

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 03-IY/LTV/2026

KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI

2026

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03-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 XOÀI

2. Thành phần:

Nước, siro bắp, đường, bột gạo nếp 9%, xoài xay nhuyễn 5%, dầu thực vật (dầu cọ, dầu dừa), bột sữa tách béo, tinh bột bắp, bột lòng trắng trứng, muối, chất nhũ hóa (INS 471), chất ổn định (INS 417, INS 414, INS 412, INS 410, INS 406), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất làm dày (INS 1404), hương liệu xoài (tự nhiên, giống tự nhiên, nhân tạo), chất tạo màu tự nhiên (INS 160c(ii)).

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



TỔNG GIÁM ĐỐC
OGAWA TAKAAKI

TIÊU CHUẨN
KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI

Số: 03-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 mochi màu trắng kem và màu vàng của nhân kem xoài.
4	Mùi	Mùi xoài 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	Giới hạn 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	38,40 – 57,60	48
2	Chất đạm	g	< 1	< 1
3	Carbohydrat	g	7,36 – 11,04	9,2
4	Đường tổng số	g	4,64 – 6,96	5,8
5	Chất béo	g	0,88 – 1,32	1,1
6	Natri	mg	4,00 – 6,00	5

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

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	KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI
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%), MANGO PUREE (5%), VEGETABLE OILS (PALM, COCONUT), SKIMMED MILK POWDER, CORN STARCH, DRIED EGG WHITE, SALT, EMULSIFIER (471), STABILIZERS (417, 414, 412, 410, 406), ACIDITY REGULATOR (330), MODIFIED STARCH (1404), FLAVOUR (MANGO), COLOUR (160c)

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
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 XOÀI
Hương	-
Loại bao bì	Nhân 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 XOÀI

Thành phần: Nước, siro bắp, đường, bột gạo nếp 9%, xoài xay nhuyễn 5%, dầu thực vật (dầu cọ, dầu dừa), bột sữa tách béo, tinh bột bắp, bột lòng trắng trứng, muối, chất nhũ hóa (INS 471), chất ổn định (INS 417, INS 414, INS 412, INS 410, INS 406), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất làm dày (INS 1404), hương liệu xoài (tự nhiên, giống tự nhiên, nhân tạo), chất tạo màu tự nhiên (INS 160c(ii)).

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 đã hết hạn sử dụng. **Thông tin dinh dưỡng cho 1 khẩu phần ăn (21,3 g):** Năng lượng 48 kcal; Chất đạm < 1 g; Carbohydrat 9,2 g; Đường tổng số 5,8 g; Chất béo 1,1 g; Natri 5 mg. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ăn trực tiếp. Sau khi lấy sản phẩm ra khỏi tủ đông, chờ vài phút để thưởng 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 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
--	--	--	---

Q326A059863
(TPTN26010879.01.1.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/07/2026
Trang/ Page: 1/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY Q326A059863 (TPTN26010879.01.1.R) THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ Q326A059863 (TPTN26010879.01.1) NGÀY 08/06/2026
THIS TEST REPORT Q326A059863 (TPTN26010879.01.1.R) REPLACES FOR TEST REPORT NO. Q326A059863 (TPTN26010879.01.1) DATE 08/06/2026

- Tên mẫu : KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI
Name of sample
- Mô tả mẫu : 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.
Description
- Dụng cụ chứa: nguyên bao bì / Container: original packaging
- Số lượng mẫu : 01
Quantity
- Ngày nhận mẫu : 25/05/2026
Date of receipt
- Thời gian thử nghiệm : 25/05/2026 - 05/06/2026
Testing duration
- Nơi gửi mẫu : 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
Customer
- Kết quả thử nghiệm : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)
Testing result (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

Q326A059863
(TPTN26010879.01.1.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	237	-
7.2	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	1,88	-
7.3	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	47,0	-
7.4	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	26,7	-
7.5	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	4,60	-
7.6	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	25,6	-

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 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
(TPTN26010879.01.1.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)	50,4 kcal	2,52 %
Protein	0,40 g	0,80 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	10,0 g	3,08 %
Đường tổng số (Total sugars)	5,69 g	
Chất béo (Total Fat)	0,98 g	1,75 %
Natri (Sodium)	5,45 mg	0,27 %

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 XOÀI	KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI



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
(TPTN26010879.01.2.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/07/2026

Trang/ Page: 1/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY Q326A059863 (TPTN26010879.01.2.R) THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ Q326A059863 (TPTN26010879.01.2) NGÀY 08/06/2026
THIS TEST REPORT Q326A059863 (TPTN26010879.01.2.R) REPLACES FOR TEST REPORT NO. Q326A059863 (TPTN26010879.01.2) DATE 08/06/2026

- Tên mẫu
Name of sample : KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI
- 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

