

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 02-GX/LTV/2025

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL

SUPER COOL

2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02-GX/LTV/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274-3827470

Fax: 0274-3827471

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 3700232139

Nhà máy Lotte đã được chứng nhận Hệ thống An toàn Thực phẩm FSSC 22000.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm:

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

2. Thành phần:

Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1. Quy cách đóng gói:

- Gum được đóng gói thành dạng 3 dạng: dạng hũ, dạng vỉ, dạng túi.

Dạng hũ (bottle):

- Hũ handy (handy bottle): khối lượng tịnh: 55,1 g

6 hũ/khay. Khối lượng tịnh: 330,6 g (6 hũ x 55,1 g)

- Hũ family (family bottle): khối lượng tịnh: 130,5 g.

6 hũ/khay. Khối lượng tịnh: 783g (6 hũ x 130,5 g)

Dạng vỉ (blister pack)

Khối lượng tịnh: 11,6 g/vỉ (gồm 8 viên gum)

15 vỉ/hộp. Khối lượng tịnh: 174 g (15 vỉ x 11,6 g)



Dạng túi (pillow)

Khối lượng tịnh: 2,9 g (2 viên gum/gói pillow).

Viên gum sau khi đóng gói thành từng gói pillow sẽ được bán dưới hai dạng:

- Túi 55 viên: Khối lượng tịnh: 159,5 g (55 gói x 2,9 g)
- Túi 110 viên: Khối lượng tịnh: 319 g (110 gói x 2,9 g)

4.2.Chất liệu bao bì:

Dạng hũ:

- Thân hũ: Nguyên liệu HDPE
- Nắp hũ handy: Nguyên liệu HDPE+ LLDPE
- Nắp hũ family: Nguyên liệu LDPE

Dạng vỉ: Mặt trên nhựa PVC (dày 0.25mm) ghép mặt dưới là màng nhôm (dày 0.02 mm)

Dạng pillow:

- Chất liệu màng viên gum: OPP20 \pm 2/ MCPP25 \pm 2
- Chất liệu túi: OPP20 \pm 2/ CPP25 \pm 2

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Thông tư 09/VBHN-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư 29/2023/TT-BYT thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn hàng hóa
- Tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm cụ thể do Nhà sản xuất xây dựng (đính kèm).

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./.

Bình Dương, ngày 10 tháng 07 năm 2025



Tổng Giám Đốc
OGAWA TAKAAKI

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

Số: 02-GX/LTV/2025

*** CHỈ TIÊU CẢM QUAN**

- Trạng thái: Viên gum hình chữ nhật; Lớp ngoài giòn, lõi trong dẻo
- Màu sắc : Màu xanh nước biển
- Mùi vị : Vị ngọt, the mát, mùi bạc hà

*** CHỈ TIÊU HOÁ LÝ:** Áp dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn
Độ ẩm	%	≤ 3
Hàm lượng xylitol	%	≥ 39
Hàm lượng sunphua dioxyt	mg/kg	≤ 10

*** CHỈ TIÊU KIM LOẠI NẶNG:** Áp dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Hàm lượng niken	mg/kg	1
Hàm lượng chì	mg/kg	1
Hàm lượng asen	mg/kg	0.5

*** CHỈ TIÊU VI SINH:** Áp dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
Coliforms	MPN/g	10
E. Coli	MPN/g	0
Staphylococcus aureus	CFU/g	3
Bacillus cereus	CFU/g	10
Clostridium perfringens	CFU/g	10
Tổng số nấm men, mốc	CFU/g	10^2

Bình Dương, ngày 10 tháng 07 năm 2025



Tổng Giám Đốc
OGAWA TAKAAKI

**XÂY DỰNG TIÊU CHUẨN GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL**

Bảng tiêu chuẩn dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giá trị dinh dưỡng trong 100 g (trên nhãn)	Khoảng giá trị dinh dưỡng cho phép trong 100 g
Năng lượng	kcal	322	257,6 – 386,4
Carbohydrat	g	77,6	62,1 – 93,1
Đường tổng số	g	0,0	0,0
Chất béo	g	1,1	0,9 – 1,3
Natri	mg	13,2	10,6 – 15,8

Bình Dương, ngày 10 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**Tổng Giám Đốc
OGAWA TAKAAKI**

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Màng vỉ
Khối lượng tịnh	11,6 g



11,6 g Khối lượng tịnh: 11,6 g

Từ công bố sản phẩm số: 02-6X/LTV/2025.
 Điện thoại: 0274-3827470, Theo Ban quản lý và Giám sát của Lotte Co., Ltd. (Nhật Bản).
 Phòng Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Xuất xứ: Việt Nam.
 Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Xylitol chiếm hơn 50% thành phần Chết tạo ngọt.
 Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.
 Thành phần tổng hợp (INS 951); ma nhũ thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).
 Thành phần: Chất tạo ngọt từ nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; các gồm; hương liệu bạc hà giống từ thiên nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 41); chất làm rắn chắc (Dicalciphosphate); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 503, INS 501, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); ma nhũ thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g
Năng lượng	322 kcal
Carbohydrat	77,6 g
Chất béo	1,1 g
Chất xơ	13,2 mg

LOTTE XYLITOL Super Cool
 KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG
 HƯƠNG THƠM THE MÁT Kéo dài 15 phút
 NGÂN NGỮA SÂU RĂNG

• Nhân hiệu kẹo gum chiếm thị phần số 1 Nhật Bản trong suốt 26 năm liên tiếp (1997 – 2023) theo dữ liệu SML của Minge Inc.
 • Xylitol là chất ngọt tự nhiên, có trong nhiều loại trái cây, rau củ.
 • Xylitol giúp duy trì pH của nước bọt và pH miệng, giảm nguy cơ hình thành mảng bám.
 • Với công thức mới và hàm lượng chất ngọt tự nhiên Xylitol chiếm hơn 50% trong thành phần kẹo gum Lotte Xylitol có tác dụng ngăn ngừa sâu răng.
 • Nhân kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng, đánh răng và dùng chỉ nha khoa.
 • Hương liệu bạc hà giống từ thiên nhiên.
 • Không chứa chất tạo ngọt nhân tạo.
 • Không chứa gluten, không chứa sữa, không chứa trứng, không chứa đậu nành.

Ngày sản xuất/Hạn sử dụng: ĐĂNG KÝ SỬ DỤNG SÂU RĂNG ĐỀ NGĂN SỬ DỤNG SÂU RĂNG

8 934677 020110

Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
------------------------------------	--	---	---

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Hũ
Khối lượng tịnh	55,1 g



Số 1 Nhật Bản!

Hương thơm mát kéo dài **15 phút**

LOTTE XYLITOL Super Cool
(KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG)
NGÂN NGŨA SÂU RĂNG

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol, cốt gồm: hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).
Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.

Khối lượng tịnh: 55,1 g

Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g
Năng lượng	322 kcal
Carbohydrat	77,8 g
Đường tổng số	0,0 g
Chất béo	1,1 g
Nước	13,3 mg

ĐỒNG SAU BÀN ĂN ĐỂ NGĂN NGỪA SÂU RĂNG! Ngay sau bữa ăn, hãy súc miệng bằng nước sạch. Không dùng tăm xỉa răng. Dùng chỉ nha khoa để làm sạch kẽ răng. Không hút thuốc. Không uống rượu bia. Không dùng thuốc lá.

ĐỒNG SAU BÀN ĂN ĐỂ NGĂN NGỪA SÂU RĂNG! Ngay sau bữa ăn, hãy súc miệng bằng nước sạch. Không dùng tăm xỉa răng. Dùng chỉ nha khoa để làm sạch kẽ răng. Không hút thuốc. Không uống rượu bia. Không dùng thuốc lá.

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Xuất xứ: Việt Nam. Điện thoại: 0274-3827470. Theo Bản quyền và Giấy許 của Lotte Co., Ltd. (Nhật Bản). Từ công bố sản phẩm số: 02-CK/LTV/2023. Tư vấn khách hàng: 028-3847 9616 • website: www.Lotte.com.vn • Lotte Việt Nam



Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
---------------------------------------	---	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Hũ
Khối lượng tịnh	130,5 g



Số 1 Nhật Bản!

Hương thơm the mát kéo dài **15 phút**

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicacxi hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 133); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).
Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g
Năng lượng	223 kcal
Carbohydrat	77,6 g
Chất béo	0,9 g
Chất đạm	0,1 g
Nước	18,2 mg

Khối lượng tịnh: **130,5 g**

• Nhai kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng.
• Xylitol chiếm hơn 50% thành phần Chất tạo ngọt.

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam - Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Xuất xứ: Việt Nam. Điện thoại: 0274-3827470. Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co., Ltd. (Nhật Bản). Tư công bố sản phẩm số: 02/GN/LTV/2025.
Tư vấn khách hàng: 028-38479616 - website: www.LotteXylitol.com.vn - f: LotteXylitolVietNam



Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
---------------------------------------	---	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	gói
Khối lượng tịnh	2,9 g



Liên tiếp (1997 – 2023) theo dữ liệu SRI của Mondelez Inc.
** Nhận hiệu kẹo gum chiếm thị phần số 1 trong suốt 26 năm*

Tư vấn khách hàng: 028-3847 9616
Tư vấn bán hàng số: 02-6X/LTV/2025

Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co., Ltd. (Nhật Bản), Xuất xứ: Việt Nam.
Phòng Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Điện thoại: 0274-3827470.
Số xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức.

Nhại kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gồm: hương liệu bạc hà
giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphate);
chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS
951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133). Lưu ý: sản phẩm có thể chứa lecitin đậu nành.
Thông tin dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 322 kcal; Carbohydrat: 77,6 g; Đường tổng số: 0,0 g;
Chất béo: 1,1 g; Natri: 13,2 mg.
Các nội dung khác xem bao bì ngoài.

2,9 g khối lượng tịnh

Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
---------------------------------------	---	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Túi
Khối lượng tịnh	159,5 g (55 gói x 2,9 g)



Số 1 Nhật Bản!

Hương thơm the mát kéo dài **15 phút**

LOTTE XYLITOL
KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG
Super Cool
NGĂN NGỪA SÂU RĂNG

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

Thành phần:
Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).
Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g
Năng lượng	822 kcal
Carbohydrat	77,6 g
Đường tổng số	0,0 g
Chất béo	1,1 g
Nước	13,3 mg

Ngày sản xuất / Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp.
Hương dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp, tránh ẩm mốc. **Khuyến cáo:** Không nuốt bỏ kẹo dính.
Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: 0274-3827470. Xuất xứ: Việt Nam.
Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co., Ltd. (Nhật Bản).
Tự công bố sản phẩm số: 02-GX/LTV/2025.

Tư vấn khách hàng: 028-3847 9616

«SUGAR FREE» CHEWING GUM
KHỐI LƯỢNG TỊNH: **159,5 g (55 gói x 2,9 g)**

Hiệu quả nhất khi nhai **2 viên** sau bữa ăn

KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT TẶNG 5 GÓI

DÙNG SAU BỮA ĂN ĐỂ NGĂN NGỪA SÂU RĂNG
Website: www.lottexylitol.com.vn
Facebook: LotteXylitolVietnam

Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
------------------------------------	--	---	---

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Túi
Khối lượng tịnh	319 g (110 gói x 2,9 g)



* Nhân hiệu kẹo gum chiếm thị phần số 1 Nhật Bản trong suốt 26 năm liên tiếp (1997 – 2023) theo dữ liệu SRI của Intage Inc.

- Xylitol là chất ngọt tự nhiên, có trong nhiều loại trái cây, rau củ.
- Xylitol giúp duy trì pH của nước bọt và pH màng nhầy, tái tạo nhanh pH ban đầu.
- Với công thức mới và hàm lượng chất ngọt tự nhiên, Xylitol chiếm hơn 50% trong thành phần tạo ngọt nên Lotte Xylitol có tác dụng ngăn ngừa sâu răng.

Quét mã QR để biết thêm về

• Nhai kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng.
• Xylitol chiếm hơn 50% thành phần Chất tạo ngọt.

Khuyến dùng 8 934677 014928

LOTTE XYLITOL Super Cool
KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG
NGĂN NGỪA SÂU RĂNG

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

Thành phần:
Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 133, INS 133).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Trung 110g	Đơn vị
Năng lượng	272	kcal
Carbohydrat	77,4	g
Đường tổng số	0,9	g
Chất béo	1,1	g
Natri	13,2	mg

Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.

Ngày sản xuất / Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp, tránh ẩm mốc.
Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: 0274-3827470. Xuất xứ: Việt Nam.
Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co., Ltd. (Nhật Bản).
Tự công bố sản phẩm số: 02-GX/LTV/2023.

Tư vấn khách hàng: 028-3847 9616

«SUGAR FREE» CHEWING GUM
KHỐI LƯỢNG TỊNH: **319 g (110 gói x 2,9 g)**

Hiệu quả nhất khi nhai 2 viên sau bữa ăn

KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT TẶNG 10 GÓI

Website: www.lottexylitol.com.vn
LotteXylitolVietnam

Phê duyệt TGĐ Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
---	---	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Khay
Khối lượng tịnh	330,6 g (6 hũ x 55,1 g)



Số 1 Nhật Bản!*

(KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG) NGĂN NGỪA SÀU RĂNG

LOTTE XYLITOL Super Cool
6 HỦ X 55,1 g
KHỐI LƯỢNG TỊNH: 330,6 g

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

THÀNH PHẦN:
Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).
Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.

- Nhai kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng.
- Xylitol chiếm hơn 50% thành phần chất tạo ngọt.

*Nhân hiệu kẹo gum chiếm thị phần số 1 Nhật Bản trong suốt 26 năm liên tiếp (1997 – 2023) theo dữ liệu SRI của Intage Inc.

Ngày sản xuất / Hạn sử dụng: Xem dưới đây hũ.
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp. Tránh lắc mạnh hũ.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng. Tránh ánh nắng chiếu trực tiếp. Tránh để kẹo gum bị ướt nước.
Khuyến cáo: Không nuốt bả kẹo khi dùng.

Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g
Năng lượng	322 kcal
Carbohydrat	77,6 g
Đường tổng số	0,0 g
Chất béo	1,1 g
Nam	13,2 mg

DÙNG SAU BỮA ĂN ĐỂ NGĂN NGỪA SÀU RĂNG!

8 934 677 020226

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. **Xuất xứ:** Việt Nam
Điện thoại: 0274-3827470. Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co.,Ltd (Nhật Bản).
Tự công bố sản phẩm số: 02-GX/LTV/2025

Tư Vấn Khách Hàng: 028-38479616
Website: www.lottexylitol.com.vn - [LotteXylitolVietnam](https://www.facebook.com/LotteXylitolVietnam)

LOTTE XYLITOL Super Cool
6 HỦ X 55,1 g
KHỐI LƯỢNG TỊNH: 330,6 g

(KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG) NGĂN NGỪA SÀU RĂNG

Số 1 Nhật Bản!*

Phê duyệt TGĐ Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
---------------------------------------	---	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Khay
Khối lượng tịnh	783 g (6 hũ x 130,5 g)



Số 1 Nhật Bản!

LOTTE XYLITOL Super Cool

(KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG) NGĂN NGỪA SÂU RĂNG



KHUYẾN DÙNG

6 HỦ X 130,5 g
KHỐI LƯỢNG TỊNH: 783 g

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL

THÀNH PHẦN:
Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133).
Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g
Năng lượng	322 kcal
Carbohydrat	77,6 g
Đường tổng số	0,0 g
Chất béo	1,1 g
Natri	13,2 mg

DÙNG SAU BỮA ĂN ĐỂ NGĂN NGỪA SÂU RĂNG!



8 934 677 020 325

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. **Xuất xứ:** Việt Nam
Điện thoại: 0274-3827470. Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co.,Ltd (Nhật Bản).
Tự công bố sản phẩm số: 02-GX/LTV/2025



Tư Vấn Khách Hàng: 028-38479616
Website: www.lottexylitol.com.vn - [f LotteXylitolVietnam](https://www.facebook.com/LotteXylitolVietnam)

6 HỦ X 130,5 g
KHỐI LƯỢNG TỊNH: 783 g

(KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG) NGĂN NGỪA SÂU RĂNG

LOTTE XYLITOL Super Cool

Số 1 Nhật Bản!



