

Số: 13/2024/TB-MML

V/v: Thay đổi thông tin TCB sản phẩm
Nem chua rán

TP. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 10 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 **NEM CHUA RÁN** theo bản Tự công bố số 06/MML/2024 ngày 03/10/2024 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 **NEM CHUA RÁN** như sau:

Điều chỉnh nội dung tại Mục II.4 Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Nội dung sau khi điều chỉnh như sau:

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500 g/hộp và/hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: Các thanh nem được xếp trong hộp hàn miệng kín, lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là nhựa PE, đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. Sau đó, có thể được đóng vào thùng carton (20 hộp/ thùng) hoặc túi nylon để thực hiện vận chuyển"

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 CÔNG TY *Handwritten signature*
CÔNG TY CỔ PHẦN
MASAN MEATLIFE
ĐỖ THỊ THU NGÀ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/MML/2024

(Công bố lần đầu ngày 03 tháng 10 năm 2024 được sửa đổi, bổ sung lần 1 theo Thông báo số 13/2024/TB-MML ngày 16/10/2024)

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Masan Meatlife (“MML”)

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường 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: NEM CHUA RÁN

2. Thành phần: Thịt heo (380 g/kg), bì heo, nước, bột chiên xù, chất nhũ hóa (1422, 450(iii), 451(i), 452(ii), 450(i)), đậm đặc nành, đường, gluten lúa mì, tỏi, muối, nước mắm, chất điều vị (621, 635), chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), đường dextrose, tiêu, chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất (bảo quản liên tục ở nhiệt độ không lớn hơn - 18 °C và còn nguyên bao bì gốc).

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500 g/hộp và/hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: Các thanh nem được xếp trong hộp hàn miệng kín, lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là nhựa PE, đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. Sau đó, có thể được đóng vào thùng carton (20 hộp/ thùng) hoặc túi nylon để thực hiện vận chuyển.

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

- Số 1: Công ty TNHH MeatDeli HN

Lô CN-02, khu Công Nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cương, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam, Việt Nam.

- Số 2: Công ty TNHH MeatDeli Sài Gòn

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

(địa chỉ sản xuất được mã hóa thành số, in trên bao bì để dễ truy xuất hàng hóa)

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công ty và tại <https://meatdeli.com.vn>

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan MeatLife (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

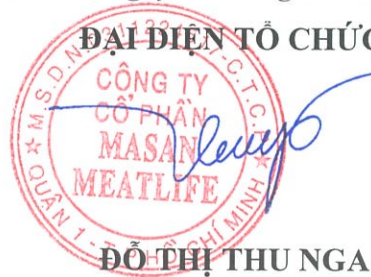
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm Phụ lục - Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố) Tổ chức sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 3 năm 2012 của Bộ Y tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (mục 3.2)
2. QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
3. QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

và các quy định pháp luật về An toàn thực phẩm hiện hành.

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.

Hà Nam, ngày 16 tháng 10 năm 2024



Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công ty và tại <https://meatdeli.com.vn>

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan MeatLife ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ
(Đính kèm bản Tự công bố số **06/MML/2024**)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	NHÓM SẢN PHẨM THỊT CHẾ BIẾN	Số TCCS 06:2024/MM109
	NEM CHUA RÁN	Có hiệu lực kể từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố và/hoặc thủ tục thông báo bằng văn bản đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng thanh, được phủ một lớp bột chiên xù
- Màu sắc: Bên ngoài có màu cam nhạt của bột chiên xù, bên trong có màu đặc trưng của thịt tươi và bì heo, không có màu lạ khác.
- Mùi: Mùi đặc trưng của thịt tươi và các loại gia vị, không có mùi lạ

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: 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 (mục 3.2).

3. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1
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	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	196,0 – 364,0
2	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	9,7 – 18,0
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100 g	9,0 – 16,8
4	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	2,0 – 4,0
5	Hàm lượng chất béo	g/100 g	13,5 – 25,0
6	Hàm lượng Natri	mg/100 g	447,8 – 831,6

5. Độc tố vi nấm: 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:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

6. 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 xạ nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt.

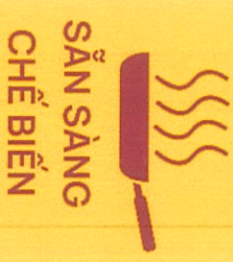
STT	Tên phụ gia	Ghi chú
1	Acetylated distarch adipat (1422)	
2	Kali polyphosphat (452(ii))	Tính theo phospho
3	Dinatri diphosphat (450(i))	Tính theo phospho
4	Pentanatri triphosphat (451(i))	Tính theo phospho
5	Mononatri L-glutamat (621)	
6	Tetranatri diphosphat (450(iii))	Tính theo phospho
7	Dinatri 5'-ribonucleotid (635)	
8	Natri lactat (325)	
9	Natri acetat (262(i))	
10	Natri erythorbat (316)	
11	Natri nitrit (250)	

BẢN TỔNG THỂ - NEM CHUA RÁN 500g (MÀNG)

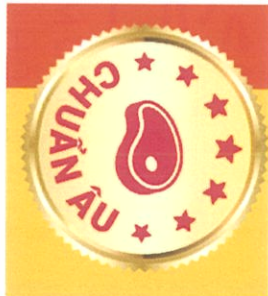


Signature

BẢN PHÒNG TO - NEM CHUA RÁN 500g (MÀNG)



Quét mã QR để xem thông tin chi tiết.



