



CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 10/MORINAGA/2026

KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA

THÁI NGUYÊN, 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/MORINAGA/2026

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

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam

Địa chỉ: Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Trung Thành, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam.

Điện thoại: 02083 666 669

Fax: 02083 866 474

Mã số doanh nghiệp: 4600285900

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Ngày Cấp/Nơi cấp:(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định): Không thuộc.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA

2. Thành phần:

Nước, các sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand, quốc gia khác), sô-cô-la nhân tạo (19,86%), đường, xirô tinh bột, lòng đỏ trứng gà có đường (lòng đỏ trứng, đường), chất nhũ hoá (INS 471, INS 477, INS 473, INS 322 (i)), hương liệu tự nhiên, nhân tạo và giống tự nhiên (hương vanilla), chất ổn định (chất làm đặc polysaccharide) (INS 410, INS 412, INS 407), (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

a. Quy cách đóng gói:

Sản phẩm được đóng gói theo que với thể tích thực/khối lượng tịnh: 80 ml/70 g.

b. Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa PP chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế.



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

Phân phối: MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.

Địa chỉ: 1-5-2 Higashi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.

Cơ sở sản xuất: Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd., địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

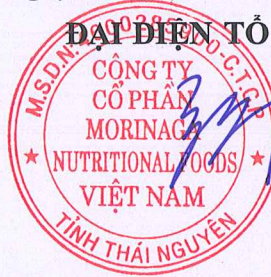
III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo Tiêu chuẩn cơ sở của Nhà sản xuất số TCCS 10:2026/MNFV ngày 20/03/2026 của Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.

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 25 tháng 5 năm 2026



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

口に入れた瞬間アイスクリームと一緒
一緒に溶け合う、なめらかなチョコ



こだわりの乳原料と
きめの細かい組織が実現した、
コク深いバニラアイスクリーム

PARMについての
耳寄り情報、配信中。



※ご利用の機種および通信条件
などの環境によって、対応でき
ない場合があります。※コンテ
ンツは無料ですが、通信費は
お客様のご負担となります。



栄養成分表示1本(80ml)当たり	
エネルギー	207 kcal
たんぱく質	2.4 g
脂質	13.8 g
炭水化物	18.4 g
食塩相当量	0.05 g

この表示値は、目安です。



とろけあう濃厚なココパルム

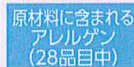
PARM

種類別 **アイスクリーム**



イメージ図

種類別 **アイスクリーム** 無脂乳固形分 7.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.4%
 原材料名 乳製品(国内製造、ニュージーランド製造、その他)、準チョコレート、砂糖、水あめ、加糖卵黄(卵黄、砂糖)/
 乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)
 内容量 80ml 販売者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2
 製造所 富士森永乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町納米里18 保存上の注意 要冷凍(-18℃以下)
 お気づきの点は、森永乳業「お客さま相談室」へご連絡ください。
 フリーダイヤル ☎0120-082-749
 パルムサイトはこちら <https://parm-ice.jp/>

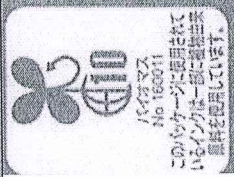


目に入れた瞬間アイスクリームと
新に溶け合う、なめらかなチョコ
ことわりの乳原料と
さめめの網かいた組織が実現した、
コク深いハニエアイスクリーム

PARMについての
耳寄り情報、配信中。



※ご利用の環境および通信条件
などの環境によって、対応でき
ない場合があります。ご利用は
ソフトは無料ですが、通信費は
お客様の責任となります。



このパッケージに活用されて
いるパッケージの一部に偽造品
混入を懸念しています。

栄養成分表示1本(80ml)当たり	
エネルギー	207 kcal
たんぱく質	2.4 g
脂質	13.8 g
炭水化物	18.4 g
食塩相当量	0.05 g
この表示値は、目安です。	



So cô la cùng với kem tan chảy ngay khi đưa vào miệng!
Kem vanilla mịn màng, hương vị đậm đà, làm từ nguyên liệu sữa được
lựa chọn kỹ càng.

BANDICH

Thông tin về sản phẩm kem Parm.

(QR code)

* Một số trường hợp không truy cập được do loại thiết bị và mạng sử dụng.
* Nội dung chúng tôi cung cấp ở đây là miễn phí nhưng chi phí kết nối mạng sẽ do khách hàng chi trả.

