

Số: 19/2024/TB/MML  
V/v: Điều chỉnh TCB sản phẩm Heo bọc sả

TP. Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 12 năm 2024

## THÔNG BÁO

### Kính gửi: Chi cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế tỉnh Hà Nam

Công ty Cổ phần Masan MEATLife, địa chỉ Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam (“**Công Ty**”) trân trọng gửi lời cảm ơn sự hỗ trợ của Quý Cơ quan trong thời gian qua.

Công Ty là doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh và tự công bố sản phẩm **HEO BỌC SẢ** theo bản Tự công bố số 08/MML/2024 ngày 11/12/2024 theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm (“**Nghị định 15**”).

Căn cứ Khoản 4 Điều 5, Nghị định 15, bằng văn bản này, Công Ty thông báo đến Quý cơ quan về việc điều chỉnh một số thông tin trong Hồ sơ công bố sản phẩm **HEO BỌC SẢ** như sau:

### NỘI DUNG THAY ĐỔI

Điều chỉnh mẫu Nhãn sản phẩm tại hồ sơ tự công bố sản phẩm **HEO BỌC SẢ** (mẫu Nhãn điều chỉnh được đính kèm Thông báo này).

Các nội dung khác tại Tự công bố sản phẩm không đổi.

Chúng tôi chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm, tạo điều kiện cho Công Ty sản xuất, kinh doanh phục vụ người tiêu dùng.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: RD

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC  
CÔNG TY  
CỔ PHẦN  
MASAN  
MEATLIFE  
ĐO THỊ THU ANGA



# HEO BỘC SÀ



**TẨM ƯỚP HẢI HOA**

**SẢN SẴNG CHẾ BIẾN**

Chưa rửa sạch thịt và rửa sạch gia vị trước khi chế biến.

QR code

Để xem thông tin chi tiết

**TỪ THỊT MEAT DELI**

**THÀNH PHẦN:** Thịt heo 790 g/kg, dầu 100,5 g/kg, nước: chất rắn định (141,6, 450(0), 451(0), 452(0), 459(0)), bột, hành tím, hành lá, gừng, maltose syrup, nước muối, dầu thực vật, chất điều vị (521, 635), gluten đậu nành, chất điều vị (chết xuất từ nấm men đỏ), muối, KHỐI LƯỢNG TÍNH NGUYÊN SẮC XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD): Xem trên nhãn gói. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Khi sử dụng: Chặn bằng nồi chiên không dầu nhất 65-180 sec Phông 11 phút hoặc cắt tay đều lên khi chảo nấu vòng dầu. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C. Sản phẩm có chứa người tiêu dùng nên giữ ở nhiệt độ lạnh. Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi nắp đã bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm/Protein: 11,3 g Carbohydrat/Carbohydrate: 10,7 g Chất béo Total fat: 28,1 g Năng lượng/Energy: 340,7 kcal. Đường tổng số/Total sugars: 1,7 g Natri/Sodium: 384,7 mg. TCCS: 0822024/MKT09. **TƯ VẤN KHÁCH HÀNG:** 1800.6878. **XUẤT XỨ:** VIỆT NAM. Danh tiếng cho thị trường Việt Nam. Xưởng phân phối: **CÔNG TY CỔ PHẦN MASA MEATLIFE.** Địa chỉ: Khu phố 1, Phường Cầu Ông Lãnh, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh Việt Nam.



TÂM ƯỚP  
HÀI HÒA



SẢN SÀNG  
CHẾ BIẾN



Quét mã QR  
để xem thông tin chi tiết.

