

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 16/HKDDĐHY/2026**

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN**

Địa chỉ: Số nhà 45, Ngõ 438 đường Dương Tự Minh, Tổ 18, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên.

Điện thoại: 0399.334.443.

Giấy đăng ký kinh doanh Số: Giấy đăng ký kinh doanh Số: 8773312610-001 đăng ký thay đổi lần thứ 1 ngày 26 tháng 09 năm 2025, Nơi cấp: Phòng Kinh tế, hạ tầng và đô thị - UBND Phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên.

**II. Thông tin sản phẩm**

Tên sản phẩm: **BÁNH BAO BÒ SÓT TIÊU ĐEN PHOMAI**

1. Thành phần: bột mì, bột nở, bột nổi, muối, mỡ, đường, hành tây, tỏi, tiêu, bơ, phomai.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: in trên bao bì.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì;

- Chất liệu: Bánh được đóng gói trong túi, hộp nhựa

- Quy cách đóng gói: 120g, 220g, 360g, 500g, 600g, 1000g

4. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại Cơ sở sản xuất: Hộ kinh doanh Đỗ Thị Hải Yến

Địa chỉ: : số nhà 45, ngõ 438, tổ 18, phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**

(Xem mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (Phụ lục I đính kèm)**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2025/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

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

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Thái Nguyên, ngày 07 tháng 06 năm 2026

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**



**Đỗ Thị Hải Yến**

**PHỤ LỤC I**  
**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**

<b>HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN</b>	<b>BÁNH BAO BÒ SÓT TIÊU ĐEN PHOMAI</b>	<b>SỐ 16/HKDDĐHY/2025</b>
---	--	-------------------------------

**1. Yêu cầu kỹ thuật**

**1.1. Các chỉ tiêu hoá lý và kim loại nặng**

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả kiểm nghiệm	Giới hạn theo QCVN 8-2:2011/BYT	Đánh giá
<b>CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ VÀ KIM LOẠI NẶNG</b>					
1	Chi (Pb)	mg/kg	Không phát hiện	0.2	Đạt
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện	0.1	Đạt
3	Asen (As)	mg/kg	Không phát hiện	1.0	Đạt

**1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật**

<b>CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT</b>					
STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả kiểm nghiệm	Giới hạn theo QCVN 8-3:2012	Đánh giá
1	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	<10	$5 \times 10^5$	Đạt
2	Định lượng E.coli dương tính với $\beta$ -glucuronidase	CFU/g	<10	$5 \times 10^1$	Đạt
3	Phát hiện Salmonella spp.	PH/KPH/25g	KPH	KPH	Đạt
4	Định lượng Listeria monocytogenes	CFU/g	<10	$10^2$	Đạt

*Handwritten signature*

### 1.3. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả kiểm nghiệm	Giới hạn theo QCVN 8-1:2011/BYT	Đánh giá
<b>CHỈ TIÊU ĐỘC TỐ VI NẤM</b>					
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	Không phát hiện	4	Đạt
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện	2	Đạt

### 1.4. Thành phần dinh dưỡng

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị đo lường	Giá trị dinh dưỡng tham chiếu theo TT 29/2023/TT-BYT	Cơ sở đề xuất	Đánh giá
1	Năng lượng	Kcal/100g	2000	248	Đạt
2	Chất đạm	g/100g	50	9,82	Đạt
3	Carbohydrat	g/100g	325	38,6	Đạt
4	Chất béo, trong đó: Chất béo bão hòa	g/100g	56 20	6,07	Đạt
5	Natri (Na)	mg/100g	2000	507	Đạt
6	Đường tổng số	g/100g	-	4,19	Đạt

## 2. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

### 2.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Dùng ăn trực tiếp, bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp
- Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

### 2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:

- Bảo quản: Kho phải thoáng mát, khô ráo, tránh được mưa nắng.
- Vận chuyển: Thành phẩm được vận chuyển bằng xe ô tô, đảm bảo không bị nắng, mưa. Không vận chuyển thành phẩm cùng với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của sản phẩm.

