SỞ Y TẾ BÌNH DƯƠNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: 1208/2017/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 THỔI LOTTE BUD - UP FRUIT**

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

SỞ Y TẾ TỈNH BÌNH DƯƠNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

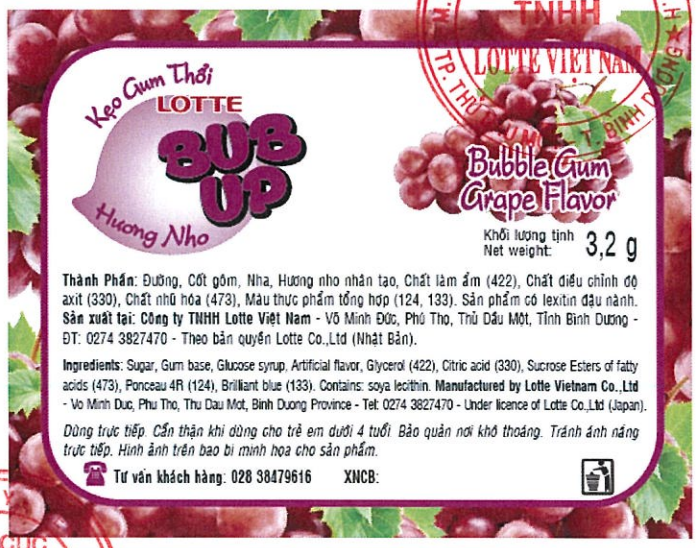
Nguyễn Văn Đạt

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:	**Kẹo gum thổi Lotte Bub up**
Hương:	Hương Nho
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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH BÌNH DƯƠNG

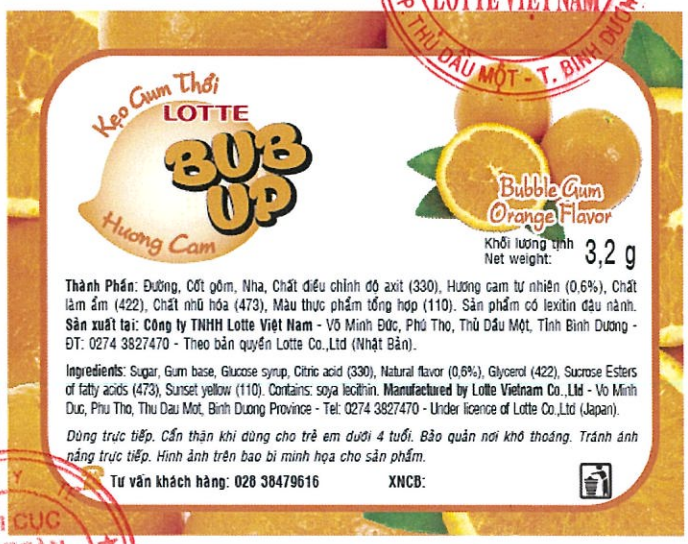
CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương
Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

お口の恋人
LOTTE

Sản phẩm đăng ký:	**Kẹo gum thổi Lotte Bub up**
Hương:	Hương Cam
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

M.S.D.N: 3700232139 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM - T. THỦ DẦU MỘT - T. BÌNH DƯƠNG

MẶT TRƯỚC



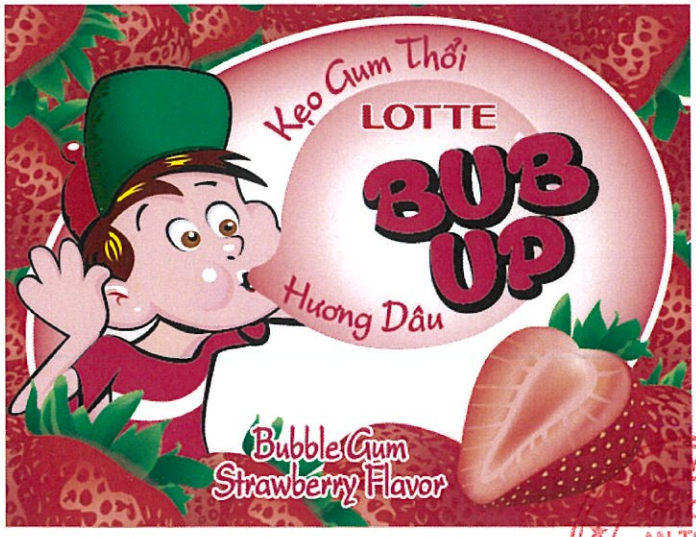
MẶT SAU

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH BÌNH DƯƠNG

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:	**Kẹo gum thổi Lotte Bub up**
Hương:	Hương Dâu
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

