

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 04-IY/LTV/2026

KEM MOCHI YUKIMI VỊ DÂU

2026

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04-IY/LTV/2026

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:

KEM MOCHI YUKIMI VỊ DÂU

2. Thành phần:

Nước, siro bắp, đường, bột gạo nếp 9%, dầu thực vật (dầu cọ, dầu dừa), nước ép dâu 4%, bột sữa tách béo, dâu xay nhuyễn có đường 1%, tinh bột bắp, bột lòng trắng trứng, muối, chất ổn định (INS 412, INS 410, INS 407), chất nhũ hóa (INS 471), chất tạo màu tự nhiên (INS 162), chất làm dày (INS 1404), hương liệu dâu nhân tạo, chất điều chỉnh độ axit (INS 330).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Sản phẩm được đóng gói trong 3 khay, mỗi khay có 3 viên kem. Bên ngoài là hộp giấy

- Khối lượng tịnh: 191,7 g (21,3 g x 9 viên)
- Thể tích thực: 270 ml (30 ml x 9 viên)

4.2. Chất liệu bao bì:

- Nắp khay: PP/PP/PE 0.43 mm chuyên dùng cho thực phẩm.
- Khay: PET 12/DL/LLDPE 25 μ chuyên dùng cho thực phẩm

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

- Xuất xứ: Nhật Bản
- Nhà sản xuất: Công ty TNHH Lotte

Địa chỉ: 20-1, Nishi-Shinjuku 3 Chome, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0023 Nhật Bản.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem mẫu nhãn sản phẩm đính kèm.)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 09/VBHN-BYT của Bộ Y tế: Quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 08 năm 2026



TIÊU CHUẨN
KEM MOCHI YUKIMI VỊ DÂU

Số: 04-IY/LTV/2026

1. CHỈ TIÊU CẢM QUAN:

STT	Chỉ tiêu	Mô tả
1	Hình thái	Viên kem hình tròn, đều, bên ngoài lớp vỏ bánh gạo mochi.
2	Trạng thái	Dạng kem đông lạnh, đồng nhất, mịn.
3	Màu sắc	Vỏ kem mochi màu trắng và nhân kem dâu màu hồng.
4	Mùi	Mùi dâu và sữa đặc trưng.
5	Vị	Vị ngọt, béo đặc trưng của sữa.
6	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường.

2. CHỈ TIÊU KIM LOẠI NẶNG: Áp dụng QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

3. CHỈ TIÊU VI SINH: Áp dụng QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliform</i>	CFU/g	20
3	<i>E. Coli</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	10
5	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	CFU/g	10

6	<i>Salmonella spp.</i>	/25 g	KPH
7	<i>L. monocytogenes</i>	CFU/g	10 ²

4. GIỚI HẠN ĐỘC TỔ VI NẤM TRONG THỰC PHẨM: Áp dụng QCVN 8-1:2011/BYT

Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1 và G2)	µg/kg	4
3	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
4	Ochratoxin A	µg/kg	3
5	Deoxynivalenol	µg/kg	750
6	Zearalenone	µg/kg	75

5. XÂY DỰNG TIÊU CHUẨN GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Khoảng giá trị dinh dưỡng cho phép 21,3 g	Giá trị dinh dưỡng 21,3 g (trên nhãn)
1	Năng lượng	kcal	39,20 – 58,80	49
2	Chất đạm	g	< 1	< 1
3	Carbohydrat	g	7,12 – 10,68	8,9
4	Đường tổng số	g	4,48 – 6,72	5,6
5	Chất béo	g	1,04 – 1,56	1,3
6	Natri	mg	4,80 – 7,20	6

TP. Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 08 năm 2026



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	KEM MOCHI YUKIMI VỊ DẦU
Hương	-
Loại bao bì	Hộp
Khối lượng tịnh	270 ml (30 ml x 9 viên) – 191,7 g (21,3 g x 9 viên)



FROZEN RICE CAKE

INGREDIENTS : WATER, CORN SYRUP, SUGAR, GLUTINOUS RICE FLOUR (9%),
VEGETABLE OILS (PALM, COCONUT), STRAWBERRY JUICE (4%), SKIMMED MILK POWDER,
SWEETENED STRAWBERRY PUREE (1%), CORN STARCH, DRIED EGG WHITE, SALT,
STABILIZERS (412, 410, 407), EMULSIFIER (471), COLOR (162), MODIFIED STARCH (1404),
FLAVOUR (STRAWBERRY), ACIDITY REGULATOR (330)

CONTAINS : MILK, EGG

MAY CONTAIN: SOY, WHEAT, GLUTEN

MANUFACTURED BY LOTTE CO., LTD.