Khối lượng tịnh  
360 g

Bánh Bao Tươi Hải Yến

NSX: in trên bao bì  
HSD:

Hàm lượng protein /100g : 9,82  
Hàm lượng béo tổng /100g : 6,07  
Hàm lượng Carbohydrate/100g : 38,6  
Năng lượng /100g : 248  
Hàm lượng Natri/100g : 507  
Hàm lượng Đường tổng /100g : 4,19

BÁNH BAO BÒ  
Sốt tiêu  
đen phomai

- Không chất bảo quản  
- Không chất tẩy trắng



**Thành phần:** Bột mì, men nở, đường, muối, bột ngô, bột nổi, mỡ, thịt bò, hương dừa, tỏi, hành tây, hành khô.

**Hướng dẫn sử dụng:** Hấp cách thủy từ 7-10 phút, lò vi sóng khoảng 2p

**Bảo quản ở nhiệt độ:** Từ 0 độ C đến dưới -5 độ C

**Cảnh báo:** Không để ở nhiệt độ ngoài trời quá 1 giờ. Đạt chất lượng kiểm định và vệ sinh an toàn thực phẩm

**Xuất xứ:** Việt Nam

**HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN**

Đ/C : Sn 45, Ngõ 438 Đường Dương Tự Minh, Tổ 18, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên

Hotline 0399.334.443



8 938558 482318

Số/ No.: VLAB0-260507-021/1

Ngày phát hành/ Issue date : 15/05/2026  
Trang/ Page : 1/3

Tên khách hàng/ Company<sup>(1)</sup>: **HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN**  
Địa chỉ/ Address<sup>(1)</sup>: Số nhà 45 ngõ 438 đường Dương Tự Minh, tổ 18 phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên  
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt: 07/05/2026  
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 07/05/2026 đến 15/05/2026  
Tên mẫu/ Sample Name<sup>(1)</sup>: **BÁNH BAO BÒ SÓT TIÊU ĐEN PHOMAI**  
Mô tả mẫu/ Sample description: Mẫu đựng trong hộp nhựa/ Sample in plastic box

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS**  
[Xem trang kế/ See next page (s)]

**Ghi chú/ Notes:**

<sup>(1)</sup> Thông tin do khách hàng cung cấp/ <sup>(1)</sup> Information provided by client.

(a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (a) Parameter is accredited to ISO/IEC 17025:2017.

(b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật/ (b) Parameter is designated by the Department of Crop Production and Plant Protection.

(c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn nuôi và Thú y/ (c) Parameter is designated by the Department of Livestock Production and Veterinary.

(d) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/ (d) Parameter is designated by the National Authority for Agro-Forestry-Fishery Quality, Processing and Market Development.

(e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ (e) Parameter designated by the Ministry of Industry and Trade.

(s) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ (s) Parameter was performed by the subcontractor.

Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử/ The test results are valid only on submitted sample.

- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.

- KPH/ ND: Không phát hiện/ Not detected.

- Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.

Tất cả các chỉ tiêu (ngoại trừ chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ) được thực hiện bởi Chi nhánh Công ty Cổ phần Công nghệ VietLabs – Trung tâm phân tích/ All parameters (except subcontracted items) were performed by the Branch of VietLabs Technology JSC – Analysis Center.

Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is a unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of Laboratory



**Nguyễn Ngọc Hân**

Tổng giám đốc  
General Director



**Nguyễn Quốc Toàn**

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

**Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs**  
**VietLabs Technology Joint Stock Company**

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City  
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

**Trung tâm phân tích/ Testing Center**

**Hồ Chí Minh** Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City

**Can Tho** Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ  
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Xuyen Ward, Can Tho City

**Bạc Liêu** Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau  
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province

**Ca Mau** Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau  
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

Số/ No.: VLAB0-260507-021/1

Ngày phát hành/ Issue date : 15/05/2026

Trang/ Page : 2/3

## Kết quả result

TT No.	Chi tiêu Parameter	Phương pháp phân tích Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	LOQ
1.	Định lượng Tổng vi sinh vật hiếu khí/Enumeration of aerobic microorganism	ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022(a)	CFU/g	<10	-
2.	Định lượng E.coli dương tính với $\beta$ -glucuronidase/Enumeration Escherichia coli $\beta$ -glucuronidase positive	TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649-2: 2001)(a)	CFU/g	<10	-
3.	Phát hiện Salmonella spp./Detection of Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020(a)	/25g	KPH/ND	-
4.	Định lượng Listeria monocytogenes /Enumeration of Listeria monocytogenes	ISO 11290-2:2017(a)	CFU/g	<10	-
5.	Năng lượng/Energy	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003	Kcal/100g	248	-
6.	Hàm lượng đạm/Protein content	TCVN 8134: 2009(a)	g/100g	9,82	-
7.	Hàm lượng Carbohydat (không bao gồm xơ)/Carbohydrate (not include dietary fiber) content	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003	g/100g	38,6	-
8.	Hàm lượng Béo tổng/Total fat content	TCVN 8136: 2009(a)	g/100g	6,07	-
9.	Hàm lượng Đường tổng/Total sugars content	TCVN 4594:1988(a)	g/100g	4,19	-
10.	Hàm lượng Natri (Na)/Sodium (Na) content	VLAB-CH-TP-204 (Ref. AOAC 969.23)(a)	mg/100g	507	-
11.	Hàm lượng Chì (Pb)/Lead (Pb) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,05
12.	Hàm lượng Cadimi (Cd)/Cadmium (Cd) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,015

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

**Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs**  
**VietLabs Technology Joint Stock Company**

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City  
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

**Trung tâm phân tích/Testing Center**

**Hồ Chí Minh** Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City

**Can Tho** Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ  
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City

**Bac Lieu** Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau  
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province

**Ca Mau** Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau  
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

Số/ No.: VLAB0-260507-021/1

Ngày phát hành/ Issue date : 15/05/2026  
Trang/ Page : 3/3

TT No.	Chỉ tiêu Parameter	Phương pháp phân tích Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	LOQ
13.	Hàm lượng Asen (As)/Arsenic (As) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,03
14.	Aflatoxin tổng số/Aflatoxin total	VLAB-CH-TP-599(a)	µg/kg	KPH/ND	2
15.	Aflatoxin B1	VLAB-CH-TP-599(a)	µg/kg	KPH/ND	0,5

**Ghi chú Remark(s):**

Đối với phương pháp thử nghiệm vi sinh – kỹ thuật đổ đĩa với hệ số pha loãng là 10, kết quả không phát hiện khuẩn lạc được báo cáo kết quả <10 CFU/g./ For the microbiological testing method – pour-plate technique with a dilution factor of 10, result of not detected colonies is reported as <10 CFU/g.

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

**VietLabs**  
Your Trusted Partner

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

**Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs**  
**VietLabs Technology Joint Stock Company**

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City  
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

**Trung tâm phân tích/Testing Center**

**Ho Chi Minh** Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City  
**Can Tho** Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Tuyền, Thành phố Cần Thơ  
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City  
**Bac Lieu** Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau  
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province  
**Ca Mau** Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau  
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province



# VietLabs

Your Trusted Partner

Ngày hiệu lực/ *Effective date*: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

**Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs**  
**VietLabs Technology Joint Stock Company**

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
*60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City*  
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

**Trung tâm phân tích/Testing Center**

**Ho Chi Minh** Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
*62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City*

**Can Tho** Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ  
*LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City*

**Bac Lieu** Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau  
*479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province*

**Ca Mau** Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau  
*214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province*

HỘ KINH DOANH  
ĐỖ THỊ HẢI YẾN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 16HQ/HKDĐHY/2026