KHUYẾN DÙNG

Phê duyệt TGĐ	Phê duyệt PGĐNM	Kiểm tra thiết kế Marketing	Kiểm tra nội dung Phòng QA
			
Ogawa Takaaki	Hồ Thị Kim Ngân	Mai Trung Hiếu	Nguyễn Thị Hồng Tâm

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
Hương	-
Loại bao bì	Hộp
Khối lượng tịnh	174 g (15 vỉ x 11,6 g)



KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol, Siro maltitol; cốt gôm; hương liệu bạc hà giống tự nhiên và nhân tạo; chất làm dày (INS 414); chất làm rắn chắc (Dicalci hydro phosphat); chất nhũ hóa (INS 472a); chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); màu thực phẩm tổng hợp (INS 132, INS 133). <i>Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lecithin đậu nành.</i>	THÔNG TIN DINH DƯỠNG <table border="1"><thead><tr><th>Thành phần dinh dưỡng</th><th>Trong 100 g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Năng lượng</td><td>322 kcal</td></tr><tr><td>Carbohydrat</td><td>77,6 g</td></tr><tr><td>Đường tổng số</td><td>0,0 g</td></tr><tr><td>Chất béo</td><td>1,1 g</td></tr><tr><td>Natri</td><td>13,2 mg</td></tr></tbody></table>	Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g	Năng lượng	322 kcal	Carbohydrat	77,6 g	Đường tổng số	0,0 g	Chất béo	1,1 g	Natri	13,2 mg
Thành phần dinh dưỡng	Trong 100 g												
Năng lượng	322 kcal												
Carbohydrat	77,6 g												
Đường tổng số	0,0 g												
Chất béo	1,1 g												
Natri	13,2 mg												

Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Trần Võ Quý Thảo	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
------------------------------------	--	---	---

Test Report No.VNT/F25/011066P1R1
Dated 03/07/2025
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P1R1
Ngày 03/07/2025



Add value.
Inspire trust.

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification, Validation and Verification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm, Xác minh và Xác nhận của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

Applicant

Tên khách hàng

LOTTE VIETNAM COMPANY LIMITED
CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Plot No. 1183, Vo Minh Duc Street, Thu Dau Mot Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Attention

Người liên hệ

Ms. Tam

Date of receiving

Ngày nhận mẫu

15/01/2025 (17:00)

Temperature of sample as received

Nhiệt độ bề mặt của mẫu khi nhận

Room temperature

Nhiệt độ thường

State of sample as received

Mô tả tình trạng mẫu khi nhận

Sample intact in plastic box

Mẫu nguyên vẹn trong hộp nhựa

Test Period

Thời gian thử nghiệm

15/01/2025 – 22/01/2025

Sample Description

Tên mẫu

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
LOTTE XYLITOL SUPER COOL SUGAR-FREE CHEWING GUM

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm
The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng.

Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm

This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử

R1: This test report supersedes all previous documents bearing the test report number VNT/F25/011066 dated 22/01/2025 with modify sample description by customer's request.

R1: Báo cáo kiểm nghiệm này được thay thế cho báo cáo kiểm nghiệm trước với số VNT/F25/011066 ngày 22/01/2025 về việc thay đổi thông tin mô tả mẫu theo yêu cầu của khách hàng.



VILAS 487

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tan Binh I.P., Tay Thanh Ward, Tan
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone :+ 84-28-62678511
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
https://www.tuvsud.com/vi-vn

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937
TUV®

The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Test Report No.VNT/F25/011066P1R1

Dated 03/07/2025

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P1R1

Ngày 03/07/2025



TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TCVN 4069:2009	1.78	-
2.	Ash Tro tổng	g/100g	TCVN 4070:2009	5.16	-
3.	Xylitol	g/100g	HPLC (*)	40.2	-
4.	Identification of color (**) Định danh màu	-	TCVN 5517:1991 (*)	Indigotine, Brilliant Blue FCF	-
5.	Sulfur dioxide (SO ₂) Lưu huỳnh đioxit	mg/Kg	AOAC 990.28	Not detected Không phát hiện	10
6.	Arsen (As) Asen	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP-MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
7.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP-MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
8.	Nikel (Ni) Niken	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP-MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
9.	Total aerobic count Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022	Not detected Không phát hiện	10
10.	Coliforms	MPN/g	ISO 4831:2006	0	0
11.	Escherichia coli	MPN/g	ISO 7251:2005 Amd 1:2023	0	0
12.	Staphylococcus aureus	CFU/g	ISO 6888-1: 2021 Amd 1:2023	Not detected Không phát hiện	10
13.	Clostridium perfringens	CFU/g	ISO 15213-2:2023	Not detected Không phát hiện	10
14.	Bacillus cereus	CFU/g	AOAC 980.31	Not detected Không phát hiện	10
15.	Yeasts and Moulds Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	FDA BAM Online, April 2001, Chapter 18	Not detected Không phát hiện	10

Note/ Ghi chú:

(**) Phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước gồm: Vàng Tartrazin, Vàng Quinolin, Vàng Sunset FCF, Carmoisine, Đỏ Amaranth, Đỏ Ponceau 4R, Đỏ Erythrosin, Đỏ 2G, Đỏ Allura AC, Indigotin, Xanh Brilliant FCF, Đen Brilliant PN, Nâu HT, Ester Metyl (hoặc Etyl) của axit Beta-Apo-8'-Carotenic, Xanh lục bèn (FCF).

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By



Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F25/011066P1R1
Dated 03/07/2025
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P1R1
Ngày 03/07/2025



Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification, Validation and Verification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 April 2024

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng/từ loại khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm, Xác minh và Xác nhận của Tập đoàn TÜV SÜD.

Hiệu lực từ ngày 01 tháng 04 năm 2024.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --

Test Report No.VNT/F25/011066P2A2R1

Dated 03/07/2025

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P2A2R1

Ngày 03/07/2025



Add value.
Inspire trust.

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification, Validation and Verification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm, Xác minh và Xác nhận của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

Applicant

Tên khách hàng

: LOTTE VIETNAM COMPANY LIMITED
CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Plot No. 1183, Vo Minh Duc Street, Thu Dau Mot Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Thủ Dầu Một, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Attention

Người liên hệ

: Ms. Tam

Date of receiving

Ngày nhận mẫu

: 15/01/2025 (17:00) ; 08/05/2025 (10:30)

Temperature of sample as received

Nhiệt độ bề mặt của mẫu khi nhận

: Room temperature

Nhiệt độ thường

State of sample as received

Mô tả tình trạng mẫu khi nhận

: Sample intact in plastic box

Mẫu nguyên vẹn trong hộp nhựa

Test Period

Thời gian thử nghiệm

: 15/01/2025 – 22/01/2025 ; 08/05/2025 – 13/05/2025

Sample Description

Tên mẫu

: KẼO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL SUPER COOL
LOTTE XYLITOL SUPER COOL SUGAR-FREE CHEWING GUM

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm

The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng

Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm

This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử

A2: This testing report is added parameter/ Báo cáo kiểm nghiệm này được bổ sung chỉ tiêu

R1: This test report supersedes all previous documents bearing the test report number VNT/F25/011066P2A2 dated 13/05/2025 with modify sample description by customer's request.

R1: Báo cáo kiểm nghiệm này được thay thế cho báo cáo kiểm nghiệm trước với số VNT/F25/011066P2A2 ngày 13/05/2025 về việc thay đổi thông tin mô tả mẫu theo yêu cầu của khách hàng.



VILAS 487

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone :+84-28-62678511
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
<https://www.tuvsud.com/vi-vn>

The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937
TUV®

Test Report No.VNT/F25/011066P2A2R1

Dated 03/07/2025

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P2A2R1

Ngày 03/07/2025



TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Total sugar Đường tổng	g/100g	TPV-LAB-FTP-228 (Ref. TCVN 4594-88)	Not detected Không phát hiện	0.2
2.	Dietary fiber Chất xơ dinh dưỡng	g/100g	TPV-LAB-FTP-239 (Ref. AOAC 991.43)	13.99	-
3.	Energy from fat Năng lượng từ béo	Kcal/100g	Calculate from fat	10.26	-
4.	Energy (excluding Dietary Fiber) Năng lượng (không bao gồm chất xơ)	Kcal/100g	Calculate from fat, protein, carbohydrate (excluding dietary fiber)	322	-
5.	Protein (Nx6.25) Chất đạm	g/100g	TCVN 10034:2013 ISO 1871:2009	0.3	-
6.	Carbohydrate content (excluding Dietary Fiber) Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	g/100g	Ref. AOAC 986.25 & Calculate	77.63	-
7.	Total fat Chất béo	g/100g	TPV-LAB-FTP-244 (Ref AOAC 996.06)	1.14	-
8.	Sodium (Na) Natri	mg/100g	TPV-LAB-FTP-256 (ICP-MS)	13.2	-
9.	Saturated Fat Acid béo bão hòa	g/100g	TPV-LAB-FTP-297	0.94	-
10.	Trans Fat Chất béo dạng trans	g/100g	TPV-LAB-FTP-297	Not detected Không phát hiện	0.05
11.	Cholesterol	mg/100g	TPV-LAB-FTP-270 (Ref. AOAC 994.10)	Not detected Không phát hiện	1

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 2.9g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	9.3	Kcal	0.5%
Chất đạm (Protein)	0	g	0%
Carbohydrat (Carbohydrate)	2.3	g	0.7%
Đường tổng số (Total Sugars)	0	g	-
Chất béo (Total Fat)	0	g	0.1%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	0.03	g	0.1%
Natri (Sodium)	0.4	mg	0%
Chất xơ dinh dưỡng (Dietary fiber)	0.4	g	-

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient Reference Values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày dựa trên chế độ ăn 2000 Kcal/người/ngày.

Test Report No.VNT/F25/011066P2A2R1

Dated 03/07/2025

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P2A2R1

Ngày 03/07/2025



TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM: Cont'd

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
	Năng lượng (Energy)	322	
Chất đạm (Protein)	0.3	g	0.6%
Carbohydrat (Carbohydrate)	77.6	g	23.9%
Đường tổng số (Total Sugars)	0	g	-
Chất béo (Total Fat)	1.1	g	2.0%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	0.9	g	4.7%
Natri (Sodium)	13.2	mg	0.7%
Chất xơ dinh dưỡng (Dietary fiber)	14.0	g	-

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient Reference Values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày dựa trên chế độ ăn 2000 Kcal/người/ngày.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 58g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
	Năng lượng (Energy)	187	
Chất đạm (Protein)	0.2	g	0.3%
Carbohydrat (Carbohydrate)	45.0	g	13.9%
Đường tổng số (Total Sugars)	0	g	-
Chất béo (Total Fat)	0.7	g	1.2%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	0.5	g	2.7%
Natri (Sodium)	7.7	mg	0.4%
Chất xơ dinh dưỡng (Dietary fiber)	8.1	g	-

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient Reference Values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày dựa trên chế độ ăn 2000 Kcal/người/ngày.

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager



Authorized By

Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F25/011066P2A2R1
Dated 03/07/2025
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F25/011066P2A2R1
Ngày 03/07/2025



Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification, Validation and Verification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 April 2024

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm, Xác minh và Xác nhận của Tập đoàn TÜV SÜD.

Hiệu lực từ ngày 01 tháng 04 năm 2024.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --

Bộ Y tế
ĐẠI HỌC Y DƯỢC
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Số: 184 YD/QĐ

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

Tp. Hồ Chí Minh, Ngày 4 tháng 5 năm 2007

QUYẾT ĐỊNH CỦA HIỆU TRƯỞNG
V/v thành lập Hội đồng KHCN nghiệm thu đề tài KHCN cấp cơ sở

HIỆU TRƯỞNG
ĐẠI HỌC Y DƯỢC TP. HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ quyết định số 2223/QĐ-BYT ngày 18/6/2003 và số 85 BYT/QĐ ngày 18/01/1977 của Bộ Y tế qui định nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Đại học Y Dược Tp. Hồ Chí Minh;
- Căn cứ quyết định số 282/QĐ ngày 20 – 6 – 1980 của Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước (nay là Bộ Khoa học Công nghệ – Môi trường) ban hành qui định về thể thức đánh giá và nghiệm thu các công trình nghiên cứu khoa học – kỹ thuật;
- Theo đề nghị của ông Trưởng phòng Nghiên cứu Khoa học.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Nay thành lập Hội đồng khoa học nghiệm thu chính thức đề tài cấp cơ sở của Khoa Răng Hàm Mặt (kèm theo danh sách các đề tài nghiệm thu); gồm các ông bà có tên sau đây:

1. GS.TS. Hoàng Tử Hùng	Đại học Y Dược Tp.HCM	Chủ tịch HĐ
2. BSCKII. Trần Giao Hòa	Đại học Y Dược Tp.HCM	Ủy viên-Thư ký
3. BSCKII. Huỳnh Anh Lan	Đại học Y Dược Tp.HCM	Ủy viên
4. TS. Trần Thúy Nga	Đại học Y Dược Tp.HCM	Ủy viên
5. TS. Lê Đức Lánh	Đại học Y Dược Tp.HCM	Ủy viên

Điều 2: Hội đồng KHCN có nhiệm vụ nghiệm thu đề tài theo qui định về thể thức đánh giá và nghiệm thu các công trình nghiên cứu khoa học công nghệ do Ủy ban Khoa học – Kỹ thuật Nhà nước (nay là Bộ Khoa học – Công nghệ – Môi trường) ban hành.

Điều 3: Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký. Hội đồng KHCN trên sẽ giải thể sau khi hoàn thành nhiệm vụ.

Điều 4: Ông Trưởng phòng Nghiên cứu khoa học và các ông bà có tên ở điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Nơi nhận
- Như điều 4
- Lưu phòng HCPT

Ngày 04 tháng 4 năm 2007
ĐẠI HỌC Y DƯỢC
TRƯỞNG PHÒNG HÀNH CHÍNH TỔNG HỢP
TP. HỒ CHÍ MINH
Ch. Nguyễn Phúc Hậu

HIỆU TRƯỞNG
ĐẠI HỌC Y DƯỢC TP. HỒ CHÍ MINH
GS. Trần Văn Phấn

DANH SÁCH ĐỀ TÀI NGHIÊN THU

(Kèm theo quyết định số: *1881* YD/QĐ, ngày *15/10/2007*...)

