

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02-BC/LTV2/2023

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 Phú Thọ, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 0274-3827470

Fax: 0274-3827471

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 3700232139

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: số 03/2023/QLCN/GCNATTP-SCT

Ngày cấp 24/02/2023

Nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm:

Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT.

2. Thành phần:

Bột mì, hỗn hợp sô cô la 24% (chất béo thực vật, bột cacao, cacao nguyên khối, chất nhũ hóa (492), 322(ii)), mạch nha, đường, shortening thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxy hóa (307b)), chất làm ẩm (422), đường dextrose, chất ổn định (1401, 1440), chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), sữa gầy, gelatin, bột trứng, muối, protein sữa, hương liệu (hương vanilla tổng hợp), chất nhũ hóa (476), chất làm dày (415).

**Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa gluten, trứng, sữa, đậu nành và được sản xuất trên cùng dây chuyền với sản phẩm có chứa đậu phộng.*

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Gói 28,3 g

Hộp 169,8g (6 gói x 28,3 g)

Hộp 339,6g (12 gói x 28,3 g)

4.2. Chất liệu bao bì:

Nhựa PET12/VMCPP25



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

Sản xuất tại: Nhà máy Lotte Mỹ Phước

Địa chỉ: Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Trên bao bì có ghi nhãn hàng hóa theo Nghị định 43/2017/NĐ – CP và thông tư 05/2019/TT-BKHCN (Mẫu nhãn sản phẩm đính kèm))

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đặt yêu cầu về 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
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- TCVN 12940-2020 Bánh nướng.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Tiêu chuẩn Nhà sản xuất.

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 22 tháng 03 năm 2023

TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM



**Tổng Giám Đốc
YAMADA AKIHIRO**

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT.

Số: 02-BC/LTV2/2023

* CHỈ TIÊU CẢM QUAN

Tên chỉ tiêu	Mô tả
Hình thái	Dạng rắn, hình tròn, bên ngoài phủ lớp sô cô la, bên trong bánh mềm xốp, lớp giữa có lớp marshmallow dai dai.
Màu sắc	Lớp bánh bên ngoài màu vàng, chính giữa có lớp marshmallow màu trắng đục.
Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.
Vị	Vị ngọt đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.
Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường.

* **CHỈ TIÊU KIM LOẠI NẶNG:** Áp dụng theo TCVN QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Hàm lượng chì	mg/kg	0,2
Hàm lượng cadimi	mg/kg	0,1
Hàm lượng asen	mg/kg	1
Hàm lượng thủy ngân	mg/kg	0.05

***GIỚI HẠN ĐỘC TÓ VỊ NẤM TRONG THỰC PHẨM:** Áp dụng QCVN 8-1:2011/BYT dành cho bánh, ngũ cốc

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Aflatoxin B1	µg/kg	2
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	4
Ochratoxin A	µg/kg	3
Deoxynivalenol	µg/kg	200
Zearalenone	µg/kg	20

* **CHỈ TIÊU VI SINH:** Áp dụng theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 dành cho sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu, đỗ: bánh, bột (dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng) & sản phẩm có chứa trứng.

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Tổng vi sinh vật hiếu khí	Vi khuẩn/g	10 ⁴
Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	Vi khuẩn/g	10 ²
E.Coli	Vi khuẩn/g	3
Staphylococcus aureus	Vi khuẩn/g	10
Clostridium perfringen	Vi khuẩn/g	10
Bacillus cereus	Vi khuẩn/g	10
Coliform	Vi khuẩn/g	10
Salmonella	Spp/25g	0

Bình Dương, ngày 22 tháng 03 năm 2023 *ngq*

TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM



**Tổng Giám Đốc
YAMADA AKIHIRO**

XÂY DỰNG TIÊU CHUẨN GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM BÁNH SOCOLA PIE LOTTE CHOCOLAT

Số: 02-BC/LTV2/2023

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Khoảng giá trị dinh dưỡng cho phép trên 28,3 g	Giá trị /28,3 g trên nhãn
Calories	kcal	98.4 – 147.6	123
Tổng chất béo	g	4.0 – 6.0	5
Chất béo bão hòa	g	2.56 – 3.84	3.2
Natri	mg	45.28 – 67.92	56.6
Chất đạm	g	1.12 – 1.68	1.4
Carbohydrate	g	14.64 – 21.96	18.3
Đường tổng	g	9.36 – 14.04	11.7

Bình Dương, ngày 22 tháng 03 năm 2023

TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM



Tổng Giám Đốc
YAMADA AKIHIRO

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương, Việt Nam





Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT.
Hương	-
Loại bao bì	Nhãn gói bánh
Khối lượng tịnh	28,3 g



Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT.
Thành phần: Bột mì, hỗn hợp sô cô la (chứa 24% cacao thực vật, bột cacao, cacao nguyên khối, chất nhũ hóa (492), 322(i)), mạch nha, đường, shortening thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxy hóa (307B)), chất làm ẩm (422), đường dextrose, chất ổn định (1401, 1440), chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), sữa gầy, gelatin, bột trùng, muối, protein sữa, hương liệu (hương vanilla tổng hợp), chất nhũ hóa (476), chất làm dày (415).
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa gluten, trứng, sữa, đậu nành và được sản xuất trên cùng dây chuyền với sản phẩm có chứa đậu phộng.