Chứng nhận sinh khối số 160011

Một phần mục in trên nhãn này sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc thực vật.

Thành phần dinh dưỡng trong 1 cái (80ml)

Năng lượng	207kcal
Protein	2.4g
Chất béo	13.8g
Carbohydrate	18.4g
Lượng muối ăn tương đương	0.05g

Giá trị này mang tính tham khảo.

Kem Parm đậm đà, tan chảy

Phân loại: Kem

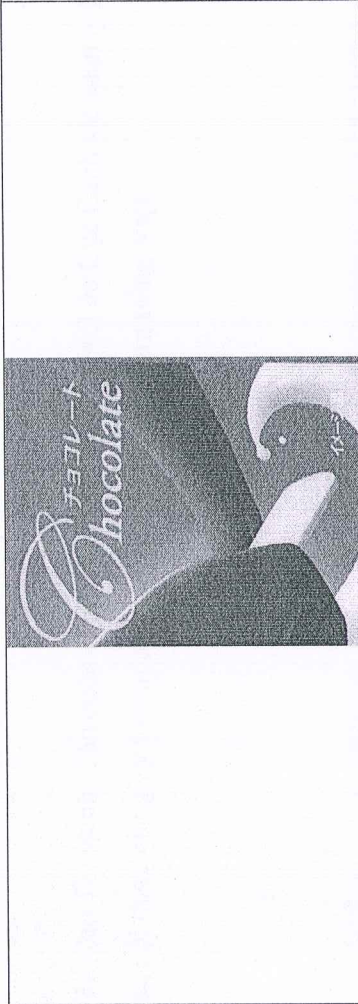


TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE
(đã ký và đóng dấu)

Handwritten signature

Sô cô la

Hình ảnh chi mang tính chất minh họa



アイスクリーム 無脂肪固形分 7.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.4%
 種類別 乳製品(国内製造、ニューージーランド製造、その他)、準チョコレート、砂糖、水あめ、加糖卵黄(卵黄、砂糖) /
 原材料 乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)
 内容量 80ml 販売者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2
 製造所 富士森永乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町納米里18 保存上の注意 要冷凍(-18℃以下)
 お気づきの点は、森永乳業[お客様相談室]へご連絡ください。
フリーダイヤル ☎0120-082-749
 パルムサイトはこちら <https://palm-ice.jp/>

Phân loại	Kem
Chất rắn sữa không béo: 7.0%	
Chất rắn sữa không béo: 8.0%	
Chất béo trong trứng: 0.4%	
Thành phần:	Các sản phẩm từ sữa (Sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand, quốc gia khác), sô cô la nhân tạo, đường, xiro tinh bột, lòng đỏ trứng gà có đường (Lòng đỏ trứng, đường)/Chất nhũ hóa, hương liệu, chất ổn định (chất làm đặc Polysaccharide), (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương)
Thể tích thực	80ml
Phân phối	Morinaga Milk Industry Co., Ltd. 1-5-2 Higashi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo

Cơ sở sản xuất: Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

18 Nameri, Nagaizumi-cho, Sunto-gun, Shizuoka

Chú ý khi bảo quản: Cần bảo quản lạnh (-18°C trở xuống)

Hãy liên hệ đến “Phòng chăm sóc khách hàng” của Morinaga Milk Industry nếu nhận thấy sản phẩm bất thường.

Số điện thoại miễn phí: 0120-082-749

Trang web về sản phẩm Parm: <https://palm-ice.jp/>

Cần bảo quản lạnh (-18°C trở xuống)

Có thể gây ra nguy hiểm nếu đưa nghịch bằng que gỗ.

Thành phần gây dị ứng có trong nguyên liệu (Trong danh mục 28 chất gây dị ứng): Trứng, sữa, đậu tương

