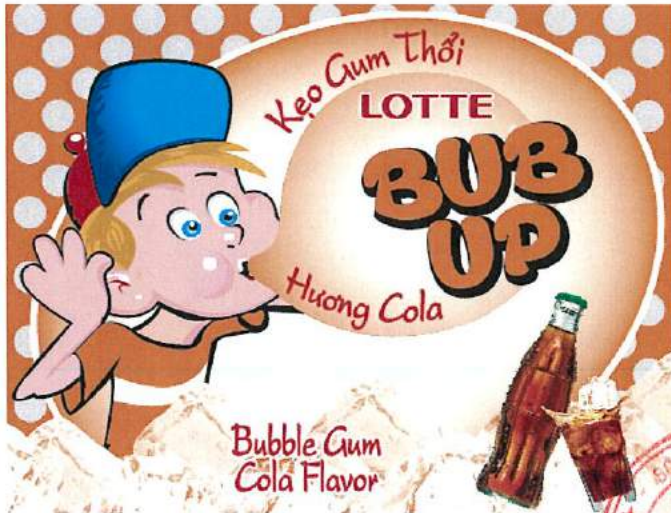
Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

お口の恋人

**LOTTE**

Sản phẩm đăng ký:	<b>Kẹo gum thổi Lotte Bub up</b>
Hương:	Hương Cola
Loại bao bì:	OPP/MCPP
Khối lượng tịnh:	3,2 g
Sản xuất:	Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Hạn sử dụng:	24 tháng kể từ ngày sản xuất



MẶT TRƯỚC

MẶT SAU

**CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

お口の恋人

**LOTTE**

Sản phẩm đăng ký:	<b>Kẹo gum thổi Lotte Bub up</b>
Hương:	Hương Xoài Dừa
Loại bao bì:	OPP/MCPP
Khối lượng tịnh:	3,2 g
Sản xuất:	Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Hạn sử dụng:	24 tháng kể từ ngày sản xuất



MẶT TRƯỚC



MẶT SAU





**CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương  
 Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

お口の恋人

**LOTTE**

Sản phẩm đăng ký:	<b>Kẹo gum thổi Lotte Bub up</b>
Hương:	Hương Soda Kem Dừa Lưỡi
Loại bao bì:	OPP/MCPP
Khối lượng tịnh:	3,2 g
Sản xuất:	Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Hạn sử dụng:	24 tháng kể từ ngày sản xuất



MẶT TRƯỚC

MẶT SAU



**CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương  
 Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

お口の恋人  
**LOTTE**

Sản phẩm đăng ký:	<b>Kẹo gum thổi Lotte Bub up</b>
Hương:	Drink
Loại bao bì:	Dạng vỉ
Khối lượng tịnh:	76,8 g
Sản xuất:	Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Hạn sử dụng:	24 tháng kể từ ngày sản xuất.





KT3-03359BTP8/2

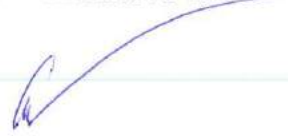
**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

04/06/2018

Page 01/03

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : **KẸO GUM THỜI LOTTE BUB-UP HƯƠNG COLA/LOTTE BUB-UP BUBBLE GUM – COLA FLAVOR**
2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : **Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.**  
**Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.**  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : **01**
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : **28/05/2018**
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : **29/05/2018 – 04/06/2018**
6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : **CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**  
**Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương**
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : **Xem trang / See page 02 & 03/03**

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



**Phan Thành Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only. N/A: không áp dụng.  
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. Not applicable.  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample and customer are written as customer's request.  
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*



7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm, g/100 g <i>Moisture content</i>	TCVN 4069 : 2009	-	2,1
7.2. Định danh màu <sup>(**)</sup> <i>Identification of color</i>	TCVN 5517 : 1991	-	- Sunset yellow - Brilliant blue
7.3. Hàm lượng axit qui ra axit citric, g/100 g <i>Acid content as citric acid</i>	TCVN 4073 : 2009	-	0,7
7.4. Định tính cyclamate <i>Qualitative test for cyclamate</i>	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.5. Hàm lượng đường khử qui ra glucose, g/100 g <i>Reducing sugar content as glucose</i>	TCVN 4075 : 2009	-	5,2
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g <i>Total sugar content as glucose</i>	TCVN 4074 : 2009	-	73,0
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ), mg/kg <i>Sulfur dioxide content</i>	AOAC 2016 (990.28)	-	8
7.12. Hàm lượng thiếc, mg/kg <i>Tin content</i>	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng đồng, mg/kg <i>Copper content</i>	AOAC 2016 (999.11)	0,12	Nhỏ hơn 0,36 <i>Less than</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.15. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>