Sản phẩm của: Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Nhà máy Lotte Mỹ Phước
Địa chỉ: Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Điện thoại: 0274-3599440
Số tư vấn khách hàng: 028-38479616

Phê duyệt GĐNM  Satoru Matsuoka	Phê duyệt P.GĐNM  Phạm Thị Kim Anh	Kiểm tra thiết kế Marketing  Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA  Đoàn Thị Minh Trang
--	--	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471





Sản phẩm	Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT.
Hương	-
Loại bao bì	Hộp bánh
Khối lượng tịnh	169,8 g (6 gói x 28,3 g)



Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT
Thành phần: Bột mì, hỗn hợp sô cô la 24% (chất béo thực vật, bột cacao, cacao nguyên khối, chất nhũ hóa (492), 322(0)), mạch nha, đường, shortening thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxy hóa (101), chất làm dẻo (422) và hương vanillin), bột cacao (101, 144, 07), sữa bột (422) và hương vanillin, chất ổn định (101, 144, 07), protein sữa, hương liệu (hương vanillin tổng hợp), chất nhũ hóa (476), chất làm dày (415).
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa gluten, trứng, sữa, đậu nành và được sản xuất trên cùng dây chuyền với sản phẩm có chứa đậu nành.



Sản phẩm của: Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
Sản xuất tại: Nhà máy Lotte Mỹ Phước
Địa chỉ: Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Điện thoại: 0274-3599440
Số tư vấn khách hàng: 028-39479516

Phê duyệt GĐNM  Satoru Matsuoka	Phê duyệt P.GĐNM  Phạm Thị Kim Anh	Kiểm tra thiết kế Marketing  Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA  Đoàn Thị Minh Trang
--	--	--	--

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471





Sản phẩm	Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT.	
Sản phẩm		
Hương		
Loại bao bì	Hộp bánh	
Khối lượng tịnh	339,6 g (12 gói x 28,3 g)	



Bánh Socola Pie LOTTE CHOCOLAT
Thành phần: Bột mì, hỗn hợp sô cô la 24% (chất béo thực vật - bột cacao, sacca nguyên khối, chất nhũ hóa (492), 322(i)), mạch nha, đường, shochetung thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxy hóa (307b)), chất làm đặc (422), đường dextrose, chất ổn định (1401, 144g); chất tạo xốp (500(i)), 503(i)), sữa gầy, gelatin, bột trùng, muối, protein sữa, hương liệu (hương vaniila tổng hợp), chất nhũ hóa (47b); chất làm dày (41b).
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa gluten, trứng, sữa, đậu nành và được sản xuất trên cùng dây chuyền với sản phẩm có chứa đậu phộng.



Sản phẩm của: Công ty TNHH Lotte Việt Nam
Địa chỉ: Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Sản xuất tại: Nhà máy Lotte Mỹ Phước
Địa chỉ: Lô J1-CN, Đường DT, Khu công nghiệp Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
Điện thoại: 0274-3559440
Số tư vấn khách hàng: 028-38479616

Phê duyệt GĐNM  Satoru Matsuoka	Phê duyệt P.GĐNM  Phạm Thị Kim Anh	Kiểm tra thiết kế Marketing  Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QA  Đoàn Thị Minh Trang
---	---	---	---



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
 Testing Complex, No. 7, road No.1, Bien Hoa 1 HZ, Dong Nai, Vietnam CS lot, K1 road, Cat Lai HZ, Dist 2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

K113-01169A TP3/1-1
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/03/2023
 300232139 17:00 01/05



1. Tên mẫu
Name of sample

: BÁNH SOCOLA PIE LOTTE CHOCOLATE

2. Mô tả mẫu
Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
 Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.

3. Số lượng mẫu
Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving

: 24/02/2023

5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration

: 27/02/2023 - 06/03/2023

6. Nơi gửi mẫu
Customer

: CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
 Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ,
 TP. Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

: Xem trang / See page 02 - 05/05

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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



Nguyễn Thành Công

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 samples submitted (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 đó không đảm bảo do chuẩn nhận với hệ số phủ k = 2, phạm vi chuẩn tương ứng với 95% độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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 và ng.quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and ng.quatest3.com.vn for further information about test report.