Q326A059863
(TPTN26010879.01.2.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

30/07/2026
Trang/ Page: 2/4

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	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006	< 10 (a)	-
7.2	Enterobacteriaceae	CFU/g	ISO 21528-2:2017	< 10 (a)	-
7.3	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	< 10 (a)	-
7.4	Hàm lượng aflatoxin M1 Aflatoxin M1 content	µg/kg	QUATEST3 1179:2023 (LC-MS/MS)	KPH	0,02
7.5	Hàm lượng deoxynivalenol Deoxynivalenol content	µg/kg	QUATEST3 1167:2023 (LC/MS/MS)	KPH	20
7.6	Hàm lượng ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	QUATEST3 1139:2023 (Ref: AOAC 2000.03) (HPLC-FD)	KPH	0,3
7.7	Hàm lượng zearalenone Zearalenone content	µg/kg	QUATEST3 1140:2023 (Ref: TCVN 9591:2013) (HPLC-FD)	KPH	15
7.8	Listeria monocytogenes	CFU/g	ISO 11290-2:2017	< 10 (a)	-
7.9	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	KPH	-

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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
(TPTN26010879.01.2.R)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

30/07/2026

Trang/ Page: 3/4

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
7.10	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	CFU/g	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023	< 10 (a)	-
7.11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	< 10 (a)	-
7.12	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TCVN 7596:2007 (HPLC -FD)	KPH	0,25
7.13	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2) Total aflatoxin content (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	TCVN 7596:2007 (IPLC -FD)	KPH	0,25
7.14	Hàm lượng arsen tổng (As) Total arsenic content	mg/kg	AOAC 2019 (2013.06)	KPH	0,01
7.15	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	AOAC 2019 (2013.06)	KPH	0,01
7.16	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1105:2023 (Ref: AOAC 2013.06)	KPH	0,02
7.17	Hàm lượng thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	AOAC 2019 (2013.06)	KPH	0,01

Ghi chú / Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard
- ISO: International Organization for Standardization
- KPH: Không phát hiện / Not detected

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
(TPTN26010879.01.2.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:

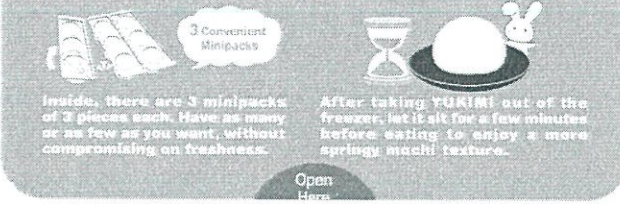
Nội dung/ Item	Ban đầu/ Initial	Thay đổi/ Change as
Tên mẫu/ Name of sample	KEM YUKIMI DAIFUKU XOÀI	KEM MOCHI YUKIMI VỊ XOÀI

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

BẢN DỊCH
TRANSLATION

Tên sản phẩm		KEM YUKIMI XOÀI	
		LOTTE	48 CALO MỖI VIÊN
		YUKIMI	Xoài
		KEM MOCHI	
		Khẩu phần khuyến dùng GIỮ ĐÔNG LẠNH (-18°C) KHỐI LƯỢNG TỊNH: 191,7 g (270 ml)	9 VIÊN
		LOTTE	YUKIMI
FROZEN RICE CAKE INGREDIENTS : WATER, CORN SYRUP, SUGAR, GLUTINOUS RICE FLOUR (9%), MANGO PUREE (5%), VEGETABLE OILS (PALM, COCONUT), SKIMMED MILK POWDER, CORN STARCH, DRIED EGG WHITE, SALT, EMULSIFIER (471), STABILIZERS (417, 414, 412, 410, 406), ACIDITY REGULATOR (330), MODIFIED STARCH (1404), FLAVOUR (MANGO), COLOUR (160c) 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)		KEM MOCHI	
		THÀNH PHẦN: NƯỚC, SI-RÔ BẮP, ĐƯỜNG, BỘT GẠO NẾP (9%), XOÀI XAY NHUỖN (5%), DẦU THỰC VẬT (CỎ, DỪA), SỮA BỘT TÁCH BÉO, TINH BỘT BẮP, BỘT LÔNG TRẮNG TRỨNG KHÔ, MUỐI, CHẤT NHũ HÓA (471), CHẤT ỔN ĐỊNH (417, 414, 412, 410, 406), CHẤT ĐIỀU CHỈNH ĐỘ AXIT (330), TINH BỘT BIẾN TÍNH (1404), HƯƠNG LIỆU (XOÀI), PHẨM MÀU (160c)	
		CÓ CHỨA: SỮA, TRỨNG	
		CÓ THỂ CHỨA: DẦU NÀNH, LÚA MÌ, GLUTEN	
		SẢN XUẤT BỞI LOTTE CO., LTD. 20-1, NISHI-SHINJUKU 3 CHOME, SHINJUKU-KU, TOKYO 160-0023, NHẬT BẢN	
		NGÀY SẢN XUẤT/HẠN SỬ DỤNG (NGÀY/THÁNG/NĂM)	
		LOTTE	YUKIMI
		YUKIMI là một thương hiệu kem mochi được thành lập lâu đời tại Nhật Bản.	
		Kể từ khi ra mắt vào năm 1981, chúng tôi luôn không ngừng nỗ lực để tìm ra kết cấu mochi hoàn hảo.	
		Nhờ vào phương pháp sản xuất độc đáo, kết hợp nhân lạnh bên trong lớp mochi ấm, chúng tôi tin rằng mình đã tạo ra được kết cấu mềm mại và đàn hồi lý tưởng.	
		Từ "YUKIMI" trong tiếng Nhật có nghĩa là "ngắm tuyết rơi",	
		đây là một phong tục truyền thống khi mà mọi người thưởng thức cảnh tuyết rơi. Niềm hạnh phúc thuần khiết!	