1. Khả năng làm giảm hơi miệng khi nhai kẹo cao su.
ThS. Huỳnh kim Khang
2. Sự thay đổi pH trong mảng bám, nước bọt khi sử dụng kẹo gum Lotte có xylitol.
TS. Ngô Thị Quỳnh Lan
3. Đặc điểm nước bọt ở trẻ em 12 tuổi tại Tp.HCM.
TS. Ngô Thị Quỳnh Lan
4. Tương hợp sinh học đối với tế bào của vecni Shellac F.
ThS. Hoàng Đạo Bảo Trâm
5. Nhô men và gờ vùng chẽ: nghiên cứu trên răng khô.
ThS. Huỳnh kim Khang
6. Hình thái vòm khẩu hàm mất răng toàn bộ – nghiên cứu 200 ca phục hình toàn hàm tại khoa RHM ĐHYD Tp.HCM.
ThS. Lê Hồ Phương Trang
7. Hiệu quả của vecni Shellac F trong dự phòng và điều trị bệnh sâu răng.
ThS. Hoàng Đạo Bảo Trâm

Bộ Y tế
ĐẠI HỌC Y DƯỢC
Tp. HỒ CHÍ MINH

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

BÁO CÁO NGHIỆM THU ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP TRƯỜNG

Kính gửi: - Phòng Quản lý Nghiên cứu Khoa học
- Phòng Tài chính - Kế toán

Tên đề tài:

Sự thay đổi pH mảng bám, pH nước bọt và chỉ số mảng bám khi sử dụng kẹo gum lotte có chứa xylitol

Chủ nhiệm đề tài: Ngô Thị Quỳnh Lan

Bộ môn: Nha Khoa Cơ Sở, Khoa Răng Hàm mặt

Thời gian thực hiện: 9/2004 – 5/2005

Mục tiêu của đề tài: 1) so sánh khả năng làm thay đổi pH trong mảng bám và trong nước bọt của các nhóm nhai kẹo gum có chứa và không chứa Xylitol, và (2) đánh giá việc nhai kẹo cao su có chứa Xylitol có giúp làm giảm số lượng mảng bám hay không

Phương pháp thực hiện: Nghiên cứu thực hiện trên 30 sinh viên RHM tuổi từ 18-24 có tình trạng sức khỏe răng miệng tốt, Mỗi đối tượng trải qua cả 3 chế độ thử nghiệm với trình tự ngẫu nhiên.: chế độ thử nghiệm nhai kẹo chứa Xylitol; nhai kẹo không chứa Xylitol và không nhai kẹo, mỗi chế độ kéo dài 4 ngày, giữa hai chế độ là giai đoạn rửa kéo dài 4 ngày. Để đo pH nước bọt: dùng pH kế (đo vào ngày bắt đầu chế độ thử nghiệm; và ngày kết thúc chế độ thử nghiệm; Đo pH nước bọt tại T_0 , sau đó cho mỗi đối tượng nghiên cứu súc miệng với dd sucrose 10% trong 1 phút. Tiếp theo đo pH nước bọt lại tại các thời điểm T_2 , T_5 , T_{10} , T_{20} , T_{30} phút sau súc miệng. Để đo pH mảng bám: Sử dụng bộ test "Plaque – Check+pH" của hãng GC để đánh giá pH mảng bám, tính chất (cũ hay mới) và số lượng (ít hay nhiều).

Kết quả: Kết quả cho thấy nhai kẹo Xylitol giúp duy trì pH nước bọt lẫn pH mảng bám trong thời kỳ thử nghiệm (đối tượng nghiên cứu không áp dụng biện pháp VSRM thông thường là chải răng) trong khi các nhóm còn lại đều giảm cả pH nước bọt và mảng bám. Khi cho thử thách môi trường miệng với dung dịch sucrose, các đối tượng trong chế độ đang nhai kẹo cao su Xylitol giảm pH nước bọt ít hơn hai nhóm còn lại, đồng thời pH tăng trở về ban đầu nhanh hơn. Cả ba chế độ thử nghiệm nhai kẹo cao su chứa Xylitol, nhai kẹo cao su không chứa Xylitol và không nhai kẹo đều có sự tăng số lượng mảng bám (nhai kẹo không thay thế cho chải răng được)

Kết luận: Xylitol giúp phòng ngừa sâu răng nhưng không thay thế việc chải răng được.

Cơ quan quản lý

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 5 năm 2007
Chủ nhiệm đề tài



GS.TS. Hoàng Tử Hùng



TS. BS. Ngô Thị Quỳnh Lan

**BIÊN BẢN HỌP HỘI ĐỒNG KHCN ĐÁNH GIÁ
NGHIỆM THU CHÍNH THỨC KẾT QUẢ ĐỀ TÀI NCKH CẤP TRƯỜNG**

1. Tên đề tài: **Sự thay đổi pH mảng bám, pH nước bọt và chỉ số mảng bám khi sử dụng kẹo gum lotte có chứa xylitol**

Mã số:.....Số đăng ký:

Thuộc chương trình KH-CN (nếu có):

Chủ nhiệm đề tài: Ngô Thị Quỳnh Lan

Đơn vị chủ trì đề tài: Đại Học Y Dược Tp. Hồ Chí Minh

Thời gian tiến hành: từ 9/2004 - 5/2005

Tổng kinh phí:

Do đơn vị đặt hàng cấp:

Từ các nguồn khác:

2. Quyết định thành lập hội đồng số: ~~87~~ YD/QĐ ngày 04/5/2005 của
Hiệu trưởng Đại Học Y Dược Tp. Hồ Chí Minh.

3. Ngày họp Hội đồng: 04/06 (2005)

Địa điểm: Phòng họp Khoa

4. Số thành viên Hội đồng theo quyết định gồm:

Số thành viên có mặt: 05 người

Các thành viên vắng mặt: 0 người

5. Phía đề tài có mặt:

Chủ nhiệm đề tài: Ngô Thị Quỳnh Lan

Các cộng tác viên chính: 1

Đại diện đơn vị chủ trì đề tài:

6. Khách mời có mặt:

Cam b. Giảng và Kev. viên S.Đ.H

7. Hội đồng nghe chủ nhiệm đề tài trình bày kết quả thực hiện:

Kết quả cho thấy nhai kẹo Xylitol giúp duy trì pH nước bọt lẫn pH mảng bám trong thời kỳ thử nghiệm trong khi các nhóm còn lại đều giảm cả pH nước bọt và mảng bám. Khi cho thử thách môi trường miệng với dung dịch sucrose, các đối tượng trong chế độ đang nhai kẹo cao su Xylitol giảm pH nước bọt ít hơn hai nhóm còn lại, đồng thời pH tăng trở về ban đầu nhanh hơn. Cả ba chế độ thử nghiệm nhai kẹo cao su chứa Xylitol, nhai kẹo cao su không chứa Xylitol và không nhai kẹo đều có sự tăng số lượng mảng bám

8. Ý kiến của các thành viên Hội đồng:

- Mục tiêu đề tài rõ ràng, đáp ứng được thực tế
- Phương pháp nghiên cứu khoa học
- Kết quả tốt liệu cho những đánh giá thực tế.

9. Kết quả đánh giá của hội đồng (theo hình thức bỏ phiếu kín)

- Số phiếu phát ra: 05 phiếu
- Số phiếu thu về: 05 phiếu
- Số phiếu hợp lệ: 05 phiếu
- Số phiếu không hợp lệ: 0 phiếu
- Kết quả đánh giá loại:
 - Xuất sắc
 - Khá
 - Đạt
 - Không đạt

10. Kết luận của Hội đồng:

Đề tài được I thí nghiệm thu
Đạt loại khá

TP HCM, ngày 04 tháng 06 năm 2008

Thư ký Hội đồng

Chủ tịch Hội Đồng


BSCV Trần Gia Hòa


BSCV Hoàng Tử Hùng

BIÊN BẢN KIỂM PHIẾU

Nghiệm thu, xét duyệt đề cương, đề tài KH - CN cấp trường

Hội đồng KHKT cấp Cơ sở được thành lập theo quyết định số 384 /YD-QĐ, ngày 04/5/2008 của hiệu trưởng Đại Học Y Dược Tp. Hồ Chí Minh, đã tiến hành họp lúc 8 giờ 30, ngày 04 tháng 6 năm 2008

Địa điểm họp: Phòng Họp Khoa PHM.

Tên đề tài được đánh giá: **Sự thay đổi pH mảng bám, pH nước bọt và chỉ số mảng bám khi sử dụng kẹo gum lotte có chứa xylitol**

Đơn vị chủ trì thực hiện: Đại Học Y Dược Tp. Hồ Chí Minh

Chủ nhiệm đề tài: Ngô Thị Quỳnh Lan

Hội đồng đánh giá theo thể thức bỏ phiếu kín

1. Nhóm kiểm phiếu gồm:

a. BS. Trần Cảnh Hòa

b. TS. Lê Đức Lan B.

2. Tổng số phiếu phát ra: 05 phiếu

Số phiếu thu về: 05 phiếu

Số phiếu hợp lệ: 05 phiếu

3. Kết quả đánh giá

- Không đạt:.....phiếu

- Đạt: phiếu

- Khá: 03 phiếu

- Xuất sắc: 02 phiếu

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG



BS.TS. Hoàng Tử Hùng

NHÓM KIỂM PHIẾU



BSCK II Trần Cảnh Hòa

SỰ THAY ĐỔI pH MÀNG BẨM, pH NƯỚC BỌT và CHỈ SỐ MÀNG BẨM KHI SỬ DỤNG KẸO GUM LOTTE CÓ CHỨA XYLITOL

Ngô Thị Quỳnh Lan*

TÓM TẮT

Mục tiêu của nghiên cứu là: (1) so sánh khả năng làm thay đổi pH trong mảng bám và trong nước bọt của các nhóm nhai kẹo gum có chứa và không chứa Xylitol, và (2) đánh giá việc nhai kẹo cao su có chứa Xylitol có giúp làm giảm số lượng mảng bám hay không.

Phương pháp nghiên cứu thực hiện trên 30 sinh viên RHM tuổi từ 18-24 có tình trạng sức khỏe răng miệng tốt, Mỗi đối tượng trải qua cả 3 chế độ thử nghiệm với trình tự ngẫu nhiên: chế độ thử nghiệm nhai kẹo chứa Xylitol; nhai kẹo không chứa Xylitol và không nhai kẹo, mỗi chế độ kéo dài 4 ngày, giữa hai chế độ là giai đoạn rửa kéo dài 4 ngày. Để đo pH nước bọt: dùng pH kế (đeo vào ngày bắt đầu chế độ thử nghiệm; và ngày kết thúc chế độ thử nghiệm: Đo pH nước bọt tại To, sau đó cho mỗi đối tượng nghiên cứu súc miệng với dd sucrose 10% trong 1 phút.

Kết quả cho thấy nhai kẹo Xylitol giúp duy trì pH nước bọt lẫn pH mảng bám trong thời kỳ thử nghiệm (đối tượng nghiên cứu không áp dụng biện pháp VSRM thông thường là chải răng) trong khi các nhóm còn lại đều giảm cả pH nước bọt và mảng bám. Khi cho thử thách môi trường miệng với dung dịch sucrose, các đối tượng trong chế độ đang nhai kẹo cao su Xylitol giảm pH nước bọt ít hơn hai nhóm còn lại, đồng thời pH tăng trở về ban đầu nhanh hơn.

Kết luận Cả ba chế độ thử nghiệm nhai kẹo cao su chứa Xylitol, nhai kẹo cao su không chứa Xylitol và không nhai kẹo đều có sự tăng số lượng mảng bám (nhai kẹo không thay thế cho chải răng được)

ABSTRACT

CHANGES IN PLAQUE PH, SALIVARY PH AND PLAQUE INDEX INDUCED BY CHEWING LOTTE GUM

Ngô Thị Quỳnh Lan* Y Học TP. Hồ Chí Minh * Vol. 11 – Supplement of No 2 - 2007: 252 – 257

The objectives of the study were: 1 compare the changes in plaque and saliva pH between groups chewing xylitol gum and non xylitol one, 2. determine whether the chewing of xylitol gum can reduce plaque amount or not.

Subjects and Method 30 dental students were included in this study. Each subject attended all 3 experimental periods of random order lasted 4 days with a wash out period of 4 days.

The results showed that chewing xylitol gum helped maintaining saliva and plaque pH. After sucrose challenge, saliva pH decrease less in group chewing xylitol gum than in the other two groups and return to its initial value more rapidly.

Conclusion: The plaque amount augmented in the 3 groups which prove that gum chewing could not replace the cleaning effect of tooth brushing.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Xylitol là chất trong tự nhiên, được tìm thấy từ cây bulô (birch tree) và đã được ứng dụng trong thực phẩm tại nhiều quốc gia. Chất này được cho là có khả năng phòng chống sâu

răng vì có thể hạn chế sự phát triển của vi khuẩn Streptococcus Mutans và duy trì độ pH bình thường trong nước bọt và mảng bám răng sau khi ăn.

Sâu răng là một bệnh đa yếu tố và có thể

* Khoa RHM – Đại Học Y Dược TP. HCM.

ĐẠI HỌC Y DƯỢC TP. HỒ CHÍ MINH

TUYỂN TẬP

CÔNG TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

RĂNG HÀM MẶT 2007

- Sự thay đổi pH mảng bám, pH nước bọt và chỉ số mảng bám khi sử dụng kẹo gum Lotte có chứa Xylitol
Hoàng Tử Hùng, Ngô Thị Quỳnh Lan
- Nhờ men và gờ vùng chề (nghiên cứu trên răng khô)
Nguyễn Đặng Thiên Thư, Huỳnh Kim Khang, Hoàng Tử Hùng
- Đặc điểm trùng hợp của chất trám bit hố-rãnh quang trùng hợp
Phan Ai Hung, Haruo Nakagaki, Junko Inukai, Shinji Tsuboi, Tran Thu Thuy, Colin Robinson
- Ảnh hưởng của các điều kiện thí nghiệm khác nhau trong quá trình mất và tái khoáng hóa của men răng
Phan Ai Hung, Haruo Nakagaki, Junko Inukai, Shinji Tsuboi, Tran Thu Thuy, Colin Robinson
- Đặc điểm sọ mặt trẻ em 7-10 tuổi có khe hở môi - hàm ếch (Nghiên cứu trên phim đo sọ sau phẫu thuật)
Huỳnh Thị Thùy Trang, Hoàng Tử Hùng
- Tình trạng viêm nha chu của bệnh nhân tiểu đường type 2 tại bệnh viện Trung Ương Huế.
Hoàng Tử Hùng, Trần Thị Triều Nhiên
- Tình hình khiếm khuyết men răng sữa (khảo sát ở quận 5, quận 10 và Hóc Môn Tp. Hồ Chí Minh)
Cao Thị Thanh Nhã, Phan Thị Thanh Yên
- Chất lượng dịch vụ của các cơ sở RHM tỉnh Bình Dương năm 2006
Nguyễn Đức Huệ, Ngô, Đồng Khanh
- Tình trạng răng nhiễm fluor tại thôn Phước Bình xã Quế Lộc huyện Quế Sơn tỉnh Quảng Nam
Tôn Nữ Thu Thảo, Hoàng Tử Hùng
- Tình hình dị tật bẩm sinh khe hở môi-hàm ếch tại bệnh viện Từ Dũ và Hùng Vương
Phan Quốc Dũng, Hoàng Tử Hùng
- Tình trạng sức khỏe răng miệng của người cao tuổi tại thành phố Huế
Phan Vinh Nguyên, Hoàng Tử Hùng
- Nồng độ fluor trong nguồn nước tại thành phố Cần Thơ
Lê Thị Thanh Hằng, Hoàng Tử Hùng
- Tình hình sâu răng và lượng giá nguy cơ ở học sinh 12 tuổi trường THCS An Lạc quận Bình Tân thành phố Hồ Chí Minh
Ngô Uyên Châu, Hoàng Tử Hùng
- Mòn răng và các yếu tố liên quan Nghiên cứu trên 150 sinh viên
Phạm Lệ Quyên, Hoàng Tử Hùng, Nguyễn Thị Thanh Vân, Nguyễn Phúc Diên Thảo
- Hiệu quả của nẹp nén và nẹp nhỏ trong điều trị gãy xương hàm dưới vùng cằm
Lâm Quốc Việt, Lâm Hoài Phương
- Phát hiện và tạo dạng ống tủy ngoài gần thứ hai của răng cối lớn thứ nhất hàm trên
Nguyễn Tấn Hưng, Ngô Thị Quỳnh Lan, Phạm Văn Khoa
- Nghiên cứu ứng dụng điều trị gãy xương hàm dưới bằng nẹp vít cố định vững chắc
Nguyễn Thế Dũng
- Chấn thương gãy xương hàm dưới phân loại và phương pháp điều trị
Phạm Văn Liệu
- Đề nghị một phương pháp xác định loài động vật từ tủy răng
Trần Thị Nguyên Ny, Gérard Aboudharam, Michel Drancourt, Didier Raoult