Nhựa

4 902720 166218



4 902720 166218

Chu



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**

口に入れた瞬間アイスクリームと
一緒に溶け合う、なめらかなチョコ

こだわりの乳原料と
きめの細かい組織が実現した、
コク深いバニラアイスクリーム



PARMについての
耳寄り情報、配信中。



※ご利用の機種および通信条件
などの環境によって、対応でき
ない場合があります。※コンテ
ンツは無料ですが、通信費は
お客様のご負担となります。



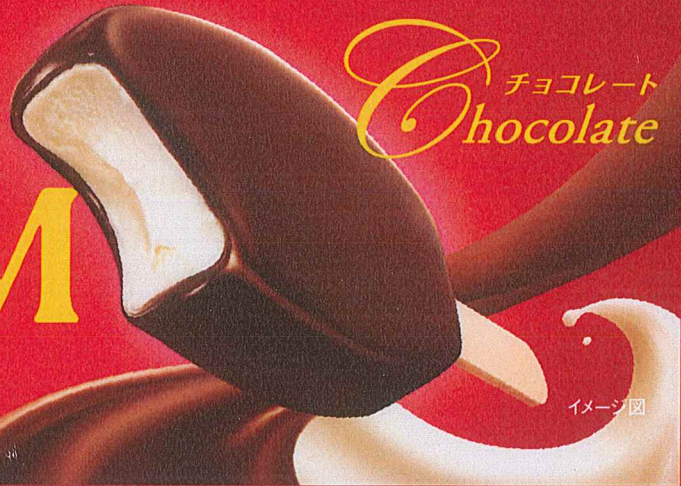
栄養成分表示1本(80ml)当たり	
エネルギー	207 kcal
たんぱく質	2.4 g
脂質	13.8 g
炭水化物	18.4 g
食塩相当量	0.05 g
この表示値は、目安です。	



とろけあう濃厚なココパルム

PARM

種類別 **アイスクリーム**



チョコレート
Chocolate

イメージ図

種類別 **アイスクリーム** 無脂乳固形分 7.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.4%
 原材料名 乳製品(国内製造、ニュージーランド製造、その他)、準チョコレート、砂糖、水あめ、加糖卵黄(卵黄、砂糖) /
 乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)
 内容量 80ml 販売者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2



製造所 富士森永乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町納米里18 保存上の注意 要冷凍(-18℃以下)

お気づきの点は、森永乳業「お客さま相談室」へご連絡ください。

フリーダイヤル ☎0120-082-749

パルムサイトはこちら <https://parm-ice.jp/>



原材料に含まれる
アレルギー
(28品目中)

卵・乳成分・
大豆

KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA

MORINAGA

80 ml / 70 g



THÀNH PHẦN: Nước, các sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand, được gia công), sô-cô-la nhân tạo (19,23%), đường, xi rô tinh bột, lòng đỏ trứng gà có đường (sản xuất tại Nhật Bản), chất nhũ hóa (INS 471, INS 477), hương liệu tự nhiên và nhân tạo (hương vani), chất ổn định (chất làm đặc polysaccharide) (INS 410, INS 412, INS 407) (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).
Thành phần dinh dưỡng trong 1 que (80 ml): Năng lượng 207 kcal; Chất đạm 2,4 g; Carbohydrat 18,4 g; Đường tổng số 13,3 g; Chất béo 13,8 g; Natri 20,6 mg; Lượng muối ăn tương đương 0,05 g.
Giá trị này mang tính tham khảo.
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì.
Chú ý khi bảo quản: Cần bảo quản lạnh (-18° trở xuống).

Kt 12,3 x 2,5 cm

Phân phối: Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

Sản xuất tại Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

Địa chỉ: 18 Nameri, Nagazumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về hàng hoá:

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

Địa chỉ: Khu công nghiệp Nam Phố Yên, phường Trưng Thành,

thị trấn Nguyễn, Việt Nam.

Hotline: 1800-888-602 Website: www.morinaga-nf.com.vn

Sản xuất tại Nhật Bản

TCCS 10:2026/MNFV

NSX: 24 tháng trước hạn sử dụng | HSD: DD/MM/YY



FOR BETTER WELLNESS
Morinaga Nutritional Foods Vietnam

Số: 10/QĐ-MNFV

Thái Nguyên, ngày 20 tháng 03 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

V/v: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm

Sản phẩm: **KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA**

TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA

NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

- Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010, và các lần sửa đổi, bổ sung (nếu có);
- Căn cứ Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật năm 2006, sửa đổi, bổ sung năm 2025;
- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa năm 2007, sửa đổi, bổ sung năm 2025;
- Căn cứ Nghị định 22/2026/NĐ-CP ngày 16/01/2026 của Chính Phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;
- Căn cứ Điều lệ và Tiêu chuẩn thẩm quyền hiện hành của Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam ("MNFV/Công Ty");
- Xét đề nghị của Trưởng ban TCCS,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành bản Tiêu chuẩn cơ sở có số hiệu: **TCCS 10:2026/MNFV** áp dụng cho sản phẩm: **KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA.**

Nội dung chi tiết: Tiêu chuẩn cơ sở đính kèm Quyết định này.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Các cá nhân và phòng ban có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu: Ban TCCS.

