

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 03-BC/LTV2/2024

**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

Nhà máy Lotte đã được đánh giá và cấp giấy chứng nhận Hệ thống An toàn Thực phẩm FSSC 22000.

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm:**

Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai.

**2. Thành phần:**

Bột mì, mạch nha, shortening thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxi hóa (307b)), đường, hỗn hợp sô cô la 4.8%, chất làm ẩm (420(ii), 422), bột phô mai 2.2%, chất ổn định (1440,1401), cốm thực phẩm, bột trứng, đường dextrose, gelatin, muối, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), hương liệu tổng hợp (hương phô mai), protein sữa, chất tạo màu tổng hợp (102, 110).

*\*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 27 g

Hộp 162g ( 6 gói x 27 g )

Hộp 378g ( 14 gói x 27 g )

**4.2. Chất liệu bao bì:**

Nhựa PET/MCPP phù hợp với quy định về an toàn đối với bao bì đựng thực phẩm.



## 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, phường Mỹ Phước, Thành phố Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

## III. Mẫu nhãn sản phẩm : (Mẫu nhãn sản phẩm đính kèm))

## 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:

- 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/BY: 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.
- QCVN 5-3/2010/BYT Đối với các sản phẩm Phomat
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung , cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 16 tháng 09 năm 2024

**TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**



**Tổng Giám Đốc  
OGAWA TAKAAKI**

## TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai

Số: 03-BC/LTV2/2024

### \* CHỈ TIÊU CẢM QUAN

Tên chỉ tiêu	Mô tả
Hình thái	Dạng rắn, hình tròn, bên ngoài trang trí sô cô la, bên trong bánh mềm dai, lớp giữa có lớp marshmallow dai dai
Màu sắc	Lớp bánh bên ngoài màu vàng cam, chính giữa có lớp marshmallow màu cam nhạt, trên có trang trí lớp sô cô la màu nâu đen
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 dành cho lúa mì, phomat.

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Hàm lượng chì	mg/kg	0,02
Hàm lượng cadimi	mg/kg	0.2
Hàm lượng asen	mg/kg	0.5
Hàm lượng thủy ngân	mg/kg	0.05

\***GIỚI HẠN ĐỘC TỔ VI 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 QCVN 8-3/2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm đối với sản phẩm có chứa phomat, trứng & theo tiêu chuẩn của Lotte.

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
E.Coli	CFU/g	3
Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	100
Clostridium perfringen	CFU/g	10
Bacillus cereus	CFU/g	10
Coliform	CFU/g	10
Salmonella	/25g	KPH
Lmonocytogen	CFU/g	100

Bình Dương, ngày 16 tháng 09 năm 2024

**TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**



**Tổng Giám Đốc  
OGAWA TAKAAKI**

**XÂY DỰNG TIÊU CHUẨN GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG**  
**Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai**

Số: 03-BC/LTV2/2024

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Khoảng giá trị dinh dưỡng cho phép trên 27g	Giá trị /27g trên nhãn
Năng lượng	kcal	92,8 - 139,2	116
Chất đạm	g	1,01 - 1,51	1,26
Carbohydrat	g	14,4 - 21,6	18
Đường tổng số	g	5,66 - 8,48	7,07
Chất béo	g	3,43 - 5,15	4,29
Chất béo bão hòa	g	1,81 - 2,71	2,26
Natri	mg	79,68 - 119,52	99,6

Bình Dương, ngày 16 tháng 09 năm 2024

**TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**







**Tổng Giám Đốc**  
**OGAWA TAKAAKI**



**LOTTE**

Sản phẩm	<b>Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai</b>
Hương	-
Loại bao bì	Nhãn gói bánh
Khối lượng tịnh	27 g



<b>Phê duyệt TGD</b>  Ogawa Takaaki	<b>Phê duyệt GDNM</b>  Matsuoka Satoru	<b>Kiểm tra thiết kế Marketing</b>  Mai Trung Hiếu	<b>Kiểm tra nội dung Phòng QA</b>  Đoàn Thị Minh Trang
--	---	--	---

LBH: 02  
SH : QP-55-14



Sản phẩm	<b>Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai</b>
Hương	-
Loại bao bì	Hộp bánh
Khối lượng tịnh	378 g ( 14 gói x 27 g)



**Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai**  
**Thành phần:** Bột mì, mạch nha, shortening thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxi hóa (307b)), đường, hỗn hợp sô-cô-la 4,8%, chất làm ẩm (420(ii), 422), bột phô mai 2,2%, chất ổn định (1440, 1401), cốt thực phẩm, bột trứng, đường dextrose, gelatin, muối, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), tương liệu tổng hợp (hương phô mai), protein sữa, chất tạo màu tổng hợp (102, 130).  
**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.  
**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:** Dùng ăn trực tiếp. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.  
**NSX và HSD:** Xem trên bao bì.  
**Số tư công bố:** 03-BC/L TV2/2024  
**Xuất xứ:** Việt Nam