BNMC00858



8 935350 700015

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 500 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

NEM CHUA RÁN

THÀNH PHẦN: Thịt heo (380 g/kg), bì heo, nước, bột chiên xù, chất nhũ hóa (1422, 450(iii), 451(i), 452(ii), 450(i)), đậm đặc nành, đường, gluten lúa mì, tỏi, muối, nước mắm, chất điều vị (621, 635), chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), đường dextrose, tiêu, chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250). **NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):** xem trên bao bì. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Không cần rửa đông. Chiên chín trước khi sử dụng. Chiên ngập dầu sản phẩm đến khi chín vàng đều, vớt ra để ráo dầu trước khi sử dụng. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Sản phẩm bảo quản liên tục ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Sản phẩm có chứa gluten và nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản, đậu nành, bột mì. Lưu ý: Không tái cấp đông đối với sản phẩm đã rã đông. Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị rách, hở, phồng, mốc, ... hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm 13,8 g; Carbohydrat 12,9 g; Chất béo 19,2 g; Natri 639,7 mg; Năng lượng 280 kcal; Đường tổng số 3 g. **TCCS: 06:2024/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.

Sản phẩm không lên men.

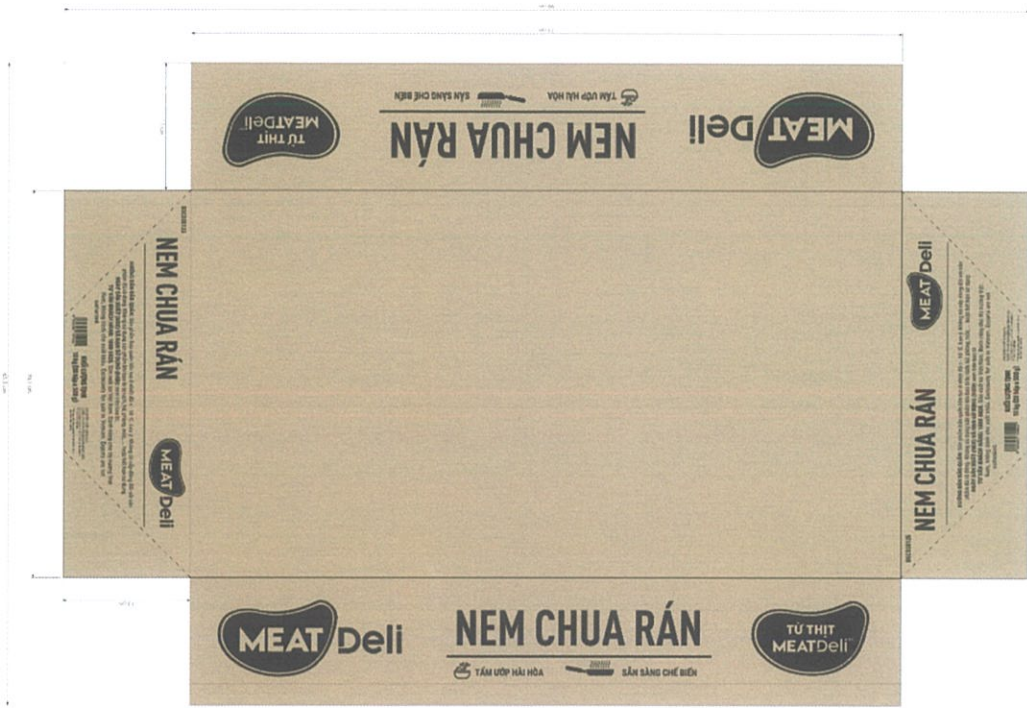
^(*)Sử dụng một phần nguyên liệu từ thịt MEATDeli (theo quy trình ủ mát chuẩn Âu).