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
 Tel: (84-28) 3829-4274 Fax: (84-28) 3829-3411
 E-mail: info@quatest3.com.vn
 Testing Complex No. 7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam © CS Kot, K1 road, Cat Lai 12, Hanoi, Vietnam

Website: www.quatest3.com.vn
 Hanoi, Vietnam

KT3-01169ATP3/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/03/2023
 Page 02/05



7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng/ Calories • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	436 1824
7.2. Hàm lượng béo, Fat content g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) AOAC 2019 (996.06)		-	17,5
7.3. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)		-	11,2
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	200
7.5. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	64,7
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, Total sugar content as glucose g/100 g	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²	-	41,3
7.7. Hàm lượng protein, Protein content mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²	-	4,87
7.8. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 ⁻²	-	Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 ⁻²	-	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content mg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3	-	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content mg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	-	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content µg/kg				
7.13. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content µg/kg				

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

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

3 Độ không đảm bảo đo mô phỏng 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 measurement uncertainty is stated as the standard uncertainty 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 info@quatest3.com.vn và www.quatest3.com.vn để biết thêm thông tin. Please contact Quatest 3 at the email addresses info@quatest3.com.vn and www.quatest3.com.vn for further information about test report.



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QATEST3®

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1IZ, Dong Nai, Vietnam ☎ 05 lot, K1 road, Cai Lai IZ, Dist. 12, HCMC, Vietnam ☎ 04 Le Thi Phuong, Dist.5, HCMC, Vietnam

Website: www.qatest3.com.vn
Email: info@qatest3.com.vn
Phone: (84-28) 3829 4274

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

KT3-01169ATP3/1-1

29/03/2023
Page 03/05



7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.14. Hàm lượng zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013) TCVN 7596:2007	15		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.15. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>				
• B ₁			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B ₂			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G ₁			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G ₂			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.16. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , µg/kg <i>Aflatoxin B₁ content</i>	TCVN 7596:2007			Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.17. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022			5,5 x 10 ¹
<i>Total aerobic plate count</i>				
7.18. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006			Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.19. <i>E. Coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001			Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.20. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2019 (975.55)			Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.21. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004			Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.22. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	AOAC 2019 (2014.05)			Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
<i>Total yeasts and moulds</i>				

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 sample submitted (samples) only, and this is not a certificate of product
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của mẫu gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request
3. Độ không đảm bảo đo mà rõ ràng được liệt kê ở đây không đảm bảo độ chính xác của kết quả thử nghiệm với hệ số phủ k = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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 Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Qatest 3
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: qatest3.com.vn và địa chỉ: qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Qatest 3 at the email address: dh.cs@qatest3.com.vn for further information about test report.



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam. Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012
 Testing Complex, No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam. C3 lot, K1 road, Cat Lai LZ, Dist. 15, HCMC, Vietnam. Website: www.qlatest3.com.vn
 Phong, Dist. 5, HC.MC, Vietnam

K13-01169A/TP3/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/03/2023
 Page 04/05



7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.23. Nhóm <i>Bacillus cereus</i> , <i>Bacillus cereus</i> group	AOAC 2019 (980.31)	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.24. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

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

Hàm lượng protein/ *Protein content* = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ *Nitrogen content*

Con

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 máy chứng nhận sản phẩm
Test results are valid for the samples submitted/ samples 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 samples and customer are written as customer's request*

3. Độ không đảm bảo đo mô tả trong được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phạm bố chuẩn tương ứng với 95% độ tin cậy.
The reported expanded measurement uncertainty is stated as the standard uncertainty 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: qlatest3.com.vn và qlatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses qlatest3.com.vn and qlatest3.com.vn for further information about test report



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@qatest3.com.vn
 Testing Complex: 07 No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1IZ, Dong Nai, Vietnam 07 CS lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam 064 Le Hong Phong, Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-01169ATP3/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/03/2023
 Page 01/01



1. Tên mẫu
Name of sample : BÁNH SOCOLA PIE LOTTE CHOCOLAT
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was supplied by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
 Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 24/02/2023
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 27/02/2023 - 06/03/2023
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
 Thửa đất số 1183, Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ,
 TP. Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g	QTTN/KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precipis Method – Thermo Fisher Scientific)	Không phát hiện <i>Not detected</i>

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRUNG TÂM THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm phụ 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 named/ submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của mẫu gửi đến. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo đo mô phỏng 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 uncertainty is calculated as stated in the standard uncertainty of measurement at multipled 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 Qatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng nên gửi theo địa chỉ: info@qatest3.com.vn và www.qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Qatest 3 at the email addresses info@qatest3.com.vn and <http://www.qatest3.com.vn> for further information about test report.