**THÔNG TIN DINH DƯỠNG**

Tổng số phần ăn: 14  
 Kích cỡ một phần ăn: 27 g

Thành phần dinh dưỡng	Trên một phần ăn	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng	116 kcal	5,8 %
Chất đạm	1,26 g	2,52 %
Carbohydrat	18,0 g	5,54 %
Đường tổng số	7,07 g	
Chất béo	4,29 g	7,66 %
Chất béo bão hòa	2,26 g	11,3 %
Natri	99,6 mg	4,98 %

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values-NRV) là % giá trị dinh dưỡng tham chiếu hàng ngày (với khẩu phần 2000kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong một phần ăn.

Khối lượng tịnh: **378 g (14 gói x 27 g)**

**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, phường Mỹ Phước, Thành phố Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.  
**Điện thoại:** 0274-3599440  
**Số tư vấn khách hàng:** 028-38479616

<p><b>Phê duyệt TGD</b></p>  <p>Ogawa Takaaki</p>	<p><b>Phê duyệt GĐNM</b></p>  <p>Matsuoka Satoru</p>	<p><b>Kiểm tra thiết kế Marketing</b></p>  <p>Mai Trung Hiếu</p>	<p><b>Kiểm tra nội dung Phòng QA</b></p>  <p>Đoàn Thị Minh Trang</p>
--	---	--	---



Sản phẩm	<b>Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai</b>
Hương	-
Loại bao bì	Hộp bánh
Khối lượng tịnh	162 g ( 6 gói x 27 g)



**Bánh Bouchee LOTTE CHOCOLAT vị Phô Mai**

**Thành phần:** Bột mì, mạch nha, shortening thực vật (chứa chất nhũ hóa (471), chất chống oxy hóa (307b)), đường, hỗn hợp sô cô la 4.8%, chất làm ẩm (420(ii), 422), bột phô mai 2.2%, chất ổn định (1440, 1401), cón thực phẩm, bột trứng, đường dextrose, gelatin, muối, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), hương liệu tổng hợp (hương phô mai), protein sữa, chất tạo màu tổng hợp (102, 110).

**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.

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.  
NSX và HSD: Xem trên bao bì.  
Số tự công bố: 03/BC/LTV/2024. Xuất xứ: VIỆT NAM.

Khối lượng tịnh:  
**162 g (6 gói x 27 g)**

THÔNG TIN DINH DƯỠNG		
Tỷ lệ mỗi phần ăn: 6		
Thành phần	Giá trị	% Giá trị dinh dưỡng (đối với 100g)
Năng lượng	116 kcal	5.8%
Chất đạm	1.26 g	2.52%
Carbohydrat	18.0 g	5.54%
Bình tổng số	7.07 g	
Chất béo	6.26 g	7.85%
Chất béo bão hòa	2.26 g	11.3%
Natri	99.6 mg	4.98%

8 935341 301122

**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, phường Mỹ Phước, Thành Phố Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.  
**Điện thoại:** 0274-3599440  
**Số tư vấn khách hàng:** 028-38479616

<p><b>Phê duyệt TGD</b></p> <p><i>小川</i></p> <p>Ogawa Takaaki</p>	<p><b>Phê duyệt GĐNM</b></p> <p><i>松岡 啓</i></p> <p>Matsuoka Satoru</p>	<p><b>Kiểm tra thiết kế Marketing</b></p> <p><i>Mai Trung Hiếu</i></p> <p>Mai Trung Hiếu</p>	<p><b>Kiểm tra nội dung Phòng QA</b></p> <p><i>Đoàn Thị Minh Trang</i></p> <p>Đoàn Thị Minh Trang</p>
---	--	--	---



KT3-04826BTP4/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

23/08/2024  
Page 01/04

1. Tên mẫu : BÁNH BOUCHEE LOTTE CHOCOLAT VỊ PHÔ MAI  
*Name of sample*
2. 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.*  
*Mẫu đựng trong hộp giấy.*  
*As received sample is contained in paper box.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/08/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 12/08/2024 - 23/08/2024  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : NHÀ MÁY LOTTE MỸ PHƯỚC  
Lô J1 - CN, Đường D1, Khu Công Nghiệp Mỹ Phước,  
Phường Mỹ Phước, Bến Cát, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02-04/04*  
*Test results*

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.