# HEO BỘC SẢ

**MEAT**  
Deli



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

BNNK00126

TỪ THỊT  
MEATDeli

**THÀNH PHẦN:** Thịt heo 790 g/kg, sả 103,5 g/kg, nước, chất ổn định (1414, 450(iii), 451(i), 452(i), 450(i)), tỏi, hành tím, hành lá, đường, maltose syrup, nước mắm, dầu thực vật, chất điều vị (621, 635), dăm dăm nành, chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), chất xoi, tiêu, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), giấm gạo, ngô, chất chống oxy hóa (316, 301), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ), muối. **KHỐI LƯỢNG TÍNH, NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):** Xem trên nhãn phụ. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Chiên, nướng chín trước khi sử dụng. Chiên bằng nồi chiên không dầu nhiệt độ 180 °C khoảng 11 phút hoặc chiên ngập dầu đến khi chín màu vàng nâu. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C. **Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản và đậu nành.** Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm/ Protein: 11,1 g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 10,7 g; Chất béo/ Total fat: 29,1 g; Năng lượng/ Energy: 348,7 kcal; Đường tổng số/Total sugars: 1,7 g; Natri/ Sodium: 384,7 mg. **TCCS: 08:2024/MM109. TỰ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828. XUẤT XỨ: VIỆT NAM.** Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized. BNNK00127. Sản phẩm chất lượng của: **CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE.** Tầng 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/MML/2024

(Được điều chỉnh lần 1 theo Thông báo số 19/2024/TB/MML ngày 18/12/2024)

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

Địa chỉ: Tầng 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 1800 6828

Fax: 028 38274115

E-mail: meatdeli@mml.masangroup.com

Mã số doanh nghiệp: 0311224517

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: HEO BỌC SẢ

2. Thành phần: Thịt heo 790 g/kg, sả 103,5 g/kg, nước, chất ổn định (1414, 450(iii), 451(i), 452(i), 450(i)), tảo, hành tím, hành lá, đường, maltose syrup, nước mắm, dầu thực vật, chất điều vị (621, 635), đạm đậu nành, chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), chất xơ, tiêu, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), giấm gạo, ngò, chất chống oxy hóa (316, 301), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ), muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 05 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C và còn nguyên bao bì gốc).

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

(i). Chất liệu bao bì:

- Bao bì trực tiếp: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì đa lớp đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm
- Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton và/hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng để thực hiện vận chuyển

(ii). Quy cách đóng gói và khối lượng tịnh:

- Đóng gói vào bao bì kín bằng phương pháp đóng gói theo công nghệ đóng gói Oxy-Fresh (phương pháp khí quyển điều chỉnh - MAP – Modified Atmosphere Packaging).
- Khối lượng tịnh: 330 g và/hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (việc truy xuất cơ sở sản xuất dựa vào chữ số đầu tiên của MTX):

- Công ty TNHH MEATDeli HN (ký hiệu số 1)

Địa chỉ: Lô CN-02, khu Công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cường, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam, Việt Nam.

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại website <https://meatdeli.com.vn>.  
Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan MEATLife, không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công Ty.

- Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu số 2)

Địa chỉ: Lô 2 đường Tân Đức, KCN Tân Đức, Xã Hựu Thạnh, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

*Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.*

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM (đính kèm Phụ lục – Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng;
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Tiêu chuẩn của 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.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 12 năm 2024



**ĐỖ THỊ THU NGÀ**

Phụ lục  
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 08/MML/2024 được điều chỉnh lần 1 theo Thông báo số 19/2024/TB/MML ngày 18/12/2024)

|                                |                           |  |
|--------------------------------|---------------------------|--|
| CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE | TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM | Số TCCS 08:2024/MM109                                    |
|                                | HEO BỌC SẺ                | Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm |

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| Tên chỉ tiêu   | Yêu cầu  |
|----------------|--|
| 1. Trạng thái: | Dạng thịt xay nhỏ được bọc vào cây sả, trong đó các hạt thịt và mỡ xen lẫn và kết dính với nhau.                     |
| 2. Màu sắc:    | Có màu đỏ hồng nhạt của thịt xen lẫn màu trắng của hạt mỡ với các gia vị tẩm ướp tạo nên màu đặc trưng của sản phẩm. |
| 3. Mùi:        | Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.   |

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

*n*: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

*c*: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa *m* và *M*.