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**



FOR BETTER WELLNESS

Morinaga Nutritional Foods Vietnam

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

(Đính kèm Quyết định số 10/QĐ-MNFV ngày 20/03/2026)

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM	Tên sản phẩm	Số tiêu chuẩn cơ sở
	KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA	TCCS 10:2026/MNFV

BẢNG THEO DÕI SỬA ĐỔI

STT	Lần sửa đổi	Ngày ban hành/ ngày sửa đổi	Trang	Nội dung thay đổi
01	0-0	20/03/2026		Ban hành mới



MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU.....	1
I. PHẠM VI ÁP DỤNG.....	1
II. THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA.....	1
III. CƠ SỞ PHÁP LÝ VÀ TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	1
IV. TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT.....	2
4.1. Các chỉ tiêu cảm quan.....	2
4.2. Các chỉ tiêu chất lượng.....	2
4.3. Các chỉ tiêu an toàn.....	2
a. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm.....	2
b. Các chỉ tiêu kim loại nặng.....	3
c. Các chỉ tiêu vi sinh vật.....	3
4.4. Danh mục phụ gia thực phẩm:.....	3
V. THÀNH PHẦN CẤU TẠO.....	4
VI. HẠN SỬ DỤNG.....	4
VII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN.....	4
VIII. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LIỆU BAO BÌ.....	4
8.1. Quy cách đóng gói:.....	4
8.2. Chất liệu bao bì:.....	4
IX. CHẤT GÂY DỊ ỨNG.....	5

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 10:2026/MNFV do Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam (“MNFV/Công Ty”) xây dựng và ban hành để áp dụng trong kinh doanh sản phẩm: **KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA**.

Tiêu chuẩn cơ sở này có thể được sửa đổi, bổ sung theo thực tiễn tình hình hoạt động của Công Ty và quy định của pháp luật tại từng thời điểm.

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CHO SẢN PHẨM:

KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tiêu chuẩn cơ sở này áp dụng cho sản phẩm: **KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA** do Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam nhập khẩu từ Nhật Bản và kinh doanh tại thị trường Việt Nam.

II. THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

- Công Ty: Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.
- Đvt: đơn vị tính.
- GMP: Good Manufacturing Practice - Thực hành sản xuất tốt.

III. CƠ SỞ PHÁP LÝ VÀ TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản sửa đổi, bổ sung, thay thế tại từng thời điểm (nếu có).
2. Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá năm 2007, sửa đổi năm 2025 và các văn bản sửa đổi, bổ sung, thay thế tại từng thời điểm (nếu có).
3. Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật năm 2006, sửa đổi năm 2025 và các văn bản sửa đổi, bổ sung, thay thế tại từng thời điểm (nếu có).
4. Nghị định 22/2026/NĐ-CP ngày 16/01/2026 của Chính Phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
5. Nghị định 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Chính Phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.



FOR BETTER WELLNESS

Morinaga Nutritional Foods Vietnam

6. Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và các văn bản sửa đổi, bổ sung.
7. QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
8. QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
9. QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

IV. TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

4.1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Dạng rắn khi ở -18°C.
- Màu sắc: Kem bên trong màu trắng sữa, phủ ngoài là lớp Sô-cô-la màu nâu.
- Mùi, vị: Mùi hương vani, hương sữa thơm đặc trưng, vị ngọt, béo ngậy, không có mùi vị lạ.

4.2. Các chỉ tiêu chất lượng

STT	Chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Tiêu chuẩn (*)	
				Giá trị tối thiểu/100ml	Giá trị tối thiểu/100g
1.	Năng lượng	FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)	kcal	207	237
2.	Chất đạm	ISO 1871:2009	g	2,4	2,7
3.	Carbohydrat	AOAC 2020.07	g	18,4	21
4.	Đường tổng số	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	g	13,3	15,2
5.	Chất béo	ISO 8262-3:2005 (IDF 124- 3:2005)	g	13,8	15,8
6.	Natri	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	mg	18	20,6
7.	Muối tương đương	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	mg	0,05	0,05