7. Kết quả thử nghiệm  
 Test results

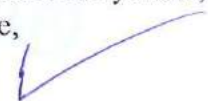
**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.16. <i>E.Coli</i> , CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.18. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.20. <i>Salmonella spp</i> / 25 g	ISO 6579 -1:2017	-	Âm tính Negative
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than

**Ghi chú/ Notes:**

- (\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*
- (\*\*): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau/ *The color were determined base on standard colors:* Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigo carmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến/ *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*  
 2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.*  
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ *Name of sample and customer are written as customer's request.*  
 4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*

N/A: không áp dụng.  
 Not applicable



KT3-03359BTP8/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

04/06/2018

Page 01/03

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : **KẸO GUM THỜI LOTTE BUB-UP HƯƠNG XOÀI DỪA/LOTTE BUB-UP BUBBLE GUM – MANGO COCONUT FLAVOR**
2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 28/05/2018
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 29/05/2018 – 04/06/2018
6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : **CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**  
**Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương**
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02 & 03/03*

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



**Phan Thành Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*  
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. / *This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.*  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / *Name of sample and customer are written as customer's request.*  
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. / *Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*

N/A: không áp dụng.  
*Not applicable*





7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm, g/100 g <i>Moisture content</i>	TCVN 4069 : 2009	-	1,5
7.2. Định danh màu <sup>(**)</sup> <i>Identification of color</i>	TCVN 5517 : 1991	-	Tatrazine
7.3. Hàm lượng axit qui ra axit citric, g/100 g <i>Acid content as citric acid</i>	TCVN 4073 : 2009	-	0,9
7.4. Định tính cyclamate <i>Qualitative test for cyclamate</i>	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.5. Hàm lượng đường khử qui ra glucose, g/100 g <i>Reducing sugar content as glucose</i>	TCVN 4075 : 2009	-	5,3
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g <i>Total sugar content as glucose</i>	TCVN 4074 : 2009	-	73,6
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ), mg/kg <i>Sulfur dioxide content</i>	AOAC 2016 (990.28)	-	8
7.12. Hàm lượng thiếc, mg/kg <i>Tin content</i>	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng đồng, mg/kg <i>Copper content</i>	AOAC 2016 (999.11)	0,12	Nhỏ hơn 0,36 <i>Less than</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.15. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>





7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.16. <i>E.Coli</i> , CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.18. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.20. <i>Salmonella spp/</i> 25 g	ISO 6579 -1:2017	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/ Notes:**

(\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

(\*\*): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau/ *The color were determined base on standard colors:* Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigo carmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.



KT3-03359BTP8/4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

04/06/2018  
Page 01/03

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : KẸO GUM THỜI LOTTE BUB-UP HƯƠNG SODA KEM DỪA LƯỚI/LOTTE BUB-UP BUBBLE GUM – MELON CREAM SODA FLAVOR
2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 28/05/2018
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 29/05/2018 – 04/06/2018
6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM  
Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02 & 03/03*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến / *Test results are valid for the nonely submitted sample(s) only.*  
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. / *This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.*  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / *Name of sample and customer are written as customer's request.*  
4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. / *Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*

N/A: không áp dụng.  
*Not applicable*

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn  
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa I Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn





7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm, <i>Moisture content</i> g/100 g	TCVN 4069 : 2009	-	1,9
7.2. Định danh màu <sup>(**)</sup> <i>Identification of color</i>	TCVN 5517 : 1991	-	- Tartrazine - Brilliant blue
7.3. Hàm lượng axit qui ra axit citric, <i>Acid content as citric acid</i> g/100 g	TCVN 4073 : 2009	-	1,0
7.4. Định tính cyclamate <i>Qualitative test for cyclamate</i>	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.5. Hàm lượng đường khử qui ra glucose, <i>Reducing sugar content as glucose</i> g/100 g	TCVN 4075 : 2009	-	5,5
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, <i>Total sugar content as glucose</i> g/100 g	TCVN 4074 : 2009	-	73,4
7.7. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i> mg/kg	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i> mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i> mg/kg	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ), <i>Sulfur dioxide content</i> mg/kg	AOAC 2016 (990.28)	-	8
7.12. Hàm lượng thiếc, <i>Tin content</i> mg/kg	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng đồng, <i>Copper content</i> mg/kg	AOAC 2016 (999.11)	0,12	Nhỏ hơn 0,36 <i>Less than</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.15. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>





7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.16. <i>E.Coli</i> , CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.18. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.20. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g	ISO 6579 -1:2017	-	Âm tính Negative
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than

**Ghi chú/ Notes:**

(\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

(\*\*): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau/ *The color were determined base on standard colors: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigo carmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.*