M.S.D.N: 3700232139 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH
LOTTE VIỆT NAM
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
TỈNH BÌNH DƯƠNG

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:	**Kẹo gum thổi Lotte Bub up**
Hương:	Fruit
Loại bao bì:	Dạng hũ
Khối lượng tịnh:	230,4 g
Sản xuất:	Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Hạn sử dụng:	24 tháng kể từ ngày sản xuất

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
TP. THỦ DẦU MỘT - T. BÌNH DƯƠNG

Y TẾ
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
TỈNH BÌNH DƯƠNG

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:	**Kẹo gum thổi Lotte Bub up**
Hương:	Fruit
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

KT3-03361BTP8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu / *Name of sample*: **KẸO GUM THỔI LOTTE BUB-UP HƯƠNG DÂU / LOTTE BUB-UP BUBBLE GUM STRAWBERRY FLAVOR**
KẸO GUM THỔI LOTTE POKÉMON – HƯƠNG DÂU / LOTTE POKÉMON BUBBLE GUM – STRAWBERRY 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 brand.

3. Số lượng mẫu / *Quantity*: 01

4. Ngày nhận mẫu / *Date of receiving*: 28/05/2018

5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration*: 28/05/2018 - 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.

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG * BỘ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ *

Phan Thanh 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

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 1 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 *Characteristic*		Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.1. Độ ẩm, *Moisture content*	g/100 g	TCVN 4069 : 2009	-	2,0
7.2. Định danh màu[(1)] *Identification of color*		TCVN 5517 : 1991	-	Ponceau 4R
7.3. Hàm lượng acid qui ra acid citric, *Acid content as citric acid*	g/100 g	TCVN 4073 : 2009	-	0,5
7.4. Định tính cyclamate *Qualitative test for cyclamate*		AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính *Negative*
7.5. Hàm lượng đường tổng theo glucose, *Total sugar content as glucose*	g/100 g	TCVN 4074 : 2009	-	71,7
7.6. Hàm lượng đường khử qui ra glucose, *Reducing sugar content as glucose*	g/100 g	TCVN 4075 : 2009	-	4,3
7.7. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO_2), *Sulfur dioxide content*	mg/kg	AOAC 2016 (990.28)	-	7,5
7.8. Hàm lượng chì, *Lead content*	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.9. Hàm lượng asen tổng số, *Total arsenic content*	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện *Not detected*
7.10. Hàm lượng thủy ngân, *Mercury content*	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện *Not detected*
7.11. Hàm lượng cadimi, *Cadmium content*	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.12. Hàm lượng đồng, *Copper content*	mg/kg	AOAC 2016 (999.11)	0,12	Nhỏ hơn 0,36 *Less than*
7.13. Hàm lượng thiếc, *Tin content*	mg/kg	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện *Not detected*
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, *Total aerobic plate count*	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10[(*)] *Less than*
7.15. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10[(*)] *Less than*
7.16. *E. Coli*,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10[(*)] *Less than*
7.17. *Staphylococcus aureus*,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10[(*)] *Less than*
7.18. *Clostridium perfringens*,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10[(*)] *Less than*

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3 – BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ – TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

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*
7.19. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g *Total yeasts & moulds*	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.20. *Bacillus cereus* giả định, CFU/g *Presumtive bacillus cereus*	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.21. *Salmonella* spp. /25 g	ISO 6579-1:2017	-	Âm tính *Negative*

Ghi chú/ *Note*: (*): 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.
(1): 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, Fatent blue, Sunset yellow

KT3-03359BTP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu / *Name of sample*: **KẸO GUM THỔI LOTTE BUB-UP HƯƠNG NHO/LOTTE BUB-UP BUBBLE GUM – GRAPE 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.