Tổng Giám Đốc

TAKA AKI YAMASHITA



NHÀ XUẤT BẢN Y HỌC

SỰ THAY ĐỔI pH MẢNG BẨM, pH NƯỚC BỌT và CHỈ SỐ MẢNG BẨM KHI SỬ DỤNG KẸO GUM LOTTE CÓ CHỨA XYLITOL

Hoàng Tử Hùng, Ngô Thị Quỳnh Lan

TÓM TẮT

Xylitol là chất trong tự nhiên, được tìm thấy từ cây bulô (birch tree), được cho là có khả năng phòng chống sâu răng. Mục tiêu của nghiên cứu là: (1) so sánh khả năng làm thay đổi pH trong mảng bám và trong nước bọt của các nhóm nhai kẹo gum có chứa và không chứa Xylitol, và (2) đánh giá việc nhai kẹo cao su có chứa Xylitol có giúp làm giảm số lượng mảng bám hay không. Nghiên cứu thực hiện trên 30 sinh viên RHM tuổi từ 18-24 có tình trạng sức khỏe răng miệng tốt, Mỗi đối tượng trải qua cả 3 chế độ thử nghiệm với trình tự ngẫu nhiên: chế độ thử nghiệm nhai kẹo chứa Xylitol; nhai kẹo không chứa Xylitol và không nhai kẹo, mỗi chế độ kéo dài 4 ngày, giữa hai chế độ là giai đoạn rửa kéo dài 4 ngày. Để đo pH nước bọt: dùng pH kế (đo vào ngày bắt đầu chế độ thử nghiệm; và ngày kết thúc chế độ thử nghiệm: Đo pH nước bọt tại T_0 , sau đó cho mỗi đối tượng nghiên cứu súc miệng với dd sucrose 10% trong 1 phút. Tiếp theo đo pH nước bọt lại tại các thời điểm $T_2, T_5, T_{10}, T_{20}, T_{30}$ phút sau súc miệng. Để đo pH mảng bám: Sử dụng bộ test "Plaque - Check+pH" của hãng GC để đánh giá pH mảng bám, tính chất (cũ hay mới) và số lượng (ít hay nhiều). Kết quả cho thấy nhai kẹo Xylitol giúp duy trì pH nước bọt lẫn pH mảng bám trong thời kỳ thử nghiệm (đối tượng nghiên cứu không áp dụng biện pháp VSRM thông thường là chải răng) trong khi các nhóm còn lại đều giảm cả pH nước bọt và mảng bám. Khi cho thử thách môi trường miệng với dung dịch sucrose, các đối tượng trong chế độ đang nhai kẹo cao su Xylitol giảm pH nước bọt ít hơn hai nhóm còn lại, đồng thời pH tăng trở về ban đầu nhanh hơn. Cả ba chế độ thử nghiệm nhai kẹo cao su chứa Xylitol, nhai kẹo cao su không chứa Xylitol và không nhai kẹo đều có sự tăng số lượng mảng bám (nhai kẹo không thay thế cho chải răng được)

ABSTRACT

CHANGES IN PLAQUE pH, SALIVARY pH AND PLAQUE INDEX INDUCED BY CHEWING LOTTE XYLITOL GUM

Xylitol is a natural substance from birch tree which is believed to prevent dental caries. The objectives of the study were: (1) compare the changes in plaque and salivary pH between groups chewing xylitol gum and non-xylitol one, (2) determine whether the chewing of xylitol gum can reduce plaque amount or not. 30 dental students with good dental health were included in the study. Each subject attended all 3 experimental periods at random order: chewing xylitol gum, chewing non-xylitol gum and not chewing gum. Each experimental period lasted 4 days with a wash interval of 4 days. Salivary pH was measured with pH meter at T_0 on the first and last day of each experiment. Afterwards, the subjects were instructed to rinse with sucrose 10% in 1 minute. Then, salivary pH was noted at $T_2, T_5, T_{10}, T_{20}, T_{30}$ after rinsing. Plaque pH was evaluated with "Plaque - Check+pH" test kit by GC to determine its nature (new or mature) as well as its amount and location. The results showed that chewing xylitol gum helped maintaining salivary and plaque pH (the subjects were instructed to arrest normal hygiene technique - tooth brushing). After sucrose challenge, salivary pH decreased less in groups chewing xylitol gum than in the other two groups and return to its initial value more rapidly. The plaque amount augmented in the 3 groups which proved that gum chewing could not replace the cleaning effect of tooth brushing.

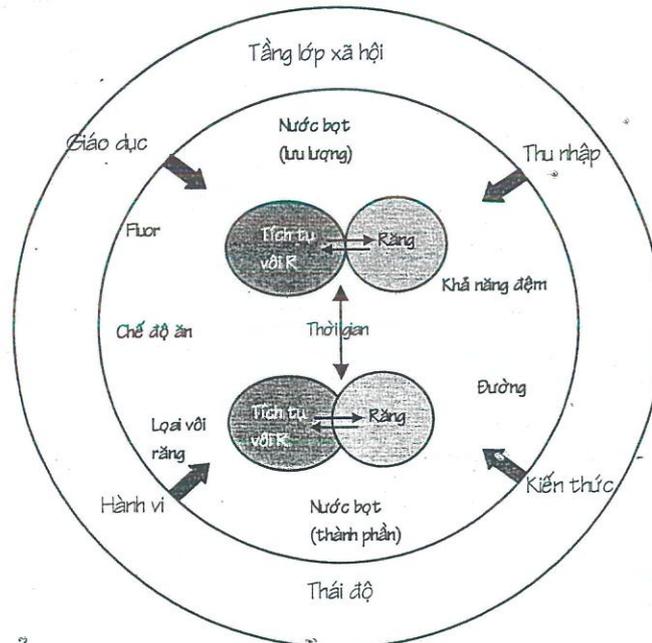
ĐẶT VẤN ĐỀ

Xylitol là chất trong tự nhiên, được tìm thấy từ cây bulô (birch tree) và đã được ứng dụng trong thực phẩm tại nhiều quốc gia. Chất này được cho là có khả năng phòng chống sâu răng vì có thể hạn chế sự phát triển của vi khuẩn *Streptococcus Mutans* và duy trì độ pH bình thường trong nước bọt và mảng bám răng sau khi ăn.

Sâu răng là một bệnh đa yếu tố và có thể hoàn nguyên trong giai đoạn đầu. Theo Kejerskov & Nyvad (2003) đây là “một bệnh phức hợp gây ra do sự xáo trộn trong cân bằng sinh lý giữa khoáng chất của răng và dịch của màng sinh học”, một trong những yếu tố đó là hệ tập khuẩn trong môi trường miệng.

Sâu răng còn là vấn đề rất quan trọng trong sức khỏe cộng đồng, nhiều dự án được đưa ra nhằm ngăn chặn sâu răng, trong đó Xylitol là một trong những biện pháp hiệu quả cho việc phòng chống sâu răng. Nhiều nguồn dữ liệu khảo sát gần đây cho thấy Xylitol giúp giảm sâu răng trong trẻ em, học sinh, và bà mẹ, và có mối liên hệ giữa mẹ và em bé về giảm sâu răng cho bé khi mẹ dùng kẹo gum chứa Xylitol.

Các bệnh lý trong miệng như sâu răng, nha chu ... là sự kết hợp của rất nhiều các yếu tố trong miệng (hệ vi khuẩn, pH, tính chất nước bọt...) và ngoài miệng (hành vi, kiến thức, dinh dưỡng...).



Sơ đồ minh họa:

- Mối liên quan giữa bệnh căn (lớp lắng VK, răng, các tp sinh học) ảnh hưởng đến hình thành sang thương mặt R riêng lẻ.
- Vòng ngoài: yếu tố hành vi, kinh tế, xã hội: hình thành sang thương mức độ cá nhân và cộng đồng

Vì vậy các tác nhân kháng khuẩn ngày càng được quan tâm và sử dụng rộng rãi và được đưa vào những sản phẩm rất đa dạng để thay đổi môi trường miệng (pH nước bọt, hệ vi khuẩn...) như dung dịch súc miệng, các dạng thuốc xịt miệng, xịt lưỡi, gel bôi lưỡi, kem đánh răng, kẹo cao su..., từ đó chống hôi miệng hay các bệnh lý khác.

Xylitol được cho là giảm khả năng gây sâu răng nhờ không bị lên men acid trong môi trường miệng. Nghiên cứu của Cao Hữu Tiến (2002) cho thấy Xylitol giúp đưa pH miệng tăng lên nhanh so với các loại đường khác

Chính vì vậy chúng tôi tiến hành nghiên cứu này nhằm so sánh khả năng làm thay đổi pH trong mảng bám và trong nước bọt của các nhóm nhai kẹo gum có chứa và không chứa Xylitol, và đánh giá việc nhai kẹo cao su có chứa Xylitol có giúp làm giảm số lượng mảng bám hay không.

ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng nghiên cứu

Gồm 30 sinh viên RHM tuổi từ 18-24 thỏa các tiêu chuẩn sau:

- Sức khỏe tốt, không khiếm khuyết về giao tiếp.
- Không có các bệnh lý vùng miệng ảnh hưởng đến nghiên cứu, không mang khí cụ chỉnh hình hay hàm giả, không sử dụng thuốc toàn thân hay tại chỗ.
- Không có biểu hiện viêm nướu từ trung bình trở lên hay bệnh nha chu đang hoạt động.
- Tự nguyện tham gia nhóm nghiên cứu và đồng ý tuân thủ các yêu cầu trong quy trình nghiên cứu (có giấy cam kết tự nguyện tham gia nghiên cứu).

Phương pháp nghiên cứu

Phương tiện nghiên cứu:

- Dụng cụ khám răng.
- Máy đo pH nước bọt.
- Bộ test đánh giá pH mảng bám.
- Bộ test đánh giá tính chất và số lượng mảng bám.
- Bàn chải, kem đánh răng.
- Kẹo cao su: hai loại
 - + Kẹo A: kẹo chewing gum Lotte Xylitol (hương Blueberry) có chứa chất Xylitol.
 - + Kẹo B: cũng là kẹo Chewing gum Lotte nhưng không chứa chất Xylitol.

Thiết kế nghiên cứu: Nghiên cứu thử nghiệm lâm sàng mù đơn có nhóm chứng.

Quy trình nghiên cứu:

Gồm 3 chế độ thử nghiệm: nhai kẹo A; nhai kẹo B và không nhai kẹo, mỗi chế độ kéo dài 4 ngày, giữa hai chế độ là giai đoạn rửa kéo dài 4 ngày. Mỗi đối tượng trải qua cả 3 chế độ thử nghiệm với trình tự ngẫu nhiên.

Quy trình trong chế độ thử nghiệm:

Trong thời gian thử nghiệm, các đối tượng nghiên cứu nhai mỗi lần nhai 2 viên kẹo trong 10 phút, mỗi ngày nhai 5 lần vào các thời điểm sau bữa ăn sáng, ăn trưa và ăn tối, giữa buổi sáng và giữa buổi chiều. Trong giai đoạn thử nghiệm các đối tượng nghiên cứu không dùng thêm biện pháp VSRM nào khác.

Sau giai đoạn thử nghiệm là giai đoạn rửa (wash out period), trong thời gian này các đối tượng đều sử dụng bàn chải và kem đánh răng giống nhau, sau đó bước tiếp vào giai đoạn thử nghiệm kế tiếp.

Yêu cầu đối với đối tượng nghiên cứu:

Không chải răng khi đang trong chế độ thử nghiệm.

Trong giai đoạn rửa, chải răng với bàn chải và kem đánh răng được phát, 2 lần/ngày: sau ăn sáng và trước khi đi ngủ.

Nhai kẹo cao su đúng theo yêu cầu.

Đi đúng lịch khám đã được niêm yết.

Thu thập dữ liệu

Đo pH nước bọt: Sử dụng pH kế để đo pH nước bọt theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Đo pH nước bọt vào buổi sáng, đối tượng nghiên cứu phải nhịn ăn uống (trừ nước lọc) ít nhất 6 giờ trước đó.

Ngày bắt đầu chế độ thử nghiệm: khám đo đường chuẩn (baseline) về pH nước bọt.

Ngày kết thúc chế độ thử nghiệm:

Đo pH nước bọt: tại T₀, sau đó cho mỗi đối tượng nghiên cứu **súc miệng với dd sucrose 10% trong 1 phút**. Tiếp theo đo pH nước bọt lại tại các thời điểm T₂, T₅, T₁₀, T₂₀, T₃₀ phút sau súc miệng.

Đo pH mảng bám:

Sử dụng bộ test "Plaque – Check+pH" của hãng GC để đánh giá pH mảng bám, tính chất (cũ hay mới) và số lượng (ít hay nhiều) để đánh giá mảng bám theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

Trong nghiên cứu này mẫu nghiên cứu là những người trẻ, khỏe mạnh, ý thức giữ vệ sinh răng miệng tốt và tuân thủ đúng các yêu cầu mà nghiên cứu đề ra. Với thiết kế nghiên cứu một người đều trải qua cả ba giai đoạn thực nghiệm một cách ngẫu nhiên đã giúp giảm thiểu yếu tố gây nhiễu do sự khác biệt cá thể. Giai đoạn rửa kéo dài 4 ngày giúp loại bỏ các tác động còn sót lại của chế độ thử nghiệm trước. Trong giai đoạn thử nghiệm, các đối tượng được yêu cầu không chải răng để loại bỏ yếu tố gây nhiễu do khả năng làm vệ sinh răng miệng khác nhau ảnh hưởng đến sự thay đổi pH mảng bám, nước bọt cũng như số lượng mảng bám. Trong giai đoạn rửa tất cả các đối tượng nghiên cứu sử dụng cùng loại bàn chải và kem đánh răng giống nhau nhằm đạt được tính đồng nhất quần thể mẫu. Khám đánh giá pH mảng bám và số lượng mảng bám do một người thực hiện và đo pH nước bọt do một người khác tiến hành. Tất cả các cố gắng trên giúp có được các kết quả nghiên cứu chính xác và khách quan, loại bỏ tối đa các tác động ngoại ý có thể ảnh hưởng đến kết quả nghiên cứu.

Trong nghiên cứu này, bốn vấn đề sẽ được trình bày là: (1) Sự thay đổi pH nước bọt ở các chế độ thử nghiệm; (2) Sự thay đổi pH nước bọt ở các chế độ thử nghiệm sau khi súc miệng với dung dịch Sucrose 10%; (3) Sự thay đổi pH mảng bám ở các chế độ thử nghiệm; và (4) Sự thay đổi chỉ số OHI-S ở các chế độ thử nghiệm.

Sự thay đổi pH nước bọt ở các chế độ thử nghiệm

Để đánh giá sự thay đổi pH nước bọt sau khi các đối tượng nghiên cứu trải qua các chế độ thử nghiệm khác nhau, chúng tôi tiến hành đo pH nước bọt đường chuẩn (baseline) trước khi tiến hành các chế độ thử nghiệm và đo pH nước bọt sau 4 ngày thử nghiệm. Nhận thấy pH nước bọt vào thời điểm bắt đầu nghiên cứu ở cả 3 chế độ thử nghiệm là như nhau (vì tất cả các đối tượng nghiên cứu đều tham gia lần lượt vào các nhóm thử nghiệm một cách ngẫu nhiên), tuy nhiên sau thời gian thử nghiệm thì pH nước bọt ở các chế độ thử nghiệm khác nhau: pH nước bọt của nhóm nhai kẹo cao su chứa Xylitol và nhóm không nhai kẹo thay đổi không có ý nghĩa thống kê, nhưng nhóm nhai kẹo cao su không chứa xylitol lại giảm có ý nghĩa (bảng 1).

Bảng 1: Thay đổi của pH nước bọt lúc bắt đầu và kết thúc các chế độ thử nghiệm

Chế độ thử nghiệm	Lúc bắt đầu		Lúc kết thúc		P
	TB	ĐLC	TB	ĐLC	
Nhai kẹo CS chứa Xylitol	6,7	0,2	6,8	0,2	0,8 ^(NS)
Nhai kẹo CS không chứa Xylitol	6,7	0,3	6,5	0,3	0,01 ^(*)
Không nhai kẹo CS	6,6	0,4	6,7	0,4	0,1 ^(NS)

(NS): khác biệt không có ý nghĩa thống kê

(*): khác biệt có ý nghĩa thống kê với p<0,05

Theo Hefti (1989) tất cả những thay đổi của môi trường nước bọt đều có thể dẫn đến thay đổi sự nhạy cảm đối với sâu răng ở mỗi cá thể. Sự toàn vẹn về mặt lý hóa của men răng trong môi trường miệng phụ thuộc vào thành phần và tác động hóa học của dịch bao quanh, trong đó có độ pH của nước bọt.