4.3. Các chỉ tiêu an toàn

a. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm



FOR BETTER WELLNESS

Morinaga Nutritional Foods Vietnam

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	Chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Mức tối đa
1.	Aflatoxin M1	LFOD-TST-SOP-8427	µg/kg	0,5

b. Các chỉ tiêu kim loại nặng

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

STT	Chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Mức tối đa
1.	Arsen (As)	AOAC 2013.06	mg/l	0,5
2.	Cadmi (Cd)	AOAC 2013.06	mg/l	1
3.	Chì (Pb)	AOAC 2013.06	mg/l	0,02
4.	Thủy ngân (Hg)	AOAC 2013.06	mg/l	0,05

c. 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

STT	Chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Mức tối đa
1.	<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017	cfu/ g	< 10
2.	<i>Salmonella spp</i>	ISO 65791:2017/ Amd1:2020	cfu/ 25g	kph

4.4. Danh mục phụ gia thực phẩm:

Căn cứ Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ Y tế ban hành sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm, phụ gia thực phẩm được áp dụng và tuân thủ quy định cho nhóm 01.7 Đồ tráng miệng từ sữa (ví dụ: bánh putđinh, sữa chua trái cây hoặc sữa chua có hương vị...), cụ thể:



FOR BETTER WELLNESS

Morinaga Nutritional Foods Vietnam

STT	Tên phụ gia/ mã INS	ĐVT	Mức tối đa
1	Mono và diglycerid của các acid béo (INS 471)	mg/kg	GMP
2	Este của propylen glycol với acid béo(INS 477)	mg/kg	5000
3	Gôm đậu carob (INS 410)	mg/kg	GMP
4	Gôm gua (INS 412)	mg/kg	GMP
5	Carrageenan (INS 407)	mg/kg	GMP
6	Este của sucrose với các acid béo (INS 473)	mg/kg	5000
7	Lecithin(INS 322 (i))	mg/kg	GMP

V. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Nước, các sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand, quốc gia khác), sô-cô-la nhân tạo (19,86%), đường, xirô tinh bột, lòng đỏ trứng gà có đường (lòng đỏ trứng, đường), chất nhũ hoá (INS 471, INS 477, INS 473, INS 322 (i)), hương liệu tự nhiên, nhân tạo và giống tự nhiên (hương vanilla), chất ổn định (chất làm đặc polysaccharide) (INS 410, INS 412, INS 407), (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).

VI. HẠN SỬ DỤNG

- Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên nhãn phụ sản phẩm.

VII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

- Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì
- Cần bảo quản lạnh (-18°C trở xuống).

VIII. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LIỆU BAO BÌ

8.1. Quy cách đóng gói:

Sản phẩm được đóng gói theo que với thể tích thực/khối lượng tịnh: 80 ml/70 g (Sai số định lượng phù hợp với Thông tư số 21/2014/TT-BKHCN ngày 15/07/2014 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn).

8.2. Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được chứa trong bao bì PE chuyên dùng, ghép kín, đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế.

IX. CHẤT GÂY DỊ ỨNG

Có chứa trứng, sữa, đậu tương.

Thái Nguyên, ngày 20 tháng 03 năm 2026

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**





Report N°: 0001454340

Page N° 1/5

Ho Chi Minh City, Date: May 14, 2026

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 14/05/2026

JOB NO.: I2604A-1689

Đơn hàng: I2604A-1689

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

CLIENT'S NAME : MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIETNAM JOINT STOCK COMPANY
Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

CLIENT'S ADDRESS : NAM PHO YEN INDUSTRIAL PARK, TRUNG THANH WARD, THAI NGUYEN PROVINCE, VIETNAM
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP NAM PHỔ YÊN, PHƯỜNG TRUNG THÀNH, TỈNH THÁI NGUYÊN, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 20/03/2026

The above information is submitted and identified by the client/applicant.
Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : Food (approx. gr. wt. 1.8kg) in full labeled plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 1.8kg bao gồm bao bì) chứa trong vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

Sample ID : I2604A-1689.001
Mã số mẫu

Date sample(s) received : April 08, 2026
Ngày nhận mẫu : 08/04/2026

Testing period : April 08, 2026 - April 20, 2026
Thời gian thử nghiệm : 08/04/2026 - 20/04/2026