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

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

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 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

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*
7.1. Độ ẩm, g/100 g *Moisture content*	TCVN 4069 : 2009	-	2,2
7.2. Định danh màu(**) *Identification of color*	TCVN 5517 : 1991	-	- Brilliant blue - Ponceau 4R
7.3. Hàm lượng axit qui ra axit citric, g/100 g *Acid content as citric acid*	TCVN 4073 : 2009	-	0,5
7.4. Định tính cyclamate *Qualitative test for cyclamate*	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính *Negative*
7.5. Hàm lượng đường khử qui ra glucose, g/100 g *Reducing sugar content as glucose*	TCVN 4075 : 2009	-	5,1
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g *Total sugar content as glucose*	TCVN 4074 : 2009	-	73,3
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg *Lead content*	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg *Total arsenic content*	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện *Not detected*
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg *Cadmium content*	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.10. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg *Mercury content*	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện *Not detected*
7.11. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO_2), mg/kg *Sulfur dioxide content*	AOAC 2016 (990.28)	-	8
7.12. Hàm lượng thiếc, mg/kg *Tin content*	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện *Not detected*
7.13. Hàm lượng đồng, mg/kg *Copper content*	AOAC 2016 (999.11)	0,12	Nhỏ hơn 0,36 *Less than*
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g *Total aerobic plate count*	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.15. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3 – BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ – TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

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. *E.Coli*, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.17. *Staphylococcus aureus*, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.18. *Clostridium perfringens*, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.19. *Bacillus cereus* giả định, CFU/g *Presumtive bacillus cereus*	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.20. *Salmonella* spp/ 25 g	ISO 6579 -1:2017	-	Âm tính *Negative*
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g *Total yeasts & moulds*	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10(*) *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.

KT3-03360BTP8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu / *Name of sample*: **KẸO GUM THỔI LOTTE BUB-UP HƯƠNG CAM/LOTTE BUB-UP BUBBLE GUM – ORANGE FLAVOR LOTTE DORAEMON KẸO GUM HƯƠNG CAM/ LOTTE DORAEMON BUBBLE GUM – ORANGE 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.

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

Phạm 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

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 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ * TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG * TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

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*
7.1. Độ ẩm, g/100 g *Moisture content*	TCVN 4069 : 2009	-	2,1
7.2. Định danh màu(**) *Identification of color*	TCVN 5517 : 1991	-	Sunset yellow
7.3. Hàm lượng axit qui ra axit citric, g/100 g *Acid content as citric acid*	TCVN 4073 : 2009	-	1,1
7.4. Định tính cyclamate *Qualitative test for cyclamate*	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính *Negative*
7.5. Hàm lượng đường khử qui ra glucose, g/100 g *Reducing sugar content as glucose*	TCVN 4075 : 2009	-	4,7
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g *Total sugar content as glucose*	TCVN 4074 : 2009	-	72,2
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg *Lead content*	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg *Total arsenic content*	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện *Not detected*
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg *Cadmium content*	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.10. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg *Mercury content*	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện *Not detected*
7.11. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO_2), mg/kg *Sulfur dioxide content*	AOAC 2016 (990.28)	-	8
7.12. Hàm lượng thiếc, mg/kg *Tin content*	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện *Not detected*
7.13. Hàm lượng đồng, mg/kg *Copper content*	AOAC 2016 (999.11)	0,12	Nhỏ hơn 0,36 *Less than*
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g *Total aerobic plate count*	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.15. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3 – BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ – TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

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. *E.Coli*, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.17. *Staphylococcus aureus*, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.18. *Clostridium perfringens*, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.19. *Bacillus cereus* giả định, CFU/g *Presumtive bacillus cereus*	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.20. *Salmonella* spp/ 25 g	ISO 6579 -1:2017	-	Âm tính *Negative*
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g *Total yeasts & moulds*	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10(*) *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.