Tính hòa tan của men răng (là những tinh thể apatite) phụ thuộc rất nhiều vào pH môi trường. Khi pH giảm, sự hòa tan men răng tăng lên rất nhiều. Vì thế khả năng duy trì pH nước bọt của Xylitol là đặc tính quan trọng đối với việc kiểm soát yếu tố nguy cơ gây sâu răng. Theo nhiều tác giả, do các vi khuẩn trong miệng không có khả năng chuyển hóa đường Xylitol một cách hiệu quả, nhờ vậy mà không có sự hình thành acid.

Sự thay đổi pH nước bọt ở các chế độ thử nghiệm sau khi súc miệng với dung dịch Sucrose 10%

Chế độ thử nghiệm	T ₀		T ₂		T ₅		T ₁₀		T ₂₀		T ₃₀	
	TB	ĐLC	TB	ĐLC	TB	ĐLC	TB	ĐLC	TB	ĐLC	TB	ĐLC
Nhai kẹo CS chứa Xylitol	6,8	0,2	6,4	0,3	6,5	0,3	6,6	0,4	6,8	0,4	6,9	0,4
Nhai kẹo CS không chứa Xylitol	6,5	0,3	6,0	0,3	6,1	0,4	6,2	0,3	6,3	0,3	6,4	0,3
Không nhai kẹo CS	6,7	0,4	6,3	0,5	6,2	0,5	6,3	0,5	6,5	0,4	6,6	0,4

Xylitol có tác dụng rõ lên khả năng sinh acid trong nước bọt. Các đối tượng trong các chế độ thử nghiệm khi cho thử thách với acid bằng cách súc miệng với dung dịch sucrose 10% nhận thấy nhóm chế độ thử nghiệm nhai kẹo cao su chứa Xylitol có mức độ giảm của pH nước bọt ít hơn và khả năng trở về pH ban đầu nhanh hơn so với hai nhóm còn lại. pH càng giảm ít thì khả năng mất khoáng men răng càng thấp và pH nước bọt trở về ban đầu càng nhanh thì khả năng tái khoáng càng cao.

Theo một số tác giả, Xylitol hạn chế sự bám dính, tăng trưởng và chuyển hóa của các vi khuẩn vùng miệng, ức chế Streptococci mutans, được cho là vi khuẩn sinh acid, ngay cả khi có ăn đường sucrose vào.

Sự thay đổi pH mảng bám ở các chế độ thử nghiệm

Chế độ thử nghiệm	Lúc bắt đầu		Lúc kết thúc		P
	TB	ĐLC	TB	ĐLC	
Nhai kẹo CS chứa Xylitol	6,5	0,4	6,4	0,3	0,16 (NS)
Nhai kẹo CS không chứa Xylitol	6,5	0,4	6,0	0,3	0,005 (**)
Không nhai kẹo CS	6,4	0,3	6,1	0,3	0,02 (*)

Nhóm nhai kẹo cao su chứa Xylitol có pH mảng bám thay đổi không có ý nghĩa (duy trì pH mảng bám), trong khi hai nhóm còn lại pH mảng bám giảm có ý nghĩa, đặc biệt là nhóm nhai kẹo CS không chứa Xylitol (do có chứa đường). pH mảng bám giảm ảnh hưởng trực tiếp đến sự mất khoáng của răng, tăng khả năng gây sâu răng.

Một số tác giả cho rằng Xylitol làm yếu đi tính sinh acid của mảng bám tích tụ trên các bề mặt răng mới mọc và hiệu quả phòng ngừa ấy có thể kéo dài nhiều năm sau khi ngưng sử dụng các sản phẩm có chứa Xylitol.

Sự thay đổi chỉ số OHI-S ở các chế độ thử nghiệm

Chế độ thử nghiệm	Lúc bắt đầu		Lúc kết thúc		P
	TB	ĐLC	TB	ĐLC	
Nhai kẹo CS chứa Xylitol	0,9	0,5	1,8	0,6	0,000 (***)
Nhai kẹo CS không chứa Xylitol	1,0	0,5	1,9	0,5	0,000 (***)
Không nhai kẹo CS	0,9	0,4	1,9	0,5	0,000 (***)

Chỉ số OHI-S dùng đánh giá số lượng mảng bám trên răng, chỉ số này càng cao thì số lượng mảng bám càng nhiều. Chỉ số OHI-S ở cả ba nhóm lúc kết thúc các chế độ thử nghiệm đều tăng có ý nghĩa, điều này chứng tỏ nhai kẹo cao su dù giúp duy trì pH nước bọt và mảng bám nhưng không thay thế được biện pháp VSRM kinh điển và giá trị là chải răng. Tuy nhiên, do số lượng mảng bám là như nhau nhưng chất lượng mảng bám (pH mảng bám) lại khác nhau giữa các đối tượng ở ba nhóm thử nghiệm: nhóm nhai kẹo cao su chứa Xylitol có pH không đổi trong khi hai nhóm còn lại pH giảm đáng kể (có sự hình thành acid gây mất khoáng men răng), vì thế nếu không có điều kiện chải răng ngay sau khi ăn thì việc nhai kẹo cao su có chứa Xylitol giúp bảo vệ răng tốt hơn là không nhai kẹo hay nhai kẹo không chứa Xylitol.

KẾT LUẬN

Nghiên cứu đánh giá tác động của việc nhai kẹo cao su có và không có Xylitol lên pH nước bọt, pH mảng bám và số lượng mảng bám trên 60 đối tượng cho thấy nhai kẹo Xylitol giúp duy trì pH nước bọt lẫn pH mảng bám trong thời kỳ thử nghiệm (đối tượng nghiên cứu không áp dụng biện pháp VSRM thông thường là chải răng) trong khi các nhóm còn lại đều giảm cả pH nước bọt và mảng bám. Khi cho thử thách môi trường miệng với dung dịch sucrose, các đối tượng trong chế độ đang nhai kẹo cao su Xylitol giảm pH nước bọt ít hơn hai nhóm còn lại, đồng thời pH tăng trở về ban đầu nhanh hơn, tạo điều kiện cho sự tái khoáng men răng dễ dàng hơn. Cả ba chế độ thử nghiệm nhai kẹo cao su chứa Xylitol, nhai kẹo cao su không chứa Xylitol và không nhai kẹo đều có sự tăng số lượng mảng bám nhưng do khả năng duy trì ổn định pH mảng bám nên Xylitol là chất giúp giảm điều kiện thuận lợi cho sự hình thành sang thương sâu răng.

Như vậy, mặc dù thời gian thử nghiệm ngắn nhưng Xylitol cũng chứng tỏ được khả năng giúp phòng chống sâu răng nhờ việc duy trì độ pH của nước bọt và mảng bám, nhưng nhai kẹo gum chứa Xylitol không thể thay thế cho biện pháp VSRM thông thường và quan trọng là chải răng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Hoàng Tử Hùng, Cao Hữu Tiến. *Hiệu quả của việc nhai kẹo cao su chứa Xylitol trên một số đặc tính nước bọt và mảng bám*, Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học Khoa RHM 2003.
2. Isokangas P, Alanen P, Tiekso J, Makinen K K. *Xylitol chewing gum in caries prevention: a field study in children*. J Am Dent Assoc 1988; 117: 315-320.
3. Lynch H, Milgrom P. *Xylitol and Dental caries: An overview for Clinicians*. Journal of the California Dental Association.
4. Makinen KK, Bennett CA, Hujoel PP, *Xylitol chewing Gum and caries rates: a 40 month cohort study*, J Dent Res, 47(12): 1904-13, 1995.
5. Roberts M.S, Rothen M., Mueller G, *Mutans Streptococco Dose Response to Xylitol Chewing Gum*, J Dent Res 85(2): 177-181, 2006
6. Scheinin A, Makinen K K, Tammissalo E, Recola M. *Incidence of dental caries in relation to 1 year consumption of xylitol chewing gum*. Acta Odont. Scand. 1975; 33: 269-278.
7. Soderling E, Trahan L, Tammiala-Solonen T, Hakkinen L. *Effects of xylitol, xylitol-sorbitol, and placebo chewing gums on the plaque of habitual xylitol consumers*. Eur J Oral Sci 1997 Apr; 105(2): 170-177.
8. Soderling E, Makinen K K, Chen C Y, Pape Hr, Loesche W, Makinen P L. *Effect of sorbitol, xylitol, and xylitol/sorbitol chewing gum on dental plaque*. Caries reseach 1989; 23: 378-384.

Hà Nội, ngày 15 tháng 01 năm 2016

QUYẾT ĐỊNH

Công nhận hoàn thành Đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở

CHỦ TỊCH HỘI RĂNG HÀM MẶT VIỆT NAM

Căn cứ Quyết định số 357-NV ngày 11.11.1960 của Bộ Nội vụ về việc cho phép Tổng hội Y học Việt Nam thành lập Hội Răng – Miệng – Hàm – Mặt Việt Nam, nay là Hội Răng Hàm Mặt Việt Nam,

Căn cứ Quyết định số 595/QĐ-BNV ngày 05.7.2012 của Bộ Nội vụ về việc phê duyệt Điều lệ Hội Răng Hàm Mặt Việt Nam,

Căn cứ Quyết định số 683/QĐ-TCCB ngày 12.10.2015 của Giám đốc Bệnh viện RHMTW HN về việc giao thực hiện đề tài khoa học công nghệ cấp cơ sở;

Căn cứ Biên bản họp Hội đồng khoa học nghiệm thu Đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở ngày 28.12.2015,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công nhận các cán bộ, viên chức có tên dưới đây đã hoàn thành đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở:

- *Tên đề tài:* Đánh giá hiệu quả giảm mảng bám răng khi sử dụng kẹo cao su Lotte Xylitol.

- *Nhóm nghiên cứu:*

- | | |
|---|------------------|
| • TS. Nguyễn Thị Hồng Minh, Phó chánh VP Hội | Chủ nhiệm đề tài |
| • BSCKII. Phạm Thị Kim Hoa, Chánh VP Hội | Đồng chủ nhiệm |
| • TS. Trần Cao Bính, Phó tổng thư ký Hội | Thành viên |
| • CN. Phạm Thị Quê, Trưởng Ban TC Hội | Thành viên |
| • ThS. Trịnh Thị Thúy Lan, Bệnh viện RHMTW HN | Thành viên |
| • BS. Nguyễn Thị Mận, Văn phòng Hội | Thành viên |
| • BS. Vũ Thị Bích Nguyệt, Văn phòng Hội | Thành viên |
| • BS. Nguyễn Thị Phương Trà, Bệnh viện RHMTW HN | Thành viên |

- *Thời gian nghiên cứu:* năm 2015

- *Kết quả nghiên cứu:* Bằng việc sử dụng Phương pháp đánh giá lâm sàng theo chỉ số nghiên cứu về kẹo cao su Lotte Xylitol của Nhật Bản sản xuất tại Việt Nam có chứa 4,8g Xylitol/viên, kết quả nghiên cứu cho thấy kẹo cao su này có hiệu quả trong việc làm giảm tình trạng mảng bám răng khi sử dụng hàng ngày, giảm thiểu tác nhân gây bệnh sâu răng.

Điều 2. Quyết định có hiệu lực từ ngày ký.

Điều 3. Các ông (bà) Tổng thư ký, Chánh Văn phòng Hội và các CBVC có tên tại điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Nơi nhận:

- Như điều 3
- Lưu: VP Hội RHMVN



Certification

I, Hideki Nakashima, am the president representative director of Lotte Co., Ltd., and the signatory below.

I certify as follows :

1. パネル調査データベース データ内容証明書(Certificate of Data Content in Panel Research Database) attached to this document and marked "A" is the contents certificate issued by Intage Inc. for the data attached to it which Intage Inc. has extracted from their Nationwide Retail Panel Service(SRI) basing on the requested condition from Lotte Co.,Ltd.
2. 履歴事項全部証明書(登記簿謄本) attached to this document and marked "B" is the certified copy of register for Intage Inc.
3. Overview of Nationwide Retail Panel Design attached to this document and marked "C" is provided by Intage Inc. to explain the overview of SRI & SRI+ service and their Panel design.

By : 中島 英樹

Name : Hideki Nakashima

Title : President Representative Director



May 27th, 2024



A



Certificate of Data Content in Panel Research Database

LOTTE CO., LTD.

INTAGE certifies that the content of the data in the panel research database listed below is as shown on the reverse side of this page.

No.C000663

Name of panel research database	SRI (To Mar. 2017) SRI+ (From Apr. 2017)
Category (scope of products)	GUM
Data period	Apr. 2002 - Mar. 2017 (SRI) Apr. 2017 - Mar. 2024 (SRI+)
Measures	Market size (Sales Amount (×Million)) Sales Amount Ranking
Selection criteria for Geographical Area/Channel/Respondent	None
Remarks	None

Date: Apr. 22nd, 2024

Member of the Board, Corporate Officer

Customer Business Drive Division

Business Group Director

INTAGE Inc.

Toru ITAMI



INTAGE Inc.

INTAGE Akihabara Bldg., 3 Kanda-Neribeicho Chiyoda-ku, Tokyo 101-8201, Japan

Tel +81-3-5294-0111 Fax +81-3-5294-0199

www.intage.co.jp/english/

カテゴリ：ガム / Category：GUM
 ティーグー：SRI (2002/4-2017/3), SRI+ (2017/4-2023/3) / Data Source：SRI (2002/4-2017/3), SRI+ (2017/4-2024/3)
 期間：2002/4-2024/3(積上)-拡大推計値 / Term：Apr/2002-Mar/2024(Buildup) - Extrapolation
 指標1：推計販売規模(金額) x1/1,000 / INDEX 1：Estimated Sales Volume(Amount) x1/1,000
 指標2：販売金額順位 / INDEX2：Sales amount ranking

単位：百万円/Unit: Million JPY

	2002/4 - 2003/3		2003/4 - 2004/3		2004/4 - 2005/3		2005/4 - 2006/3		2006/4 - 2007/3		2007/4 - 2008/3	
	Market Size	Ranking										
TOTAL	99,911	—	112,622	—	112,363	—	111,692	—	108,887	—	105,845	—
LOTTE XYLTOL	27,346	1	31,285	1	29,778	1	28,265	1	25,835	1	22,277	1

	2008/4 - 2009/3		2009/4 - 2010/3		2010/4 - 2011/3		2011/4 - 2012/3		2012/4 - 2013/3		2013/4 - 2014/3	
	Market Size	Ranking										
TOTAL	102,005	—	96,451	—	91,518	—	85,576	—	78,862	—	74,420	—
LOTTE XYLTOL	20,128	1	16,635	1	16,343	1	15,661	1	16,156	1	16,253	1

	2014/4 - 2015/3		2015/4 - 2016/3		2016/4 - 2017/3		2017/4 - 2018/3		2018/4 - 2019/3		2019/4 - 2020/3	
	Market Size	Ranking										
TOTAL	70,425	—	66,912	—	59,740	—	80,574	—	76,203	—	73,281	—
LOTTE XYLTOL	16,724	1	15,836	1	15,127	1	21,893	1	22,530	1	23,130	1

	2020/4 - 2021/3		2021/4 - 2022/3		2022/4 - 2023/3		2023/4 - 2024/3	
	Market Size	Ranking						
TOTAL	57,707	—	58,267	—	55,310	—	58,353	—
LOTTE XYLTOL	17,923	1	20,447	1	20,318	1	21,735	1