| TT | Tên chỉ tiêu            | Đơn vị tính                 | Kế hoạch lấy mẫu |   | Giới hạn cho phép (CFU/g)  |                             |
|----|-------------------------|-----------------------------|------------------|---|----------------------------|-----------------------------|
|    |                         |                             | n                | c | Giới hạn dưới <i>m</i> (*) | Giới hạn trên <i>M</i> (**) |
| 1  | Tổng vi khuẩn hiếu khí  | CFU/g                       | 5                | 2 | $5 \times 10^5$            | $5 \times 10^6$             |
| 2  | <i>Escherichia coli</i> | CFU/g                       | 5                | 2 | $5 \times 10^2$            | $5 \times 10^3$             |
| 3  | <i>Salmonella</i>       | Âm tính hoặc dương tính/25g | 5                | 0 | Âm tính                    |                             |

(\*): nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị *m* là đạt.

(\*\*): nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị *M* là không đạt

### 3. Hàm lượng kim loại nặng

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|--------------|-------------|------------|
| 1   | Chì (Pb)     | mg/kg       | 1,0        |
| 2   | Cadimi (Cd)  | mg/kg       | 0,05       |

### 4. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị tính | Mức công bố   |
|-----|-----------------------|-------------|---------------|
| 1   | Hàm lượng béo         | g/100 g     | 20,3 – 37,8   |
| 2   | Hàm lượng đạm         | g/100 g     | 7,8 – 14,4    |
| 3   | Hàm lượng carbohydrat | g/100 g     | 7,5 – 13,9    |
| 4   | Đường tổng số         | g/100 g     | 1,2 – 2,3     |
| 5   | Giá trị năng lượng    | kcal/100 g  | 244,1 – 453,3 |
| 6   | Hàm lượng Natri       | mg/100 g    | 269,3 – 500,1 |

5. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm sản phẩm 08.3.1 Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt.

| <b>STT</b> | <b>Tên phụ gia thực phẩm</b>                     | <b>Ghi chú</b>    |
|------------|--|-------------------|
| 1          | Acetylated distarch phosphat (1414)              |                   |
| 2          | Tetranatri diphosphat (450(iii))                 | Tính theo phospho |
| 3          | Pentanatri triphosphat (451(i))                  | Tính theo phospho |
| 4          | Natri polyphosphat 452(i)                        | Tính theo phospho |
| 5          | Dinatri diphosphat 450(i)                        | Tính theo phospho |
| 6          | Mononatri L-glutamat (621)                       |                   |
| 7          | Dinatri 5'- ribonucleotid (635)                  |                   |
| 8          | Natri lactat (325)                               |                   |
| 9          | Natri acetat (262(i))                            |                   |
| 10         | Hương liệu tự nhiên                              |                   |
| 11         | Hương liệu giống tự nhiên                        |                   |
| 12         | Natri erythorbat (316)                           |                   |
| 13         | Natri ascorbat (301)                             |                   |
| 14         | Chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ) |                   |





# HEO BỘC SÀ



BMK00121

Ảnh minh họa không phải là ảnh thực tế của sản phẩm



TÂM ƯỚP  
HẢI HÒA



SẢN SÀNG  
CHẾ BIẾN



Quét mã QR để xem thông tin chi tiết

**TỪ THỊT MEATDeji**

**THÀNH PHẦN:** Thịt heo 790 g/kg, muối 103,5 g/kg, nước, chất béo động (1414,4 kJ/100g), 45110, 45210, 45900), tỏi, hành tím, hành lá, gừng, maltose sng, nước mắm, dầu thực vật, chất điều vị (E971, E930), dấm đen mạnh, chất điều vị nhân (E925, E920), chất tạo màu (E102, E101), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nhân nhân đỏ), nước, KHỐI LƯỢNG TÍNH NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD): Xem trên nhãn phụ. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Chien, nướng chín trước khi sử dụng. Chien bằng dầu chiên không dầu nhiệt độ 180 °C/Phôi 11 phút hoặc chien ngập dầu đến khi chín màu vàng nâu. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản lạnh từ 0 °C - 4 °C. Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thực vật và động vật. Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi dầu đã trong hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM (chất béo/Protein):** 11,7 g Carbohydrat/Carbohydrate: 10,7 g Chất béo: 20,61 g Năng lượng/ Energy: 348,7 kcal; Đường tổng số/Total sugars: 1,7 g Natri/ Sodium: 294,27 mg TCCS: 082024/MK109. **TƯ VẤN KHÁCH HÀNG:** 1800 6828. **XUẤT XỨ VIỆT NAM.** Đơn vị phân phối: Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. **Exclusively for sale in Vietnam. Exporter not authorized. BMK00121. Sản phẩm của Công Ty Cổ Phần Masan MeatLife. Địa chỉ: 10, Đại lộ Central Plaza, số 17, Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.**