M.S.D.N - O
TP
PH
Q.H



Inside, there are 3 minipacks of 3 pieces each. Have as many or as few as you want, without compromising on freshness.

After taking YUKIMI out of the freezer, let it sit for a few minutes before eating to enjoy a more springy mochi texture.

Open Here

3 gói nhỏ tiện lợi

Bên trong có 3 gói nhỏ tiện lợi, mỗi gói gồm 3 viên. Bạn có thể dùng bao nhiêu tùy thích mà vẫn giữ được độ tươi ngon.

Sau khi lấy YUKIMI ra khỏi ngăn đá, hãy để sản phẩm bên ngoài vài phút trước khi ăn để tận hưởng kết cấu mochi dai và mềm hơn.

Mở tại đây

NUTRITION INFORMATION

Servings Per Package: 9
Serving Size: 21.3g

	Avg. Quantity per Serving	Avg. Quantity per 100g
Energy	201 kJ 48 Cal	941 kJ 225 Cal
Protein	Less than 1 g	1.7 g
Fat Total	1.1 g	5.0 g
-Saturated	Less than 1 g	2.9 g
Carbohydrate	9.2 g	43.4 g
-Sugars	5.8 g	27.4 g
Sodium	5 mg	22 mg

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Khẩu phần mỗi hộp: 9
Khẩu phần ăn: 21,3g

	Số lượng mỗi khẩu phần	Số lượng mỗi 100g
Năng lượng	201 kJ	941 kJ
Chất đạm	48 Cal	225 Cal
Tổng lượng chất béo	Dưới 1 g	1,7 g
-bão hòa	Dưới 1 g	5,0 g
Carbohydrate	9,2 g	43,4 g
-đường	5,8 g	27,4 g
Natri	5 mg	22 mg

MADE IN JAPAN

NEW ZEALAND IMPORTER:
TOKYO FOOD CO., LTD
32 BOWDEN RD., MT. WELLINGTON,
AUCKLAND, NEW ZEALAND, 1060

AUSTRALIA IMPORTER:
NIPPON FOOD SUPPLIES
UNIT 9 & 10/161 MANCHESTER ROAD,
AUBURN, NSW 2144 AUSTRALIA



4 953823 194752

SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN

NHÀ NHẬP KHẨU TẠI NEW ZEALAND: TOKYO FOOD CO., LTD
32 BOWDEN RD., MT. WELLINGTON, AUCKLAND, NEW ZEALAND, 1060

NHÀ NHẬP KHẨU TẠI ÚC:
NIPPON FOOD SUPPLIES
UNIT 9 & 10/161 MANCHESTER ROAD, AUBURN, NSW 2144 ÚC

Mã vạch
4953823 194752

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
Trưởng phòng tài chính
KATAYAMA SAEKA
(Đã ký & đóng dấu)

37
 01
 NH
 01
 01
 01

Tôi, Đỗ Thanh Vân, Căn cước công dân số: 001193002343 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 29/04/2021; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 24 tháng 07 năm 2026
Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Đỗ Thanh Vân

Ngày 24 tháng 07 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày hai mươi tư, tháng bảy, năm hai nghìn không trăm hai mươi sáu)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Vũ Mạnh Hùng* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Đỗ Thanh Vân là người đã ký vào từng trang bản dịch này. Người thực hiện chứng thực đã đối chiếu chữ ký của người dịch trên bản dịch và nhận thấy phù hợp với chữ ký mẫu của cộng tác viên dịch thuật đã đăng ký tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội

Văn bản chứng thực này được lập thành 03 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 03 tờ 03 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 106855 **Quyển số :** 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực
Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu
CÔNG CHỨNG VIÊN



Vũ Mạnh Hùng