履歴事項全部証明書

東京都千代田区神田練堀町3番地インテージ秋葉原ビル
株式会社インテージ

会社法人等番号	0100-01-152563		
商号	株式会社インテージ分割準備会社		
	株式会社インテージ	平成25年10月 1日変更 ----- 平成25年10月 1日登記	
本店	東京都千代田区神田練堀町3番地インテージ秋葉原ビル		
公告をする方法	<u>官報に掲載する方法により行う。</u>	平成31年 4月 1日変更 ----- 平成31年 4月 2日登記	
	<u>日刊工業新聞に掲載する方法により行う。</u>	令和 3年 5月17日変更 ----- 令和 3年 5月18日登記	
	<u>官報に掲載する方法により行う。</u>	令和 3年 7月 1日変更 ----- 令和 3年 7月 1日登記	
	<u>日刊工業新聞に掲載する方法により行う。</u>	令和 6年 5月 8日変更 ----- 令和 6年 5月 9日登記	
	会社成立の年月日	平成25年4月1日	
	目的	<u>(1) 官公庁、企業、団体に関する学術研究調査、市場調査、世論調査などの社会調査の実施</u> <u>(2) コンピュータによる情報の処理ならびに情報の提供</u> <u>(3) コンピュータ・ソフトウェアの開発、販売、保守</u> <u>(4) コンピュータ・ハードウェアの販売、賃貸および保守</u> <u>(5) コンピュータ・システムの運営管理の受託</u> <u>(6) 官公庁、企業、団体の経営およびマーケティングに関するコンサルティング</u> <u>(7) 医療機関における臨床試験の管理業務</u> <u>(8) 測量、地図作成ならびに関連する調査研究業務</u> <u>(9) 社会調査の結果およびコンピュータ・システムの技法に関する出版</u> <u>(10) 環境配慮型商品の開発および販売</u> <u>(11) 不動産賃貸業</u> <u>(12) 前各号に付帯関連する一切の業務</u>	

	<ul style="list-style-type: none"> (1) 官公庁、企業、団体に関する学術研究調査、市場調査、世論調査などの社会調査の実施 (2) コンピュータによる情報の処理ならびに情報の提供 (3) コンピュータ・ソフトウェアの開発、販売、保守 (4) コンピュータ・ハードウェアの販売、賃貸および保守 (5) コンピュータ・システムの運営管理の受託 (6) 官公庁、企業、団体の経営およびマーケティングに関するコンサルティング (7) 医療機関における臨床試験の管理業務 (8) 測量、地図作成ならびに関連する調査研究業務 (9) 社会調査の結果およびコンピュータ・システムの技法に関する出版 (10) 環境配慮型商品の開発および販売 (11) 不動産賃貸業 (12) 広告、宣伝、販売促進、その他のマーケティング活動に関する業務 (13) 原稿の執筆、出版物等の企画、制作、販売、著作権の管理 (14) イベント、講演、研修における講師の派遣 (15) 労働者派遣事業 (16) 前各号に付帯関連する一切の業務 <p style="text-align: center;">令和 5年 9月15日変更 令和 5年 9月19日登記</p>	
発行可能株式総数	4800株	平成25年10月 1日変更 ----- 平成25年10月 1日登記
発行済株式の総数 並びに種類及び数	発行済株式の総数 1200株	平成25年10月 1日変更 ----- 平成25年11月12日登記
資本金の額	金4億5000万円	平成25年10月 1日変更 ----- 平成25年10月 1日登記
株式の譲渡制限に関する規定	当会社の株式を譲渡によって取得するには、取締役会の承認を要する。	
役員に関する事項	<p><u>取締役</u> <u>村 上 清 幸</u></p> <p><u>取締役</u> <u>村 上 清 幸</u></p>	<p>令和 2年 8月31日重任 ----- 令和 2年 9月 9日登記</p> <p>令和 3年 9月16日重任 ----- 令和 3年 9月21日登記</p> <p>令和 4年 6月30日辞任 ----- 令和 4年 7月 6日登記</p>



東京都千代田区神田練堀町3番地インテージ秋葉原ビル
株式会社インテージ

	取締役	<u>檜 垣 歩</u>	令和 2年 8月31日重任
			令和 2年 9月 9日登記
	取締役	<u>檜 垣 歩</u>	令和 3年 9月16日重任
			令和 3年 9月21日登記
	取締役	<u>檜 垣 歩</u>	令和 4年 9月15日重任
			令和 4年 9月21日登記
	取締役	<u>檜 垣 歩</u>	令和 5年 9月15日重任
			令和 5年 9月19日登記
	取締役	<u>宮 脇 賢 治</u>	令和 2年 8月31日重任
			令和 2年 9月 9日登記
		<u>宮 脇 賢 治</u>	令和 3年 9月16日重任
			令和 3年 9月21日登記
<u>宮 脇 賢 治</u>		令和 4年 9月15日重任	
		令和 4年 9月21日登記	
<u>宮 脇 賢 治</u>		令和 5年 9月15日重任	
		令和 5年 9月19日登記	
取締役	<u>酒 井 和 子</u>	令和 2年 8月31日重任	
		令和 2年 9月 9日登記	
	<u>酒 井 和 子</u>	令和 3年 9月16日重任	
		令和 3年 9月21日登記	
	<u>酒 井 和 子</u>	令和 4年 9月15日重任	
		令和 4年 9月21日登記	
	<u>酒 井 和 子</u>	令和 5年 9月15日重任	
		令和 5年 9月19日登記	



東京都千代田区神田練塀町3番地インテージ秋葉原ビル
株式会社インテージ

取締役	<u>長崎貴裕</u>	令和 4年 7月 1日就任
		令和 4年 7月 6日登記
取締役	長崎貴裕	令和 5年 9月15日重任
		令和 5年 9月19日登記
取締役	<u>伊丹亨</u>	令和 4年 7月 1日就任
		令和 4年 7月 6日登記
取締役	伊丹亨	令和 5年 9月15日重任
		令和 5年 9月19日登記
取締役	<u>太田佳子 (高山佳子)</u>	令和 4年 7月 1日就任
		令和 4年 7月 6日登記
取締役	太田佳子 (高山佳子)	令和 5年 9月15日重任
		令和 5年 9月19日登記
取締役	仁司与志矢	令和 5年 9月15日就任
		令和 5年 9月19日登記
取締役	松村洋平	令和 5年12月22日就任
		令和 5年12月26日登記
<u>東京都新宿区筈笥町9番地1パークハウス牛込 神楽坂1102</u>	代表取締役 <u>檜垣歩</u>	令和 2年 8月31日重任
		令和 2年 9月 9日登記
<u>東京都新宿区筈笥町9番地1パークハウス牛込 神楽坂1102</u>	代表取締役 <u>檜垣歩</u>	令和 3年 9月16日重任
		令和 3年 9月21日登記
<u>東京都新宿区筈笥町9番地1パークハウス牛込 神楽坂1102</u>	代表取締役 <u>檜垣歩</u>	令和 4年 9月15日重任
		令和 4年 9月21日登記
<u>東京都新宿区筈笥町9番地1パークハウス牛込 神楽坂1102</u>	代表取締役 <u>檜垣歩</u>	令和 5年 9月15日重任
		令和 5年 9月19日登記

東京都千代田区神田練塀町3番地インテージ秋葉原ビル
株式会社インテージ

	監査役 井上孝志	令和 2年 8月 31日 就任
		令和 2年 9月 9日 登記
		令和 4年 9月 15日 辞任
		令和 4年 9月 21日 登記
	監査役 小田切俊夫	令和 4年 9月 15日 就任
		令和 4年 9月 21日 登記
吸収合併	令和3年7月1日東京都千代田区神田練塀町3番地インテージ秋葉原ビル株式会社IXTを合併	令和 3年 7月 1日 登記
取締役会設置会社に関する事項	取締役会設置会社	
監査役設置会社に関する事項	監査役設置会社	
登記記録に関する事項	設立	平成25年 4月 1日 登記



これは登記簿に記録されている閉鎖されていない事項の全部であることを証明した書面である。

(東京法務局管轄)

令和 6年 5月 27日

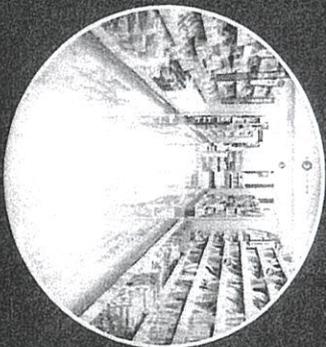
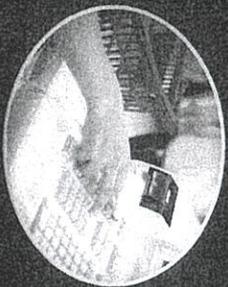
さいたま地方法務局

登記官

関 賢 一



More about R|+



株式会社インテージ www.intage.co.jp/

Copyright © 2014 INTAGE Inc. All Rights Reserved.

intage
THE INTELLIGENCE PROVIDER



INTAGE SRI+

Distinctive features

- Through a survey of 6,000 retail stores across the country, you can learn how many of what kinds of products were sold, when and where they were sold, and for how much.
- You can gain an understanding of current sales conditions, including outdoor consumption.
- A wide range of channels, including supermarkets, convenience stores, home centers/discount stores, drugstores, liquor stores, pet shops, and baby goods stores, are covered.
- INTAGE's independently-built store master makes it possible to conduct analyses in connection with data on location and market area.

Design

Channels covered
Supermarkets, convenience stores, home centers, drugstores, liquor stores, pet shops, baby goods stores, etc.

Area
Nationwide

No. of stores
Approx. 6,000

Methodology
Scanned POS product sales data is collected daily and used to create market data



Categories
Food (excl. perishable, deli dishes, box lunches), drinks, alcohol, daily sundries, cosmetics, healthcare, cigarettes
*Only products in these categories with a barcode

Survey items
Date of sale, sales channel, product barcode, sales quantity, sales value

Daily applications

- SRI+ provides quick answers to the following kinds of questions:
- What is your product's market size?
 - What is your product's average selling price (unit price)?
 - What is the status of distribution (store coverage) and turnover (sales (quantity/value) per store selling the product)?
 - What effect have promotional activities (flyers, displays) had?
 - Are there any differences by area/channel/location/market area in sales performance/top-selling products?
 - Has your new/renewed product got off to a good start?
 - Have there been any changes in sales trends (vs. the previous year, vs. the previous month, etc.)?



Retailer Panel:

The following kinds of sales data are collected:

When
You can gain an understanding of monthly, weekly, and daily* sales conditions
*Daily data is provided as an optional service.

Where
You can see the sales channels where products were sold. A wide range of channels, including supermarkets, convenience stores, home centers/discount stores, drugstores, liquor stores, and pet shops, is covered.

What
Data is provided down to the SKU level. With our highly sophisticated product master that is used for the operation of numerous panel surveys, a wide range of product attributes are also available.

How many
Data on sales quantity (volume) is obtained.

For how much
You can gain an understanding of in-store sales prices. Analysis of prices in relation to promotional activity can also be conducted.

**“Continuous”
Research**

that allows you to apprehend changes in sales conditions via trend data



111 5.0' 121

SRI + Research Design: No. of Stores

	TOTAL	SM TOTAL		CVS	HC	DRUG TOTAL			
		Chain stores *	Non-chain stores			Chain stores *	Non-chain stores		
NATIONAL	5,294	2,872	2,666	206	820	256	1,346	916	430

INTAGE

1:1 2:0 1:1

SRI+ channels surveyed

Self service stores mainly selling food with store floor space above 50 m²

SM

Chain stores: Chains which have more than 5 stores in national, or top 3 chains in each prefecture.

Non-chain stores: Stores which are not in "Chain stores."

CVS

Self-service store with 30-250 sq. meters of sales floor space that is open at least 14 hours, and in which perishable foods account for less than 30% of sales

HC

Store with 500+ sq. meters of sales floor space, where household-related sales account for at least 50% of sales

Stores selling OTCs

DRUG

Chain stores: Chains which have more than 10 stores in national.

Non-chain stores: Stores which are not in "Chain stores."

*Population estimates are made for each channel based on INTAGE's own research data and on previously-available documents such as the "Commerce Statistics", "Supermarket Yearbook", and "Home Center Yearbook".



Staple food

- Rice
- Precooked rice
- Loaf/dressed bread
- Cereal
- Instant cup noodle
- Dried noodle
- Fresh/boiled noodle
- Spaghetti
- Macaroni
- Flour
- Tempura flour
- Deep-fry mix
- Bread crumbs
- Pre-mixed flour

Luxury food

- Chocolate
- Caramel
- Candy
- Chewing gum
- Biscuit/Cracker
- Snack
- Rice cracker
- Balance food
- Ice cream
- Dessert
- Baby formula
- Baby food
- Instant cream
- Fresh cream
- Whipped cream
- Skim milk
- Evaporated milk
- Yogurt

Seasoning

- Soy sauce
- Miso
- Salt
- Cooking sake
- Sugar
- Low-calorie sweetener
- Syrup
- Honey
- Dark sauce
- Keichup
- Mayonnaise
- Dressing
- Spice & condiment
- Extract
- Other multipurpose seasoning
- Yakimiku/shabu sauce
- Vinegar
- Ponzu sauce
- Hon mirin
- Mirin seasoning
- Liquid stock
- Flavor seasoning
- Dried fish flakes
- Dried small fish
- Sauce/mix for boiled dishes
- Umami seasoning
- Combined seasoning
- Salad/tempura oil
- Sesame oil
- Other cooking oil
- Butter
- Margarine
- Cheese
- Jam/marmalade
- Other spread
- Other mixed seasoning

Processed food

- Starch noodle
- Seaweed salad
- Freeze-dried tofu
- Dried seaweed
- Furikake
- Okchazuke mix
- Rice seasoning mix
- Curry
- Stew
- Pasta sauce
- Stew base
- Mix for specific dishes
- Soup
- Miso/suimono soup
- Bouillon/consomme
- Frozen seafood
- Frozen produce
- Frozen prepared food
- Other frozen food
- Canned seafood
- Canned veg.
- Canned fruit
- Canned meat
- Other canned food
- Japanese food
- Western food
- Chinese food
- Other prepared food
- Ham
- Sausage
- Fish ham
- Fish sausage
- Roast pork
- Bacon
- Kamaboko
- Chikwa
- Hanpen
- Deep-fried food
- Other fish cake
- Natto
- Ninname
- Tsukudani
- Mozukku/mekabu

Drinks

- Milk
- Lactobacillus drink
- Soy milk
- Instant coffee
- Regular coffee
- Black tea
- Cocoa
- Malt drink
- Green tea
- Barley tea
- Chinese tea
- 100% juice
- Fruit juice drink
- Tomato juice
- Vegetable juice
- Cola
- Cider
- Carbonated drink
- Coffee drink
- Black tea drink
- Liquid tea
- Sport drink
- Functional drink
- Nutritional drink
- Mineral water
- Lactic acid drink
- Other drink

Alcohol

- Beer
- Whisky
- Wine
- Sake
- Shochu
- Other alcohol

Household goods

- Laundry detergent
- Neutral cleaner
- Bleach
- Fabric softener
- Laundry starch
- Other laundry/kitchen cleaner
- Dishwashing detergent
- Cleanser
- Household cleaner
- Household wax
- Toilet cleaner
- Bath cleaner
- Glass cleaner
- Pipe cleaner
- Other household cleaner
- Adhesive cleaner
- Household gloves
- Chemical cloth
- Cleaning brush/

Hygiene

- Toothbrush
- Electric toothbrush
- Toothpaste
- Mouthwash
- Denture cleaner
- Other oral hygiene
- Soap
- Bath additive
- Shampoo
- Rinse
- Hair treatment
- Out-of-bath treatment
- Hair dye

Paper/wrapping goods

- sponge
- Drainer bag
- Waste oil disposal agent
- Insecticide
- Insect repellent
- Mold prevention
- Air freshener
- Toilet freshener
- Deodorizer
- Dehumidifier
- Wrapping film
- Aluminum foil
- Food wrap
- Tissue paper
- Toilet paper
- Paper towel
- Wet tissue

Sundries

- Sanitary shorts
- Water repellent
- Wrinkle remover
- Bandage
- Disposable heat pad
- Cotton swab
- Razor
- Vacuum cleaner
- Insecticide
- Incense
- Candle
- Mask
- Contact lens solution