Sản phẩm chất lượng của: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

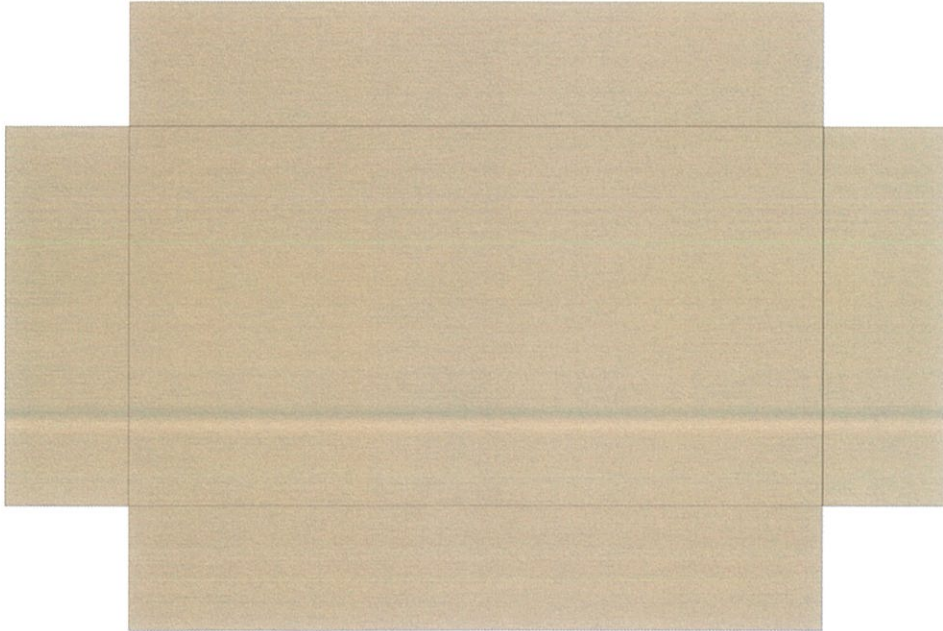
Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

BẢN TỔNG THỂ - NEM CHUA RÁN 500g (THÙNG)

phần nắp



phần thân



BẢN PHÒNG TO - NEM CHUA RÁN 500g (THÙNG)

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Sản phẩm bảo quản liên tục ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Lưu ý: Không tái cấp đông đối với sản phẩm đã rã đông. Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị rách, hở, phồng, mốc, ... hoặc hết hạn sử dụng.

NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD): xem trên bao bì.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828. Sản xuất tại Việt Nam. Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

BGCG000125

NEM CHUA RÁN



TẨM ƯỚP HẢI HÒA



SẢN SÀNG CHẾ BIẾN

KHỐI LƯỢNG TÍNH
10 kg (20 hộp x 500 g)



8 935350 700022



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.

^(*) Sử dụng một phần nguyên liệu từ thịt MEATDeLi (theo quy trình ủ mát chuẩn Âu).

Signature



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 63 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngõ Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 37668/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

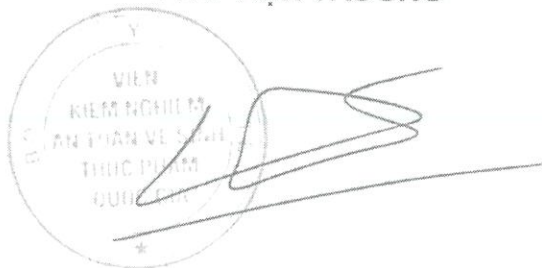
1. Tên mẫu: NEM CHUA RÁN
2. Mã số mẫu: 08249596/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, bọc túi nilon hàn mép, thông tin mẫu dán trên túi, 500 g/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 0 °C.
Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 19/08/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 19/08/2024 - 26/08/2024
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 (LOD: 1)
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH (eLOD ₅₀ : 1)
9.3*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1,0 x 10 ⁴

Ghi chú: eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ 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 26 tháng 08 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Trần Cao Sơn

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 một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATPSTPQG. 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: 37669/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: NEM CHUA RÁN
2. Mã số mẫu: 08249596/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, bọc túi nilon hàn mép, thông tin mẫu dán trên túi, 500 g/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 0 °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: 19/08/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 19/08/2024 - 26/08/2024
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

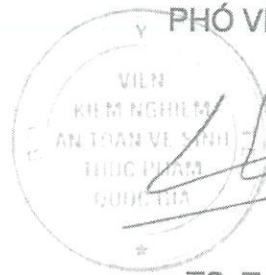
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Định tính Hàn the	-	NIFC.02.M.59	Âm tính
9.2*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,020)
9.3*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.4*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,010
9.5	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	NIFC.03.M.25 (IC)	KPH (LOD: 15)
9.6*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.7	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.8	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.9	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 60)
9.10	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.11	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 3)

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

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

Hà Nội, ngày 26 tháng 08 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Trần Cao Sơn

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 một phần phiếu 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: 37670/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: NEM CHUA RÁN
2. Mã số mẫu: 08249596/DV.3
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, bọc túi nilon hàn mép, thông tin mẫu dán trên túi, 500 g/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 0 °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: 19/08/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 19/08/2024 - 26/08/2024
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 Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	582
9.2	Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	13,0
9.3*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	TCVN 8136:2009	19,5
9.4*	Hàm lượng Chất đạm	g/100g	TCVN 8134:2009	13,9
9.5*	Hàm lượng Đường tổng số	g/100g	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	2,95
9.6	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	283

Ghi chú: $Năng\ lượng = lipid \times 9 + protein \times 4 + carbohydrate\ không\ bao\ gồm\ xơ \times 4$

Hà Nội, ngày 26 tháng 08 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Trần Cao Sơn

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 một phần phiếu 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.