Thái Nguyên, ngày 04 tháng 06 năm 2026

## BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ HỢP QUY BÁNH BAO BÒ SÓT TIÊU ĐEN PHOMAI

1. Ngày đánh giá:
2. Địa điểm đánh giá: Số nhà 45, Ngõ 438, Tổ 18, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên.
3. Tên sản phẩm: **BÁNH BAO BÒ SÓT TIÊU ĐEN PHOMAI**
4. Số hiệu tiêu chuẩn / quy chuẩn kỹ thuật áp dụng:
  - QCVN 8-1:2025/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
  - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
  - QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
  - Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
5. Tên tổ chức thử nghiệm sản phẩm: Hộ kinh doanh Đỗ Thị Hải Yến.
6. Đánh giá về kết quả thử nghiệm theo tiêu chuẩn / quy chuẩn kỹ thuật áp dụng và hiệu lực việc áp dụng, thực hiện quy trình sản xuất:
  - Phương thức đánh giá: Phương thức 1 (Thử nghiệm mẫu điển hình), theo quy định  
Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ.
  - Đối chiếu kết quả thử nghiệm theo báo cáo kết quả thử nghiệm số VLAB0-251108-059/2-V1/2 ngày 19/11/2025 và VLAB0-260507-021/1 ngày 15/05/2026 của Công ty Cổ phần Khoa Học Công Nghệ VietLabs Thành Phố Hồ Chí Minh cho thấy mẫu điển hình có kết quả đánh giá phù hợp ( đính kèm bản đánh giá ).

7. Các nội dung khác (nếu có):
8. Kết luận: Sản phẩm phù hợp với
- QCVN 8-1:2025/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
  - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
  - QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
  - Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

**Người đánh giá**  
(ký và ghi rõ họ tên)

Mai  
Đỗ Thị Quỳnh Mai

**Xác nhận của chủ cơ sở**  
(ký tên, chức vụ, đóng dấu)

  
Đỗ Thị Hải Yến

## ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Sản phẩm: BÁNH BAO BÒ SÓT TIÊU ĐEN PHO MAI

### 1. Các chỉ tiêu hoá lý và kim loại nặng

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả kiểm nghiệm	Giới hạn theo QCVN 8-2:2011/BYT	Đánh giá
<b>CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ VÀ KIM LOẠI NẶNG</b>					
1	Chi (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ (LOQ = 0.03)	0.2	Đạt
2	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ (LOQ = 0.03)	0.1	Đạt
3	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ (LOQ = 0.03)	1.0	Đạt

### 2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

<b>CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT</b>					
STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả kiểm nghiệm	Giới hạn theo QCVN 8-3:2012	Đánh giá
1	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	<10	$5 \times 10^5$	Đạt
2	Định lượng E.coli dương tính với $\beta$ -glucuronidase	CFU/g	<10	$5 \times 10^1$	Đạt
3	Phát hiện Salmonella spp.	PH/KPH/25g	KPH	KPH	Đạt
4	Định lượng Listeria monocytogenes	CFU/g	<10	$10^2$	Đạt

*Yes*

### 3. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả kiểm nghiệm	Giới hạn theo QCVN 8-1:2011/BYT	Đánh giá
<b>CHỈ TIÊU ĐỘC TỐ VI NẤM</b>					
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	Không phát hiện/ (LOQ = 2)	4	Đạt
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ (LOQ = 2)	2	Đạt

### 4. Thành phần dinh dưỡng

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị đo lường	Giá trị dinh dưỡng tham chiếu theo TT 29/2023/TT-BYT	Cơ sở đề xuất	Đánh giá
1	Năng lượng	Kcal/100g	2000	248	Đạt
2	Chất đạm	g/100g	50	9,82	Đạt
3	Carbohydrat	g/100g	325	38,6	Đạt
4	Chất béo, trong đó: Chất béo bão hòa	g/100g	56 20	6,07	Đạt
5	Natri (Na)	mg/100g	2000	507	Đạt
6	Đường tổng số	g/100g	-	4,19	Đạt

*Handwritten signature*