Other

- Cigarettes

Cosmetics

- Disposable paper cleaner
- Disposable diaper
- Disposable diaper for adults
- Sanitary goods
- Other men's cosmetics
- Cleansing
- Facial cleaning cream
- Cold/massage cream
- Watery lotion
- Milky lotion
- Nutrient cream
- Pack
- Essence
- Paper for cosmetics
- Sunscreen/sunblock
- Etiquette
- Base
- Foundation
- Face powder
- Blush
- Lipstick
- Other lip
- Eye/eyebrow makeup
- Nail polish
- Perfume/cologne
- Cotton for cosmetics
- Cosmetic articles
- Chinese medicine
- Medicinal wine
- Common cold remedies
- Rhinitis treatment
- Allergy medicine
- Antipyretic & analgesic
- Expectorant
- Oral medicine

Pet goods

- Dog food
- Cat food
- Other pet food
- Pet goods

Healthcare

- Health drink
- Mini-health drink
- Energy drink
- Multivitamin
- Vitamin B1
- Vitamin C
- Vitamin E
- Fennine
- Feminine healthcare
- Calcium
- Chinese medicine
- Medicinal wine
- Common cold
- Pyrrhea treatment
- Rhinitis
- Allergy medicine
- Antipyretic & analgesic
- Expectorant
- Oral medicine
- Athlete's foot medication
- Eye drops
- Hair agent
- Sleepiness-prevention
- Testing
- Cardiotonic
- Respiratory medicine
- Children's general remedy
- Insecticide (excl. fumigants)
- Insecticide
- Laxative
- Pyrrhea treatment
- Enema
- External anti-inflammatory
- Skin medicine (disinfectant)
- Disinfectant
- Health supplements
- Weight loss supplements



知 intaqe®

THE INTELLIGENCE PROVIDER

株式会社インテージ

知 | intaqe | 株式会社



令和6年登簿第 181 号
認 証

嘱託人 株式会社ロッテ 代表取締役 中島英樹 の代理人 川端侑介 は、本公証人の前で、前記嘱託人が別紙編綴の書面に署名したことを自認する旨陳述した。

よって、これを認証する。

令和6年 6 月 11 日、本公証人役場において
東京都新宿区新宿2丁目9番23号
東京法務局所属

公 証 人
Notary

西谷 隆



NISHITANI Takashi

総公証 No 137202 号

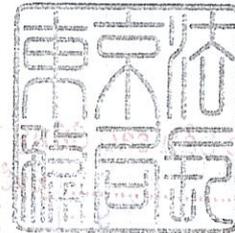
証 明

上記署名は、東京法務局所属公証人の署名に相違ないものであり、かつ、その押印は、真実のものであることを証明する。

令和6年 6 月 11 日

東京法務局長

山口敬之



CERTIFICATE

This is to certify that the signature affixed above has been provided by Notary, duly authorized by the Tokyo Legal Affairs Bureau and that the Official Seal appearing on the same is genuine.

Date JUN. 11, 2024

YAMAGUCHI Yoshiyuki

Director of the Tokyo Legal Affairs Bureau

For legalization by the foreign consul in Japan, this is to certify that the Seal affixed hereto is genuine.

Date JUN. 11, 2024

MAEJIMA Tadashi

Tokyo,

Official
Ministry of Foreign Affairs
(Consular Service Division)






ĐẠI SỨ QUÁN NƯỚC CHXHCN VIỆT NAM TẠI NHẬT BẢN
EMBASSY OF THE S.R. OF VIET NAM IN JAPAN
CHỨNG NHẬN/HỢP PHÁP HÓA LÃNH SỰ
CONSULAR AUTHENTICATION

1. Quốc gia: VIỆT NAM
Country: Viet Nam

Giấy tờ, tài liệu này
This public document

2. Do ông (bà): **MAEJIMA TADASHI** ký
Has been signed by

3. Với chức danh: **CÔNG CHỨC**
Acting in the capacity of OFFICIAL

4. Và con dấu của: **BỘ NGOẠI GIAO NHẬT BẢN**
Bears the seal/stamp of: MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS OF JAPAN

được chứng nhận/hợp pháp hóa lãnh sự
Certified

5. Tại: Tô-ki-ô
At: Tokyo

6. Ngày: **13-06-2024**
The (dd/mm/yyyy)

7. Cơ quan cấp: ĐÀI SỨ QUÁN NƯỚC CHXHCN VIỆT NAM TẠI NHẬT BẢN
By EMBASSY OF THE S.R. OF VIET NAM IN JAPAN

8. Số: **MD02-04P/HPHLS**
Nº

TL. Đại sứ/For the Ambassador
 Bí thư thứ nhất/First Secretary


 NGUYỄN MIỆT HÙNG

Chứng thực bản sao đúng với bản chính

Số chứng thực: **014170 06** Quyền số: **SCT/BS**

Ngày: **19-06-2024**

TRƯỞNG PHÒNG TƯ PHÁP Q. PHÚ NHUẬN



Nguyễn Thanh Bạch



Registered No.181

NOTARIAL CERTIFICATE

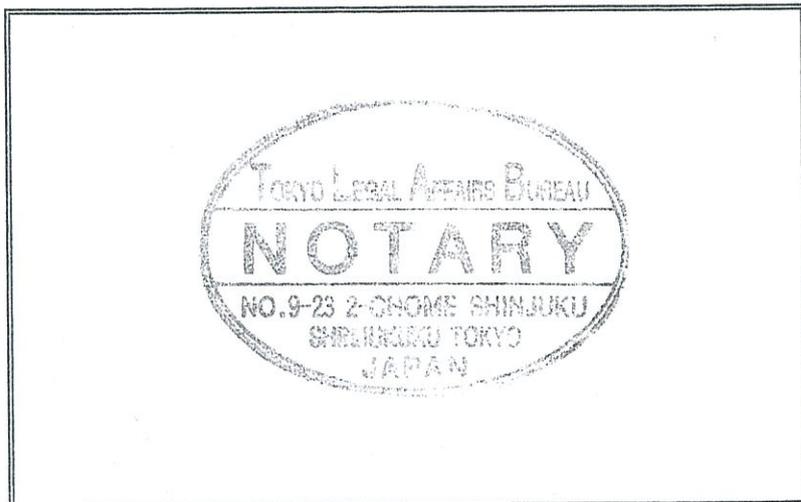
This is to certify that Mr. KAWABATA Yusuke, an agent of Mr. NAKASHIMA Hideki, President Representative Director of Lotte Co., Ltd., has stated in my very presence that said Mr. NAKASHIMA Hideki acknowledged himself to have signed to the attached document.

Dated this 11th day of June, 2024

Takashi Nishitani

NISHITANI Takashi

NOTARY



Chứng nhận

Tôi, Nakashima Hideki, là Giám đốc Đại diện của Công ty TNHH Lotte, và là người ký tên dưới đây:

Tôi xin chứng nhận như sau:

1. (Giấy chứng nhận nội dung dữ liệu trong Bảng cơ sở dữ liệu nghiên cứu) được đính kèm với văn bản này và được đánh dấu "A" là giấy chứng nhận nội dung do Intage Inc. cấp cho dữ liệu được đính kèm vào tài liệu này và được Intage Inc. trích lục từ Dịch vụ Bảng Bán lẻ toàn quốc (SRI) của họ dựa trên điều kiện yêu cầu bởi Công ty TNHH Lotte.
2. Giấy chứng nhận toàn bộ lịch sử đăng ký (bản sao số đăng ký) được đính kèm với văn bản này và được đánh dấu "B" là bản sao đã được chứng thực của người đăng ký cho Intage Inc.
3. Tổng quan Thiết kế Bảng Bán lẻ toàn quốc được đính kèm với văn bản này và được đánh dấu "C" được cung cấp bởi Intage Inc. để giải thích tổng quan của dịch vụ SRI & SRI+ và Bảng thiết kế của họ.

Ký tên: (Đã ký)

Tên: Nakashima Hideki

Chức vụ: Giám đốc Đại diện

Ngày 27/5/2024

Giấy Chứng Nhận Nội Dung Dữ Liệu Trong Bảng Cơ Sở Dữ Liệu Nghiên Cứu

CÔNG TY TNHH LOTTE

INTAGE chứng nhận rằng nội dung của dữ liệu trong bảng cơ sở dữ liệu nghiên cứu được liệt kê bên dưới được hiển thị ở mặt sau của trang này.

Số. C000663

Tên bảng cơ sở dữ liệu nghiên cứu	SRI (Đến tháng 3, 2017) SRI+ (Từ tháng 4, 2017)
Phân loại (phạm vi sản phẩm)	GUM
Chu kỳ dữ liệu	Tháng tư, 2002 – Tháng ba, 2017 (SRI) Tháng tư, 2017 – Tháng ba, 2024 (SRI+)
Đơn vị đo	Quy mô thị trường (Doanh thu (x Hàng triệu)) Xếp hạng doanh số
Tiêu chí lựa chọn cho Khu vực địa lý/ Kênh/ Đối tượng khảo sát	Không
Ghi chú	Không

Ngày: 22/04/2024

Thành viên Hội đồng, Cán bộ công ty
Bộ phận xúc tiến Kinh doanh Khách hàng
Giám đốc phòng Kinh doanh
INTAGE Inc.

Toru ITAMI

INTAGE Inc.

INTAGE Akihabara Bldg., 3 Kanda-Neribeicho Chiyoda-ku, Tokyo 101-8201, Nhật Bản

Số điện thoại +81 – 3 – 5294 – 0111 Fax +81 – 3 – 5294 – 0199

www.intage.co.jp/english/

GIẤY CHỨNG NHẬN TOÀN BỘ HẠNG MỤC KINH DOANH

3 Kanda Neribeicho, Chiyoda, Tokyo, tòa nhà Intage Akihabara
INTAGE HOLDINGS Inc.

Số hiệu đăng ký kinh doanh	0100-01-152563		
Tên công ty	Công ty TNHH Intage – Công ty chuẩn bị phân chia		
	Công ty TNHH Intage	Ngày thay đổi: Ngày 01 tháng 10 năm 2013 Ngày đăng ký: Ngày 01 tháng 10 năm 2013	
Trụ sở chính	3 Kanda Neribeicho, Chiyoda, Tokyo, tòa nhà Intage Akihabara		
Phương thức thông cáo	<u>Công báo chính thức của Chính phủ</u>	Ngày thay đổi: Ngày 01 tháng 04 năm 2019 Ngày đăng ký: Ngày 02 tháng 04 năm 2019	
	<u>Đăng trên báo Nikkan Kogyo Shimbun</u>	Ngày thay đổi: Ngày 17 tháng 05 năm 2021 Ngày đăng ký: Ngày 18 tháng 05 năm 2021	
	<u>Công báo chính thức của Chính phủ</u>	Ngày thay đổi: Ngày 01 tháng 07 năm 2021 Ngày đăng ký: Ngày 01 tháng 07 năm 2021	
	<u>Đăng trên báo Nikkan Kogyo Shimbun</u>	Ngày thay đổi: Ngày 08 tháng 05 năm 2024 Ngày đăng ký: Ngày 09 tháng 05 năm 2024	
Ngày thành lập công ty	Ngày 01 tháng 04 năm 2013		
Mục đích kinh doanh	<ol style="list-style-type: none"><u>Thực hiện các cuộc điều tra nghiên cứu khoa học, điều tra thị trường, điều tra du luận và các nghiên cứu xã hội liên quan đến các cơ quan chính phủ, doanh nghiệp và tổ chức.</u><u>Xử lý thông tin và cung cấp thông tin bằng máy tính.</u><u>Phát triển, kinh doanh và bảo trì phần mềm máy tính.</u><u>Kinh doanh, cho thuê và bảo trì phần cứng máy tính.</u><u>Đảm nhận việc vận hành và quản lý hệ thống máy tính</u><u>Tư vấn về quản lý và tiếp thị cho cơ quan chính phủ, doanh nghiệp và tổ chức.</u><u>Quản lý thử nghiệm lâm sàng tại các cơ sở y tế.</u><u>Công việc đo đạc, lập bản đồ và các công việc liên quan.</u><u>Xuất bản kết quả nghiên cứu xã hội và các kỹ thuật hệ thống máy tính.</u><u>Phát triển và kinh doanh các sản phẩm hướng môi trường.</u><u>Kinh doanh cho thuê bất động sản.</u><u>Toàn bộ các công việc liên quan tới các công việc nêu trên.</u>		

	<p>1. Thực hiện các cuộc điều tra nghiên cứu khoa học, điều tra thị trường, điều tra dư luận và các nghiên cứu xã hội liên quan đến các cơ quan chính phủ, doanh nghiệp và tổ chức.</p> <p>2. Xử lý thông tin và cung cấp thông tin bằng máy tính.</p> <p>3. Phát triển, kinh doanh và bảo trì phần mềm máy tính.</p> <p>4. Kinh doanh, cho thuê và bảo trì phần cứng máy tính.</p> <p>5. Đảm nhận việc vận hành và quản lý hệ thống máy tính</p> <p>6. Tư vấn về quản lý và tiếp thị cho cơ quan chính phủ, doanh nghiệp và tổ chức.</p> <p>7. Quản lý thử nghiệm lâm sàng tại các cơ sở y tế.</p> <p>8. Công việc đo đạc, lập bản đồ và các công việc liên quan.</p> <p>9. Xuất bản kết quả nghiên cứu xã hội và các kỹ thuật hệ thống máy tính.</p> <p>10. Phát triển và kinh doanh các sản phẩm hướng môi trường.</p> <p>11. Kinh doanh cho thuê bất động sản.</p> <p>12. Hoạt động liên quan đến quảng cáo, tuyên truyền, khuyến mãi kinh doanh và các hoạt động tiếp thị khác.</p> <p>13. Lên bài, lập kế hoạch, sản xuất, bán hàng, quản lý bản quyền cho các tài liệu, sách báo.</p> <p>14. Cung cấp giảng viên/ người hướng dẫn cho các sự kiện, buổi diễn thuyết, chương trình đào tạo.</p> <p>15. Phái cử lao động</p> <p>16. Toàn bộ các công việc liên quan tới các công việc nêu trên.</p> <p>Ngày thay đổi: Ngày 15 tháng 09 năm 2023 Ngày đăng ký: Ngày 19 tháng 09 năm 2023</p>	
Số cổ phiếu có thể phát hành	4800 cổ phiếu	<p>Ngày thay đổi: Ngày 01 tháng 10 năm 2013</p> <p>Ngày đăng ký: Ngày 01 tháng 10 năm 2013</p>
Tổng số cổ phiếu đã phát hành, loại và số lượng	Tổng số cổ phiếu đã phát hành 1200 cổ phiếu	<p>Ngày thay đổi: Ngày 01 tháng 10 năm 2013</p> <p>Ngày đăng ký: Ngày 12 tháng 11 năm 2013</p>
Số vốn điều lệ	450 000 000 yên	<p>Ngày thay đổi: Ngày 01 tháng 10 năm 2013</p> <p>Ngày đăng ký: Ngày 01 tháng 10 năm 2013</p>
Quy định liên quan đến chuyển nhượng cổ phiếu	Để mua lại cổ phiếu của Công ty, cần phải được sự chấp thuận của Hội đồng quản trị	
Khoản mục liên quan đến thành viên Hội đồng quản trị	<u>Thành viên HĐQT MURAKAMI KIYOYUKI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 31/08/2020
		Ngày đăng ký: 09/09/2020
	<u>Thành viên HĐQT MURAKAMI KIYOYUKI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 19/06/2021
		Ngày đăng ký: 21/06/2021
		Ngày từ chức: 30/06/2022
		Ngày đăng ký: 06/07/2022

<u>Thành viên HĐQT</u> HIGAKI <u>AYUMI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 31/08/2020
	Ngày đăng ký: 09/09/2020
<u>Thành viên HĐQT</u> HIGAKI <u>AYUMI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 16/09/2021
	Ngày đăng ký: 21/09/2021
<u>Thành viên HĐQT</u> HIGAKI <u>AYUMI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2022
	Ngày đăng ký: 21/09/2022
Thành viên HĐQT HIGAKI AYUMI	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023
<u>Thành viên HĐQT</u> MIYAWAKI <u>KENJI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 31/08/2020
	Ngày đăng ký: 09/09/2020
<u>Thành viên HĐQT</u> MIYAWAKI <u>KENJI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 16/09/2021
	Ngày đăng ký: 21/09/2021
<u>Thành viên HĐQT</u> MIYAWAKI <u>KENJI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2022
	Ngày đăng ký: 21/09/2022
Thành viên HĐQT MIYAWAKI KENJI	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023
<u>Thành viên HĐQT</u> SAKAI <u>KAZUKO</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 31/08/2020
	Ngày đăng ký: 09/09/2020
<u>Thành viên HĐQT</u> SAKAI <u>KAZUKO</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 16/09/2021
	Ngày đăng ký: 21/09/2021
<u>Thành viên HĐQT</u> SAKAI <u>KAZUKO</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2022
	Ngày đăng ký: 21/09/2022
Thành viên HĐQT SAKAI KAZUKO	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023