20-1, NISHI-SHINJUKU 3 CHOME, SHINJUKU-KU, TOKYO 160-0023, JAPAN

MANUFACTURE DATE / BEST BEFORE(DD.MM.YYYY)

Phê duyệt TGD CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Đinh Nguyễn Ngự Hà	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
---	---	--	--

LBH: 02

KH : QP-55-14

Sản phẩm	KEM MOCHI YUKIMI VỊ DẦU
Hương	-
Loại bao bì	Nhãn phụ sử dụng cho hộp
Khối lượng tịnh	270 ml (30 ml x 9 viên) – 191,7 g (21,3 g x 9 viên)

KEM MOCHI YUKIMI VỊ DẦU

Thành phần: Nước, siro bắp, đường, bột gạo nếp 9%, dầu thực vật (dầu cọ, dầu dừa), nước ép dâu 4%, bột sữa tách béo, dâu xay nhuyễn có đường 1%, tinh bột bắp, bột lòng trắng trứng, muối, chất ổn định (INS 412, INS 410, INS 407), chất nhũ hóa (INS 471), chất tạo màu tự nhiên (INS 162), chất làm dày (INS 1404), hương liệu dâu nhân tạo, chất điều chỉnh độ axit (INS 330). **Thông tin lưu ý:** Sản phẩm có chứa sữa, trứng. Có thể chứa đậu nành, lúa mì, gluten. Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **Thông tin dinh dưỡng cho 1 khẩu phần ăn (21,3 g):** Năng lượng 49 kcal; Chất đạm <1 g; Carbohydrat 8,9 g; Đường tổng số 5,6 g; Chất béo 1,3 g; Natri 6 mg. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ăn trực tiếp. Sau khi lấy sản phẩm ra khỏi tủ đông, chờ vài phút để thường thức lớp vỏ bánh gạo (mochi) dẻo hơn. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nhiệt độ ≤ -18 °C. **Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:** Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, P. Thủ Dầu Một, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam – Điện thoại: 0274-3827470. **Số điện thoại tư vấn khách hàng:** 028-38479616. **Nhà sản xuất:** Công ty TNHH Lotte. Địa chỉ: 20-1, Nishi-Shinjuku 3 chome, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0023, Nhật Bản. **Xuất xứ:** Nhật Bản.

Ngày sản xuất (ngày. tháng. năm): Xem MD; **Hạn sử dụng** (ngày. tháng.năm): Xem (BB) in trên bao bì.

Khối lượng tịnh: 191,7 g (21,3 g x 9 viên). **Thể tích thực:** 270 ml (30 ml x 9 viên)

 Phê duyệt TGD Ogawa Takaaki	Phê duyệt PGĐNM Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra thiết kế Marketing Đinh Nguyễn Ngự Hà	Kiểm tra nội dung Phòng QA Nguyễn Thị Hồng Tâm
--	---	--	--

Q326A059863
(TPTN26010879.02.2.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/07/2026
Trang/ Page: 4/4

- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị “< 1 CFU/ mL” hoặc “< 10 CFU/ g” khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as “< 1 CFU/ mL” or “< 10 CFU/ g” when the dish contains no colony

- CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc / Colony forming unit

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 26007/CV-QA ngày 22/07/2026:
The information was changed according to customer's official dispatch No. 26007/CV-QA dated 22/07/2026:

Nội dung/ Item	Ban đầu/ Initial	Thay đổi/ Change as
Tên mẫu/ Name of sample	KEM YUKIMI DAIFUKU DÂU	KEM MOCHI YUKIMI VỊ DÂU

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

Q326A059863
(TPTN26010879.02.1.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/07/2026

Trang/ Page: 1/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY Q326A059863 (TPTN26010879.02.1.R) THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ Q326A059863 (TPTN26010879.02.1) NGÀY 08/06/2026
THIS TEST REPORT Q326A059863 (TPTN26010879.02.1.R) REPLACES FOR TEST REPORT NO. Q326A059863 (TPTN26010879.02.1) DATE 08/06/2026

- Tên mẫu
Name of sample : KEM MOCHI YUKIMI VỊ DẦU
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
- Dụng cụ chứa: nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 25/05/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 25/05/2026 - 05/06/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : 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
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

Q326A059863
(TPTN26010879.02.1.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/07/2026
Trang/ Page: 2/3

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	244	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	2,27	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	45,5	-
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	23,5	-
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	5,93	-
7.6	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	24,0	-

Ghi chú / Note:

- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

Q326A059863
(TPTN26010879.02.1.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

30/07/2026

Trang/ Page: 3/3

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
Nutrition Facts (as client's requirement)
Thông tư số 29/2023/TT-BYT

Thành phần dinh dưỡng (Nutrition Facts)		
Thành phần dinh dưỡng trong 21,3 g (Nutrition facts per 21,3 g)		
		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	52 kcal	2,60 %
Protein	0,48 g	0,96 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	9,69 g	2,98 %
Đường tổng số (Total sugars)	5,01 g	
Chất béo (Total Fat)	1,26 g	2,25 %
Natri (Sodium)	5,11 mg	0,26 %

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 26007/CV-QA ngày 22/07/2026:
The information was changed according to customer's official dispatch No. 26007/CV-QA dated 22/07/2026:

Nội dung/ Item	Ban đầu/ Initial	Thay đổi/ Change as
Tên mẫu/ Name of sample	KEM YUKIMI DAIFUKU DẦU	KEM MOCHI YUKIMI VỊ DẦU