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn



Report N°: 0001454340

Page N° 2/5

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Protein Chất đạm	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)	2.44	0.02	0.07	g/70g	N x 6.38 Crude protein, Note (#)
2. Carbohydrate (not including dietary fiber) Carbohydrat (không bao gồm xơ)	AOAC 2020.07	18.00	0.04	0.13	g/70g	not incl. polyols & Note (2)
3. Energy Năng lượng	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(Δ)	205	-	-	kcal/70g	Vietnam market
4. Total fat Chất béo	ISO 8262-3:2005 (IDF 124-3:2005)	13.74	0.09	0.31	g/70g	
5. Total sugars Đường tổng số	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	12.9	-	-	g/70g	Note (3)
6. Fructose Fructoza	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	Not Detected Không phát hiện	0.021	0.07	g/70g	
7. Glucose Glucosa	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	0.092	0.021	0.07	g/70g	
8. Lactose Lactoza	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	2.33	0.021	0.07	g/70g	
9. Maltose Maltoza	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	0.274	0.021	0.07	g/70g	
10. Sucrose Sucroza	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	10.2	0.021	0.07	g/70g	
11. Galactose Galactoza	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	Not Detected Không phát hiện	0.021	0.07	g/70g	
12. Sodium chloride NaCl (calculated from sodium) Natri clorua (tính từ natri)	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	41	0.22	0.44	mg/70g	
13. Sodium (Na) Natri	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	16	0.088	0.18	mg/70g	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOSC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOSC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao (*).
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
 Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
 Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service
<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations
 of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
 this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
 at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
 Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
 to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
 documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or
 appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest
 extent of the law.



Report N°: 0001454340

Page N° 3/5

Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (*) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.

- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- (2) Including digestible starch, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose and 40 % of lactulose. It does not include polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose and allulose.
(2) Bao gồm tinh bột tiêu hóa, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose và 40 % lactulose. Không bao gồm polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose và allulose.
- (VN) Carbohydrate (not including dietary fiber) factor: 4 kcal/g, Fat factor: 9 kcal/g, Protein factor: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)).
(VN) Hệ số của carbohydrate (không bao gồm xơ): 4 kcal/g, hệ số của chất béo: 9 kcal/g, hệ số của chất đạm: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Nguồn: FAO - Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003)).
- (3) Sum of Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose.
(3) Tổng của Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, và Sucrose.

- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.

LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipetteable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả nhỏ hơn giới hạn định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất).

- (a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.
- (a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

- (#) Nitrogen to Protein Conversion Factor of 6.38 was required by client
(#) Hệ số quy đổi từ Nitơ sang đạm là 6.38 được yêu cầu bởi khách hàng

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Report N°: 0001454340

Page N° 4/5

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn



Report N°: 0001454340

Page N° 5/5

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD.
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH
Lâm Văn Xự



Lâm Văn Xự
Giám đốc Ngành Sức khỏe & Dinh dưỡng



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Report N°: 0001454317

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: May 14, 2026

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 14/05/2026

JOB NO.: 2604A-1689

Đơn hàng: 2604A-1689

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

CLIENT'S NAME : MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIETNAM JOINT STOCK COMPANY
Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

CLIENT'S ADDRESS : NAM PHO YEN INDUSTRIAL PARK, TRUNG THANH WARD, THAI NGUYEN PROVINCE, VIETNAM
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP NAM PHỔ YÊN, PHƯỜNG TRUNG THÀNH, TỈNH THÁI NGUYÊN, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 20/03/2026

The above information is submitted and identified by the client/applicant.
Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : Food (approx. gr. wt. 1.8kg) in full labeled plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 1.8kg bao gồm bao bì) chứa trong vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

Sample ID : 2604A-1689.001
Mã số mẫu

Date sample(s) received : April 08, 2026
Ngày nhận mẫu : 08/04/2026

Testing period : April 08, 2026 - April 14, 2026
Thời gian thử nghiệm : 08/04/2026 - 14/04/2026

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Report N°: 0001454317

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
1. Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017 ^(Δ)	<10	-	10	cfu/g	
2. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	1	-	cfu/25g	
3. Aflatoxin M1 <i>Aflatoxin M1</i>	LFOD-TST-SOP-8427	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.003	0.01	µg/kg	
4. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
5. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
6. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
7. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOCS (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOCS (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.
- LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở dây ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở dây ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dây ống có nồng độ cao nhất).

- _(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.
- _(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



Report N°: 0001454317

Page N° 4/4

REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD.

Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH
Lâm Văn Xự



Lâm Văn Xự

Giám đốc Ngành Sức khỏe & Dinh dưỡng



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.