<u>Thành viên HĐQT</u> NAGASAKI <u>TAKAHIRO</u>	Ngày nhậm chức: 01/07/2022
	Ngày đăng ký: 06/07/2022
Thành viên HĐQT NAGASAKI TAKAHIRO	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023
<u>Thành viên HĐQT</u> ITAN TEI	Ngày nhậm chức: 01/07/2022
	Ngày đăng ký: 06/07/2022
Thành viên HĐQT ITAN TEI	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023
<u>Thành viên HĐQT</u> <u>OTA YOSHIKO</u> <u>(TAKAYAMA YOSHIKO)</u>	Ngày nhậm chức: 01/07/2022
	Ngày đăng ký: 06/07/2022
Thành viên HĐQT OTA YOSHIKO (TAKAYAMA YOSHIKO)	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023
Thành viên HĐQT NISHI YOSHIYA	Ngày nhậm chức: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023
Thành viên HĐQT MATSUMURA YOHEI	Ngày nhậm chức: 22/12/2023
	Ngày đăng ký: 26/12/2023
<u>1102 Park House Ushigome</u> <u>Kagurazaka, 9-1 Tansumachi,</u> <u>Shinjuku, Tokyo</u> <u>Giám đốc HIGAKI AYUMI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 31/08/2020
	Ngày đăng ký: 09/09/2020
<u>1102 Park House Ushigome</u> <u>Kagurazaka, 9-1 Tansumachi,</u> <u>Shinjuku, Tokyo</u> <u>Giám đốc HIGAKI AYUMI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 16/09/2021
	Ngày đăng ký: 21/09/2021
<u>1102 Park House Ushigome</u> <u>Kagurazaka, 9-1 Tansumachi,</u> <u>Shinjuku, Tokyo</u> <u>Giám đốc HIGAKI AYUMI</u>	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2022
	Ngày đăng ký: 21/09/2022
1102 Park House Ushigome Kagurazaka, 9-1 Tansumachi, Shinjuku, Tokyo Giám đốc HIGAKI AYUMI	Ngày tái bổ nhiệm: 15/09/2023
	Ngày đăng ký: 19/09/2023

	Kiểm toán INOUE TAKASHI	Ngày nhậm chức: 31/08/2020
		Ngày đăng ký: 09/09/2020
		Ngày từ chức: 15/09/2022
		Ngày đăng ký: 21/09/2022
	Kiểm toán ODAGIRI TOSHIO	Ngày nhậm chức: 15/09/2022
		Ngày đăng ký: 21/09/2022
Sáp nhập công ty	Ngày 1 tháng 7 năm 2021, Công ty Intage đã sáp nhập công ty IXT tại địa chỉ 3 Kanda Neribeicho, Chiyoda, Tokyo, tòa nhà Intage Akihabara. Ngày đăng ký: 01/07/2021	
Khoản mục liên quan đến công ty có Hội đồng quản trị	Công ty có thành lập Hội đồng quản trị	
Khoản mục liên quan đến công ty có Kiểm toán viên	Công ty có kiểm toán viên	
Khoản mục liên quan đến hồ sơ đăng ký	Thành lập Ngày đăng ký: Ngày 01 tháng 04 năm 2013	

Đây là văn bản chứng nhận toàn bộ khoản mục có hiệu lực tại thời điểm hiện tại đã đăng ký trong sổ đăng ký.

(Trực thuộc Cục Pháp vụ Tokyo)

Ngày 27 tháng 05 năm 2024
Cục Tư pháp Saitama
Cán bộ đăng ký: SEKI KENICHI
(Đã ký và đóng dấu)

Tôi, **Châu Thị Thanh Hương**, Căn cước công dân số: 080192000919, cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ / văn bản này từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.

Người dịch



Châu Thị Thanh Hương

Ngày 21 Tháng 06 Năm 2024
(Bằng chữ: Ngày hai mươi một tháng sáu năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn)
Tại Ủy ban nhân dân Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

Tôi, **Đỗ Thị Thúy Nga**

Là Phó Trưởng phòng Tư pháp Quận 1

Chứng thực

Bà: Châu Thị Thanh Hương là người đã ký vào bản dịch này trước mặt tôi.

Số chứng thực:.....**069914**

Quyển số: 06 / 2024-SCT/CKND

Phó Trưởng phòng Tư Pháp Quận 1



Đỗ Thị Thúy Nga

TÌM HIỂU THÊM VỀ SRI+

INTAGE SRI và Những Ứng Dụng Hàng Ngày

INTAGE SRI +

Tính năng đặc biệt

- Thông qua một cuộc khảo sát với 6,000 cửa hàng bán lẻ trải dài khắp đất nước, bạn có thể tham khảo có bao nhiêu loại sản phẩm chúng tôi đã bán, bán khi nào và bán ở đâu, và giá là bao nhiêu.
- Bạn có thể hiểu rõ hơn về các điều kiện bán hàng hiện tại, bao gồm cả tiêu dùng ngoài trời.
- Một loạt các kênh, bao gồm siêu thị, cửa hàng tiện lợi, trung tâm gia đình/cửa hàng giảm giá, hiệu thuốc, cửa hàng rượu, cửa hàng thú cưng và cửa hàng đồ trẻ em, đều được áp dụng.
- Cửa hàng chính được xây dựng độc lập của INTAGE cho phép tiến hành phân tích liên quan đến dữ liệu về vị trí và khu vực thị trường.

Thiết kế

Các kênh bao phủ	Siêu thị, cửa hàng tiện lợi, trung tâm gia đình, hiệu thuốc, cửa hàng rượu, cửa hàng thú cưng, cửa hàng đồ trẻ em. v.v.
Vùng	Toàn quốc
Số cửa hàng	Xấp xỉ 6,000
Phương pháp	Dữ liệu bán sản phẩm POS được quét được thu thập hàng ngày và được sử dụng để tạo dữ liệu thị trường
Loại	Thực phẩm (không bao gồm đồ dễ hỏng, đồ nguội, com hộp), đồ uống, rượu, đồ lật vật hàng ngày, mỹ phẩm, chăm sóc sức khỏe, thuốc lá *Chỉ những sản phẩm thuộc loại này có mã vạch
Hạng mục khảo sát	Ngày bán, kênh bán, mã vạch sản phẩm, doanh số, giá trị kinh doanh

Những Ứng Dụng Hàng Ngày

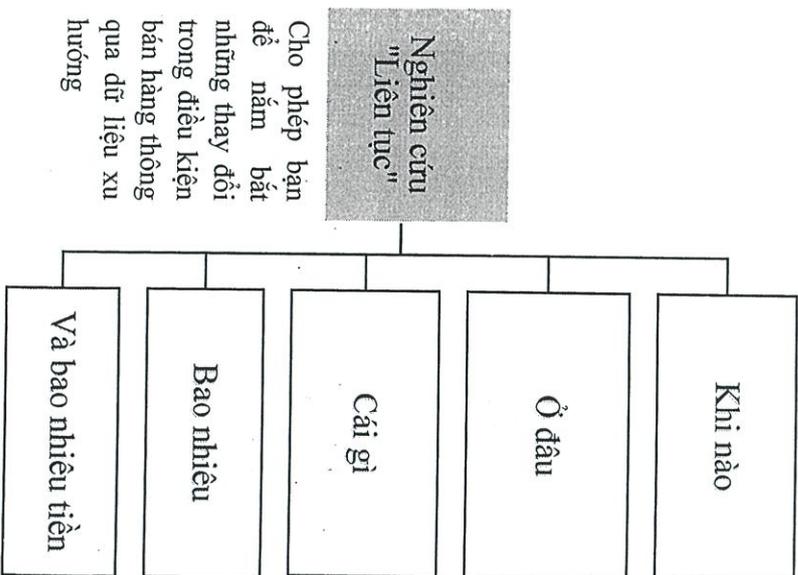
SRI + cung cấp câu trả lời nhanh cho các loại câu hỏi sau:

- Quy mô thị trường sản phẩm của bạn là gì?
- Giá bán trung bình (đơn giá) của sản phẩm của bạn là bao nhiêu?
- Tình trạng phân phối (độ bao phủ của hàng) và doanh thu (doanh số (số lượng/giá trị) trên mỗi cửa hàng bán sản phẩm) là gì?
- Các hoạt động quảng cáo (tờ rơi, trưng bày) có tác dụng gì?
- Có bất kỳ sự khác biệt nào theo khu vực/kênh/địa điểm/khu vực thị trường trong hoạt động bán hàng/sản phẩm bán chạy nhất không?
- Sản phẩm mới/được làm mới của bạn có khởi đầu tốt không?
- Có bất kỳ thay đổi nào trong xu hướng bán hàng (so với năm trước, so với tháng trước, v.v.) không?

Bảng bán lẻ là gì?

Bảng bán lẻ:

Các loại dữ liệu bán hàng đã được thu thập như sau:



Cho phép bạn để nắm bắt những thay đổi trong điều kiện bán hàng thông qua dữ liệu xu hướng

Bạn có thể hiểu được các điều kiện bán hàng hàng tháng, hàng tuần và hàng ngày *
* Dữ liệu hàng ngày được cung cấp dưới dạng dịch vụ tùy chọn.

Bạn có thể xem các kênh bán hàng nơi sản phẩm được bán. Một loạt các kênh, bao gồm siêu thị, cửa hàng tiện lợi, trung tâm gia đình/cửa hàng giảm giá, hiệu thuốc, cửa hàng rượu, cửa hàng thú cưng đều được áp dụng.

Dữ liệu được cung cấp ở cấp độ SKU. Với tổng thể sản phẩm rất tinh vi của chúng tôi được sử dụng cho hoạt động của nhiều bảng khảo sát, một loạt các thuộc tính sản phẩm cũng có sẵn.

Dữ liệu về số lượng bán hàng (khối lượng) được lấy.

Bạn có thể hiểu được giá bán tại cửa hàng. Phân tích giá liên quan đến hoạt động khuyến mại cũng có thể được tiến hành.

THIẾT KẾ NGHIÊN CỨU SRI+: TỔNG SỐ CỬA HÀNG

	TỔNG	TỔNG SM		TỔNG THUỐC					
		Chuỗi cửa hàng*	Không phải chuỗi cửa hàng	CVS	HC	Chuỗi cửa hàng*	Không phải chuỗi cửa hàng		
QUỐC GIA	5,294	2,872	2,666	206	820	256	1,346	916	430

CÁC KÊNH SRI+ ĐÃ ĐƯỢC KHẢO SÁT

SM	<p>Cửa hàng tự phục vụ chủ yếu bán thực phẩm với diện tích sàn cửa hàng trên 50 mét vuông</p> <p>Chuỗi cửa hàng: Chuỗi có hơn 5 cửa hàng trên toàn quốc hoặc 3 chuỗi hàng đầu ở mỗi tỉnh.</p> <p>Không chuỗi cửa hàng: Cửa hàng không nằm trong “Chuỗi cửa hàng”</p>
CVS	<p>Cửa hàng tự phục vụ với diện tích sàn bán hàng 30 – 250 mét vuông mở cửa ít nhất 14 giờ và trong đó thực phẩm dễ hỏng chiếm ít hơn 30% doanh số bán hàng</p>
HC	<p>Cửa hàng với diện tích sàn bán hàng 500 + mét vuông, nơi doanh số bán hàng liên quan đến hộ gia đình chiếm ít nhất 50% doanh số bán hàng.</p> <p>Cửa hàng bán mã OTC</p>
THUỐC	<p>Chuỗi cửa hàng: Chuỗi có hơn 10 cửa hàng trên toàn quốc</p> <p>Không chuỗi cửa hàng: Cửa hàng không nằm trong “Chuỗi cửa hàng”</p>

*Ước tính dân số được thực hiện cho mỗi kênh dựa trên dữ liệu nghiên cứu riêng của INTAGE và trên các tài liệu có sẵn trước đó như “Thông kê thương mại”, “Niên giám siêu thị” và “Niên giám trung tâm tại nhà”

INTAGE®

NHÀ CUNG CẤP TRÍ TUỆ

Số 137202

CHỨNG NHẬN

Văn bản này xác nhận rằng chữ ký đã ký trên được cung cấp bởi Công chứng viên, được ủy quyền hợp pháp của Cục Tư pháp Tokyo và Con dấu Chính thức đóng trên văn bản là thật.

Ngày **11.6.2024**

YAMAGUCHI Yoshiyuki

Giám đốc Cục Tư pháp Tokyo

Được hợp pháp hóa bởi lãnh sự quán nước ngoài tại Nhật Bản, giấy chứng nhận này chứng nhận rằng Con dấu được đóng theo đây là thật.

Ngày **11.6.2024**

Tokyo, (Đã ký)

(Con dấu)

MAEJIMA Tadashi

Công chức
Bộ Ngoại giao

(Bộ phận Dịch vụ Lãnh sự)

ĐẠI SỨ QUÁN NƯỚC CHXHCN VIỆT NAM TẠI NHẬT BẢN

CHỨNG NHẬN / HỢP PHÁP HÓA LÃNH SỰ

1. Quốc gia: VIỆT NAM

Giấy tờ, tài liệu này

2. Do ông (bà): **MAEJIMA TADASHI** ký

3. Với chức danh: **CÔNG CHỨC**

4. Và con dấu của **BỘ NGOẠI GIAO NHẬT BẢN**

được chứng nhận / hợp pháp hóa lãnh sự

5. Tại: Tô-ki-ô 6. Ngày 13-06-2024

7. Cơ quan cấp: **ĐẠI SỨ QUÁN NƯỚC CHXHCN VIỆT NAM TẠI NHẬT BẢN**

8. Số: **MD02-04P/HPHLS**

TL. Đại sứ
Bí thư thứ nhất

(Đã ký tên và đóng dấu)

NGUYỄN VIỆT HÙNG

Chứng thực bản sao đúng với bản chính

Số chứng thực: 014170 Quyển số 06

Ngày 19-06-2024

TRƯỞNG PHÒNG TƯ PHÁP QUẬN PHÚ NHUẬN

(đã ký và đóng dấu)

Nguyễn Thanh Bạch

Số Đăng ký 181

CHỨNG NHẬN CÔNG CHỨNG

Chúng nhận rằng ông KAWABATA Yusuke, một người ủy quyền của ông NAKASHIMA Hideki, Giám đốc đại diện của CÔNG TY TNHH LOTTE, đã tuyên bố trước mặt tôi rằng, ông NAKASHIMA Hideki thừa nhận đã ký tên và đóng dấu vào tài liệu đính kèm.

Ngày 11 tháng 6 năm 2024

(Đã ký)

NISHITANI Takashi

CÔNG CHỨNG VIÊN

(con dấu)

Tôi, **Trần Lê Quỳnh**, Căn cước công dân số: 054184012906, cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ / văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Người dịch



Trần Lê Quỳnh

Ngày 21 tháng 06 năm 2024

(Bằng chữ: Ngày hai mươi một tháng sáu năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn).

Tại Ủy ban nhân dân Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

Tôi, **Đỗ Thị Thúy Nga**

Là Phó Trưởng phòng Tư pháp Quận 1

Chứng thực

Bà Trần Lê Quỳnh là người đã ký vào bản dịch này trước mặt tôi.

Số chứng thực:..... **069915**

Quyển số: 06 /2024-SCT/CKND

Phó Trưởng phòng Tư Pháp Quận 1



Đỗ Thị Thúy Nga