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến 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.*



KT3-04826BTP4/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

3/08/2024

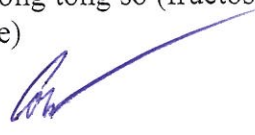
Page 02/04



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/ <i>Calories</i> (*)  <ul style="list-style-type: none"> <li>kcal/100 g</li> <li>kJ/100 g</li> </ul>	QTTN/KT3 024:2018		-	428 1791
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	4,65
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07		-	66,5
7.4. Hàm lượng đường tổng số <sup>(2)</sup> , g/100 g <i>Total sugar content</i>	QTTN/KT3 096 : 2017	-		26,2
7.5. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Total fat content</i>	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	15,9
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g <i>Saturated fat content</i>	AOAC 2019 (996.06)		-	8,37
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)		-	369

**Ghi chú/ Note:** Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*  
 (2): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose)



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.*



KT3-04826BTP4/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



25/08/2024  
Page 03/04

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 100 g (Nutrition facts per 100 g)		
		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	428 kcal	21,4 %
Protein	4,65 g	9,30 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	66,5 g	20,5 %
Đường tổng số (Total sugars)	26,2 g	
Chất béo (Total Fat)	15,9 g	28,4 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	8,37 g	41,9 %
Natri (Sodium)	369 mg	18,5 %



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.*

KT3-04826BTP4/1-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

03/08/2024  
Page 04/04

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 27 g (Nutrition facts per 27 g)		
		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	116 kcal	5,80 %
Protein	1,26 g	2,52 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	18,0 g	5,54 %
Đường tổng số (Total sugars)	7,07 g	
Chất béo (Total Fat)	4,29 g	7,66 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	2,26 g	11,3 %
Natri (Sodium)	99,6 mg	4,98 %

- 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 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.*
- 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.*



KT3-04826BTP4/1-2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

23/08/2024

Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH BOUCHEE LOTTE CHOCOLAT VỊ PHÔ MAI  
*Name of sample*
2. 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.*  
*Sample description* Mẫu đựng trong hộp giấy.  
*As received sample is contained in paper box.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/08/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 12/08/2024 - 23/08/2024  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : NHÀ MÁY LOTTE MỸ PHƯỚC  
*Customer* Lô J1 - CN, Đường D1, Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Bến Cát, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*  
*Test results*

**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.**



**Phan Thành Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến 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.*



KT3-04826BTP4/1-2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



23/08/2024  
 Page 02/02

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. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.2. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.3. E.Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.4. Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác), CFU/g	ISO 6888-1 : 2021	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	TCVN 4991 : 2005	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.6. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive bacillus cereus</i> CFU/g	ISO 7932 : 2004	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.8. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. <i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	ISO 11290 – 1 : 2017	Không phát hiện <i>Not detected</i>

**Ghi chú/ Note:** (1): 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.*

- 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.*



KT3-04826BTP4/1-4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

04/09/2024  
Page 01/01

1. Tên mẫu : BÁNH BOUCHEE LOTTE CHOCOLAT VỊ PHÔ MAI  
*Name of sample*
2. 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.  
*Sample description*  
Mẫu đựng trong hộp giấy.  
*As received sample is contained in paper box.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/08/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 26/08/2024 - 04/09/2024  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : NHÀ MÁY LOTTE MỸ PHƯỚC  
*Customer*  
Lô J1 - CN, Đường D1, Khu Công Nghiệp Mỹ Phước,  
Phường Mỹ Phước, Bến Cát, Bình Dương
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>Listeria monocytogenes</i> , CFU/g	ISO 11290 -2 : 2017	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/ Notes:**

(1): 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.

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 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.*



KT3-04826BTP4/1-3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

23/08/2024  
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH BOUCHEE LOTTE CHOCOLAT VỊ PHÔ MAI  
*Name of sample*
2. 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.*  
Mẫu đựng trong hộp giấy.  
*As received sample is contained in paper box.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/08/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 12/08/2024 - 23/08/2024  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : NHÀ MÁY LOTTE MỸ PHƯỚC  
Lô J1 - CN, Đường D1, Khu Công Nghiệp Mỹ Phước,  
Phường Mỹ Phước, Bến Cát, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*  
*Test results*

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.



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến 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.*



KT3-04826BTP4/1-3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**



27/08/2024  
 Page 02/02

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>
7.1. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>		Nhỏ hơn 3,00 x 10 <sup>-2</sup> (1) <i>Less than</i>
7.2. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , <i>Aflatoxin B<sub>1</sub> content</i>	μg/kg TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	μg/kg TCVN 7596 : 2007			
• B <sub>1</sub>		0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B <sub>2</sub>		0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>1</sub>		0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>2</sub>		0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i>	μg/kg QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), <i>Deoxynivalenol content</i>	μg/kg QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng zearalenone, <i>Zearalenone content</i>	μg/kg QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng aflatoxin M <sub>1</sub> , <i>Aflatoxin M<sub>1</sub> content</i>	μg/kg QTTN/KT3 242:2019	0,02		Không phát hiện <i>Not detected</i>

**Ghi chú/ Notes:** (1): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

- 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 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.*
- 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.*