TÂM ƯỚP  
HÀI HÒA



SẢN SÀNG  
CHẾ BIẾN



Quét mã QR  
để xem thông tin chi tiết.

# HEO BỘC SẢ



## MEAT Deli



BNNK00126



Hình ảnh trên bao bì chỉ  
mang tính chất minh họa cho sản phẩm



**THÀNH PHẦN:** Thịt heo 790 g/kg, sả 103,5 g/kg, nước, chất ổn định (1414, 450(iii), 451(i), 452(i)), tỏi, hành tím, hành lá, đường, maltose syrup, nước mắm, dầu thực vật, chất điều vị (621, 635), đạm đậu nành, chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), chất xơ, tiêu, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), giảm gao, ngô, chất chống oxy hóa (316, 301), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ), muối. **KHOI LƯỢNG TÍNH, NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):** Xem trên nhãn phụ. **HƯƠNG DẪN SỬ DỤNG:** Chiên, nướng chín trước khi sử dụng. Chiên bằng nồi chiên không dầu nhiệt độ 180 °C khoảng 11 phút hoặc chiên ngập dầu đến khi chín màu vàng nâu. **HƯƠNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C. **Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản và đậu nành.** Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm/ Protein: 11,1 g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 10,7 g; Chất béo/ Total fat: 29,1 g; Năng lượng/ Energy: 348,7 kcal; Đường tổng số/Total sugars: 1,7 g; Natri/ Sodium: 384,7 mg. **TCCS: 08:2024/MM109. TỰ VẬN KHÁCH HÀNG: 1800 6828. XUẤT XỨ: VIỆT NAM.** Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized. BNNK00127. Sản phẩm chất lượng của: **CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE.** Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

TỰ THỊT  
MEATDeli

# MẪU TEM CÂN HEO BỌC SẢ

|  |  |
|--|--|
| 1  |  |
|  |  |
| 2  |  |
| 3  | 9  |
| Khối lượng tịnh:   | 10   |
| Đơn giá (đ/kg):  |  |
| Thành tiền (đ):  | 5  |
| Ngày sản xuất:   | 6  |
| Hạn sử dụng:   | 7  |
| MTX: 8   |  |

Thông tin các vị trí được đánh số từ 1 đến 10 sẽ thay đổi tùy vào từng sản phẩm và sẽ được in phun khi sản xuất

|  |               |   |
|--|---------------|---|
| <b>HEO BỌC SẢ</b>  |               |   |
|  |               |   |
| 266246004623150722   |               |   |
| Khối lượng tịnh:   | <b>330 g</b>  | <b>Win-ARE+</b>   |
| Đơn giá (đ/kg):  | 211,900       | CHI CỤC CHĂN NUÔI VÀ<br>THÚ Y HÀ NAM<br>K.S.G.M - MS: 26-01-01<br>KTVSTY - MS: 26-01-01 |
| Thành tiền (đ):  | <b>69,900</b> |   |
| Ngày sản xuất:   | 04/12/2024    |     |
| Hạn sử dụng:   | 08/12/2024    |   |
| MTX: 107784872855678895P9  |               |   |

Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường



Số: 62766/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

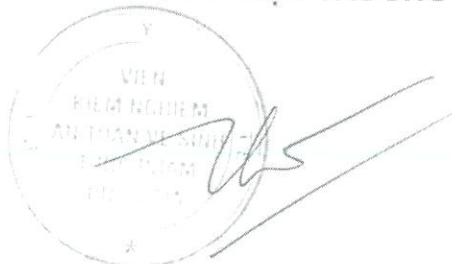
1. Tên mẫu: Heo bọc sả
2. Mã số mẫu: 112413532/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 600 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là -15 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 11/11/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 11/11/2024 - 18/11/2024
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE  
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

| STT  | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị | Phương pháp thử   | Kết quả                         |
|------|------------------------------|--------|-------------------|---------------------------------|
| 9.1* | <i>Escherichia coli</i>      | CFU/g  | TCVN 7924-2:2008  | KPH<br>(LOD: 1)                 |
| 9.2* | <i>Salmonella</i> spp.       | /25g   | TCVN 10780-1:2017 | KPH<br>(eLOD <sub>50</sub> : 1) |
| 9.3* | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g  | TCVN 4884-1:2015  | 1,4 x 10 <sup>2</sup>           |

Ghi chú: eLOD<sub>50</sub> là giới hạn phát hiện LOD<sub>50</sub> ước tính với xác suất phát hiện là 50%  
 KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG  
 PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo

311  
 CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
 MA  
 EAT  
 T.P.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample  
 2. Không được trích dẫn mọi phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm AT/STPOG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC  
 3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request  
 4. (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025  
 5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu trữ/ hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



Số: 62767/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

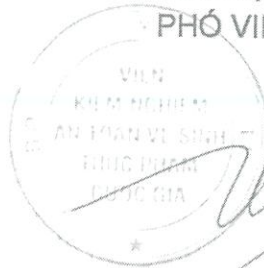
1. Tên mẫu: Heo bọc sả
2. Mã số mẫu: 112413532/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 600 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là -15 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 11/11/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 11/11/2024 - 18/11/2024
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE  
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

| STT  | Tên chỉ tiêu        | Đơn vị | Phương pháp thử          | Kết quả             |
|------|---------------------|--------|--------------------------|---------------------|
| 9.1* | Hàm lượng Arsenic   | mg/kg  | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS) | 0,034               |
| 9.2* | Hàm lượng Cadmi     | mg/kg  | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS) | KPH<br>(LOD: 0,004) |
| 9.3* | Hàm lượng Chì       | mg/kg  | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS) | 0,028               |
| 9.4* | Hàm lượng Thủy ngân | mg/kg  | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS) | KPH<br>(LOD: 0,004) |

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG  
 PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo

2457  
 CÔNG TY CỔ PHẦN  
 MASAN MEATLIFE  
 SỐ CHỈ

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiên này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample  
 2. Không được tái in ấn mọi phần phiên kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC  
 3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request  
 4. (\*) Phương pháp được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025  
 5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



Số: 62768/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

- Tên mẫu: Heo bọc sả
- Mã số mẫu: 112413532/DV.3
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 600 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là -15 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 11/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 11/11/2024 - 18/11/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE  
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

| STT  | Tên chỉ tiêu  | Đơn vị    | Phương pháp thử            | Kết quả |
|------|---|-----------|----------------------------|---------|
| 9.1* | Hàm lượng Natri   | mg/100g   | NIFC.03.M.19<br>(ICP-OES)  | 362     |
| 9.2  | Hàm lượng Carbohydrat   | g/100g    | NIFC.02.M.06               | 11,1    |
| 9.3* | Hàm lượng Đường tổng số<br>(Fructose, Glucose, Galactose,<br>Sucrose, Maltose, Lactose) | g/100g    | NIFC.02.M.13<br>(HPLC-RID) | 1,71    |
| 9.4* | Hàm lượng Lipid   | g/100g    | TCVN 8136:2009             | 28,5    |
| 9.5* | Hàm lượng Protein   | g/100g    | NIFC.02.M.03               | 11,1    |
| 9.6  | Năng lượng  | kcal/100g | NIFC.02.M.06               | 345     |

Ghi chú: Phương pháp NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) được công nhận phù hợp với yêu cầu của TCVN ISO/IEC 17025:2017 đối với chỉ tiêu Fructose, Glucose, Sucrose và Lactose.  
Năng lượng = lipid x 9 + protein x 4 + carbohydrate x 4

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2024

KT. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo