CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM
----- ○ ☯ ○ -----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 16/MORINAGA/2026

KEM PARM MATCHA MORINAGA

THÁI NGUYÊN, 2026

4964_Approved_2026-10-08T05:53:07.6411951Z

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/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 MATCHA MORINAGA**
2. **Thành phần**:

Nước, sản phẩm từ sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai) (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), lớp phủ sô cô la matcha (15,50%) (dầu thực vật, đường, lactose, maltodextrin, bơ ca cao, bột trà xanh matcha (1,99%), sữa bột nguyên kem, chất nhũ hoá (INS 322(i), INS 473), hương liệu giống tự nhiên), đường, xi rô tinh bột, dầu thực vật, bột trà xanh matcha (1,15%), lòng đỏ trứng có đường (lòng đỏ trứng, đường), chất nhũ hóa (INS 471, INS 477), chất ổn định (INS 410, INS 412, INS 407), hương liệu (hương tự nhiên, giống tự nhiên, và nhân tạo), (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).

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

3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

a. Quy cách đóng gói:

Thể tích thực (Khối lượng tịnh): 80 ml/ 65 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.

M.S.D.N: 4600285 CÔNG T CỔ PHẦ MORINA NUTRITIONA VIỆT N TỈNH THÁI

4. **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.

Sản xuất tại: Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd, địa chỉ: 18 Nameri, Nagaizumi-cho, Sunto-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 số: TCCS 16:2026/MNFV ngày 30/09/2026 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 14 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

M.S.D.N: 4600285900 C.T.C.P CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM TỈNH THÁI NGUYÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

4964_Approved_2026-10-08T05:53:07.6411951Z

FOR BETTER WELLNESS
Morinaga Nutritional Foods Vietnam

Mẫu số 06

Số: 78A/QĐ-MNFV

Thái Nguyên, ngày 30 tháng 9 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

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

*Sản phẩm: **KEM PARM MATCHA MORINAGA***

TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

- *Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;*
- *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 Thông tư 13/2026/TT-BKHCN ngày 09/04/2026 của do Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;*
- *Căn cứ Quy trình Xây dựng và Công bố Tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm;*
- *Xét đề nghị của Trưởng ban TCCS,*

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành bản Tiêu chuẩn cơ sở có số hiệu: **TCCS 16:2026/MNFV** áp dụng cho sản phẩm: **KEM PARM MATCHA 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

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM TỈNH THÁI NGUYÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

FOR BETTER WELLNESS
Morinaga Nutritional Foods Vietnam

Mẫu số 02

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

(Đính kèm Quyết định số 78A/QĐ-MNFV ngày 30/9/2026)

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM	Tên tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm	Số tiêu chuẩn cơ sở
	KEM PARM MATCHA MORINAGA	**TCCS 16:2026/MNFV**

BẢNG THEO DÕI SỬA ĐỔI

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

TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

MỤC LỤC/*THE TABLE OF CONTENT*

LỜI NÓI ĐẦU
I. PHẠM VI ÁP DỤNG
II. TÀI LIỆU VIỆN DẪN VÀ THAM KHẢO
III. THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA
IV. KÝ HIỆU VÀ CHỮ VIẾT TẮT
V. PHÂN NHÓM SẢN PHẨM VÀ ĐỐI TƯỢNG SỬ DỤNG
VI. TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT
6.1. Các chỉ tiêu cảm quan
6.2. Các chỉ tiêu chất lượng
6.3. Các chỉ tiêu an toàn
a. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm .
b. Các chỉ tiêu kim loại nặng
c.Các chỉ tiêu vi sinh vật
6.4. Danh mục phụ gia thực phẩm
VII. THÀNH PHẦN CẤU TẠO
VIII. HẠN SỬ DỤNG
IX. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN
X. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LIỆU BAO BÌ
10.1. Quy cách đóng gói
10.2. Chất liệu bao bì
XI. CHẤT GÂY DỊ ỨNG

FOR BETTER WELLNESS
Morinaga Nutritional Foods Vietnam

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 16:2026/MNFV do Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam ("**MNFV/Công Ty**") xây dựng và ban hành áp dụng trong kinh doanh sản phẩm: **KEM PARM MATCHA 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 MATCHA MORINAGA

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tiêu chuẩn cơ sở này áp dụng cho sản phẩm **KEM PARM MATCHA MORINAGA** do Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam nhập khẩu, kinh doanh.

II. TÀI LIỆU VIỆN DẪN VÀ 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.
6. Căn cứ Thông tư 13/2026/TT-BKHCN ngày 09/04/2026 của do Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.
7. 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.
8. QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
9. QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
10. QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
11. Tiêu chuẩn nhà sản xuất

III. THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

- Công Ty là Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.
- Sản phẩm là KEM PARM MATCHA MORINAGA

IV. KÝ HIỆU VÀ CHỮ VIẾT TẮT

- ĐVT: đơn vị tính.
- GMP: Good Manufacturing Practice - Thực hành sản xuất tốt.
- INS: (International Numbering System) là hệ thống chỉ số đánh số cho mỗi chất phụ gia do CAC (Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế) xây dựng.

V. PHÂN NHÓM SẢN PHẨM VÀ ĐỐI TƯỢNG SỬ DỤNG

- Phân nhóm sản phẩm: Thực phẩm thường.
- Đối tượng sử dụng: Không quy định

VI. TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

6.1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Ngoại quan: Kem que phủ matcha Sô cô la
- Màu sắc: Xanh lá
- Mùi, vị: Mùi và vị đặc trưng của kem phủ matcha Sô cô la.

6.2. 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	182	224
2.	Chất đạm	ISO 1871:2009	g	1,9	2,3
3.	Carbohydrat	AOAC 2020.07	g	17,3	21,3
4.	Đường tổng số	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	g	9,1	11,2
5.	Chất béo	ISO 8262-2:2005 (IDF 124-2:2005)	g	11,7	14,4
6.	Natri	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	mg	16	19
7.	Muối tương đương	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	g	0,04	0,05

6.3. Các chỉ tiêu an toàn

a. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm

Căn cứ 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

Căn cứ 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/kg	0,5
2.	Cadmi (Cd)	AOAC 2013.06	mg/kg	1
3.	Chì (Pb)	AOAC 2013.06	mg/kg	0,02
4.	Thuỷ ngân (Hg)	AOAC 2013.06	mg/kg	0,05
5.	Kim loại nặng (Pb, Cd, Sn, Hg)*	AOAC 2013.06 AOAC 2015.06	mg/kg	< 10

**Tiêu chuẩn nhà sản xuất*

c. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Căn cứ 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.	*Enterobacteriaceae*	ISO 21528-2:2017	cfu/ g	< 10
2.	*Salmonella spp*	ISO 6579-1:2017/ Amd1:2020	cfu/ 25g	KPH
3.	*Coliform bacteria**	ISO 4831:2006	cfu/g	KPH
4.	*Total aerobic bacteria**	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	cfu/g	< 3000

**Tiêu chuẩn nhà sản xuất*

6.4. Danh mục phụ gia thực phẩm:

Căn cứ theo 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:

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

VII. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Nước, sản phẩm từ sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai) (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), lớp phủ sô cô la matcha (15,50%) (dầu thực vật, đường, lactose, maltodextrin, bơ ca cao, bột trà xanh matcha (1,99%), sữa bột nguyên kem, chất nhũ hoá (INS 322(i), INS 473) hương liệu giống tự nhiên), đường, xi rô tinh bột, dầu thực vật, bột trà xanh matcha (1,15%), lòng đỏ trứng có đường (lòng đỏ trứng, đường), chất nhũ hóa (INS 471, INS 477), chất ổn định (INS 410, INS 412, INS 407), hương liệu (hương tự nhiên, giống tự nhiên, và nhân tạo), (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).

VIII. 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.

IX. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢNs

- Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì.
- Cần bảo quản đông lạnh ở -18°C hoặc thấp hơn.

X. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LIỆU BAO BÌ

10.1. Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói theo que với thể tích thực/khối lượng tịnh: 80 ml/65 g.

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

FOR BETTER WELLNESS
Morinaga Nutritional Foods Vietnam

XI. CHẤT GÂY DỊ ỨNG

Thành phần gây dị ứng trong nguyên liệu: Trứng, sữa, đậu tương.

Thái Nguyên, ngày 30 tháng 9 năm 2026

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

M.S.D.N: 4600128900 C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM
TỈNH THÁI NGUYÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

BẢN DỊCH
TRANSLATION

溶ける温度にこだわった、 アイスと相性の良い なめらかな口どけの抹茶チョコ 旨みのある国産抹茶を 使用した、なめらかでコクのある 味わいの抹茶アイス	Sô cô la Matcha mịn màng, tan chảy trong miệng, được nghiên cứu để đạt nhiệt độ tan chảy phù hợp, mang đến sự hòa quyện hoàn hảo cùng kem. Kem Matcha được làm từ Matcha Nhật Bản, nổi bật với vị umami tự nhiên, kết cấu mịn màng và hương vị béo ngậy, đậm đà.
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。	Khám phá những thông tin thú vị về kem PARM. (QR code) Tùy thuộc vào thiết bị và điều kiện kết nối mạng của quý khách, một số nội dung có thể không truy cập hoặc hiển thị được. Nội dung được cung cấp miễn phí; tuy nhiên, chi phí kết nối mạng do quý khách tự chi trả.
10 バイオマス No.160011 このパッケージに使用されているインクは一部に植物由来原料を使用しています。	Nhãn sinh khối số 160011 Một phần mực sử dụng để in bao bì có nguồn gốc thực vật.

栄養成分表示1本(80ml)当たり	
エネルギー	182 kcal
たんぱく質	1.9 g
脂　　質	11.7 g
炭水化物	17.3 g
食塩相当量	0.05 g

この表示値は、目安です。

Thông tin dinh dưỡng trong 1 que 80ml	
Năng lượng	182 kcal
Chất đạm	1,9 g
Chất béo	11,7 g
Carbohydrat	17,3 g
Muối tương đương	0,05 g

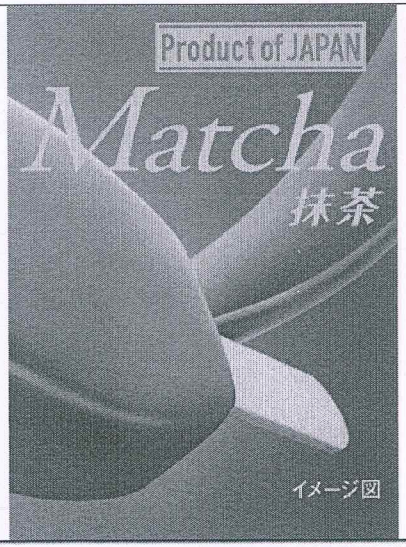
Các giá trị ghi trên là giá trị tham khảo.



Morinaga

Kem PARM - Hương vị béo ngậy, đậm đà, tan chảy hòa quyện.

Phân loại: Kem



Sản phẩm của Nhật Bản
Matcha

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

種類別 アイスミルク 無脂乳固形分 7.0% 乳脂肪分 3.0% 植物性脂肪分 5.0%
原材料名 乳製品(国内製造、ニュージーランド製造)、まっ茶チョコレートコーチング(植物油脂、砂糖、乳糖、マルトデキストリン、ココアバター、まっ茶、乳製品)、砂糖、水あめ、植物油脂、まっ茶、加糖卵黄(卵黄、砂糖)／乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、(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。
0120-082-749
パルムサイトはこちら https://parm-ice.jp/

-18℃以下 要冷凍 | 原材料に含まれるアレルゲン(28品目中) 卵・乳成分・大豆

Phân loại	Kem
Chất khô sữa không béo: 7,0% Chất béo sữa: 3,0% Chất béo thực vật: 5,0%	
Thành phần	Sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), lớp phủ sô cô la matcha (dầu thực vật, đường, lactose, maltodextrin, bơ ca cao, bột trà xanh matcha, sản phẩm từ sữa), đường, xi rô tinh bột, dầu thực vật, bột trà xanh matcha, lòng đỏ trứng có đường (lòng đỏ trứng, đường), chất nhũ hóa, chất ổn định (chất làm đặc polysaccharide), hương liệu, (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).
Thể tích thực	80ml
Đơn vị bán hàng	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.
Điều kiện bảo quản: Bảo quản đông lạnh ở -18°C hoặc thấp hơn.

	Thông tin liên hệ: Nếu có thắc mắc về sản phẩm, vui lòng liên hệ Bộ phận Tư vấn Khách hàng của Morinaga Milk. Điện thoại: 0120-082-749. Truy cập trang web PARM tại: https://parm-ice.jp/ Điều kiện bảo quản: Bảo quản đông lạnh ở -18°C hoặc thấp hơn. Cảnh báo: Ngậm hoặc chơi với que kem (que gỗ) có thể gây nguy hiểm. Chất gây dị ứng có trong nguyên liệu: Trứng, sữa, đậu tương. Theo danh mục 28 nhóm chất gây dị ứng tại Nhật Bản.
	Ký hiệu trên bao bì: J.I.C.A / Hiệp hội Kem Nhật Bản Vật liệu bao bì: Nhựa. Mã vạch: 4 902720 168083

TỔNG GIÁM ĐỐC

KOHARA SHUNSHUKE

(đã ký và đóng dấu)

Tôi, Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 19/08/2021; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Nhật sang tiếng Việt.**

Ngày 06 tháng 10 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Cao Thị Hạnh

Ngày 06 tháng 10 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mùng sáu, tháng mười, năm hai nghìn không trăm hai mươi sáu)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, Đỗ Minh Phương là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Cao Thị Hạnh là người đã ký vào từng trang bản dịch này. Người thực hiện chứng thực đã đối chiếu chữ ký của người dịch trên bản dịch và nhận thấy phù hợp với chữ ký mẫu của cộng tác viên dịch thuật đã đăng ký tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Văn bản chứng thực này được lập thành 03 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 05 tờ, 05 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 147083 Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực

Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu

CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.ĐIỆP - C.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN HUỆ
P. Ô CHỢ DỪA - T.P HÀ NỘI

Đỗ Minh Phương



色変更あり
色変更なし

出し方向

4/3 初回改版作業(屋代)
履歴入力

アプリケーション／Illustrator2024
size／巾183mm×流れ203mm
使用色：7C

・Macintoshによるデザイン及び版下混入は色校正と違います。
・実際のインクにては表現しておりません。
・蛍光表現出来ない色が御座いますので、カラーチップ等にて御商談頂く様ご了承の程宜しく御願い致します。
・最終版使用の刷版はデミーです。製版時御指定下さい。
・エッジのCD一部分は透明もしくはアルミ蒸着を表現しております。

※校了・修正の連絡は弊社担当営業まで御願い致します。(尚、原則担当営業は改ず作業者まで御連絡下さい。)

冨士森永乳業 株式会社 様
Mノベルティー PARM抹茶 海外向けBF 版下

初回出稿日／2026.04.03
本稿出稿日／2026.04.03
(本日1回目)

担当営業：今野
担当 者：(株)ハウ

Job Code:0227161685E-08E

HOWA 凸版印刷株式会社

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOOD VIỆT NAM
TRẦN THỊ NGUYỆT
TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

KEM PARM MATCHA MORINAGA

Thể tích thực (Khối lượng tịnh): 80 ml/ 65 g

THÀNH PHẦN: Nước, sản phẩm từ sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai) (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), lớp phủ sô cô la matcha (15,50%) (dầu thực vật, đường, lactose, maltodextrin, bơ ca cao, bột trà xanh matcha (1,99%), sữa bột nguyên kem, chất nhũ hoá (INS 322(i), INS 473), hương liệu giống tự nhiên), đường, xi rô tinh bột, dầu thực vật, bột trà xanh matcha (1,15%), lòng đỏ trứng có đường (lòng đỏ trứng, đường), chất nhũ hóa (INS 471, INS 477), chất ổn định (INS 410, INS 412, INS 407), hương liệu (hương tự nhiên, giống tự nhiên, và nhân tạo), (và một phần nguyên liệu chứa trứng, sữa, đậu tương).

Thông tin cảnh báo: *Thành phần gây dị ứng trong nguyên liệu: Trứng, sữa, đậu tương. Ngậm hoặc chơi với que kem (que gỗ) có thể gây nguy hiểm.*

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRONG 1 QUE (80 ML)

Năng lượng 182 kcal; Chất đạm 1,9 g; Carbohydrat 17,3 g; Đường tổng số 9,1 g; Chất béo 11,7 g; Natri 18 mg; Lượng muối tương đương 0,05 g.

Các giá trị ghi trên là giá trị tham khảo.

HDSD: Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì.

HDBQ: Bảo quản đông lạnh ở -18°C hoặc thấp hơn.

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

Phân phối: MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.
Địa chỉ: 1-5-2 Higashi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.
Sản xuất tại Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
Địa chỉ: 18 Nameri, Nagaizumi-cho, Sunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.
SẢN XUẤT TẠI 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 Phổ Yên, phường Trung Thành, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam.
Hotline: 1800-888-602 **Website:** www.morinaga-nf.com.vn
Sản xuất tại Nhật Bản **TCCS 16:2026/MNFV**

kt 12,3 x 1,7 cm

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM TỈNH THÁI NGUYÊN

Nhãn phụ sản phẩm "KEM PARM MATCHA MORINAGA"

Marketing	R&D	L&C
Nguyễn Ngọc Giàm	Đỗ Văn Thi	Phạm Ngọc Tùng
8/10/2026		08/10/2026

VILAS 237
VLAT 1.0977
ISO/IEC 17025:2017

Report N°: 0001606124

Ho Chi Minh City, Date: August 18, 2026
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 18/08/2026

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: I2607A-4984
Đơn hàng: I2607A-4984

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 MATCHA MORINAGA**
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 15/07/2026

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 : **Ice cream (approx. gr. wt. 1.2kg) in full labeled plastic containers**
Mô tả mẫu : *Kem (khoảng 1.2kg bao gồm bao bì) chứa trong vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ*

Sample ID : **I2607A-4984.001**
Mã số mẫu

Date sample(s) received : July 28, 2026
Ngày nhận mẫu : *28/07/2026*

Testing period : July 28, 2026 - August 14, 2026
Thời gian thử nghiệm : *28/07/2026 - 14/08/2026*

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

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.

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 1871:2009	1.75	0.019	0.065	g/65g	N x 6.25 Crude protein
2. Carbohydrate (not including dietary fiber) *Carbohydrat (không bao gồm xơ)*	AOAC 2020.07	17.45	0.033	0.117	g/65g	Note (2), not incl. polyols
3. Energy *Năng lượng*	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003)(Δ)	174	-	-	kcal/65g	Vietnam market
4. Total fat *Chất béo*	ISO 8262-2:2005 (IDF 124-2:2005)	10.83	0.085	0.255	g/65g	
5. Total sugars *Đường tổng số*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	11.0	_(a)	_(a)	g/65g	Note (3)
6. Fructose *Fructoza*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	Not Detected *Không phát hiện*	0.02	0.065	g/65g	
7. Galactose *Galactoza*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	Not Detected *Không phát hiện*	0.02	0.065	g/65g	
8. Glucose *Glucoza*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	0.094	0.02	0.065	g/65g	
9. Lactose *Lactoza*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	3.11	0.02	0.065	g/65g	
10. Maltose *Maltoza*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	0.345	0.02	0.065	g/65g	
11. Sucrose *Sucroza*	ISO 22184:2021 (IDF 244:2021)	7.45	0.02	0.065	g/65g	
12. Sodium (Na) *Natri*	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	17	0.081	0.16	mg/65g	
13. Sodium chloride NaCl (calculated from sodium) *Natri clorua (tính từ natri)*	ISO 15151:2018 (IDF 229:2018)	0.044	0.00021	0.00041	g/65g	

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.

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.
- (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 xo): 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 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 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).

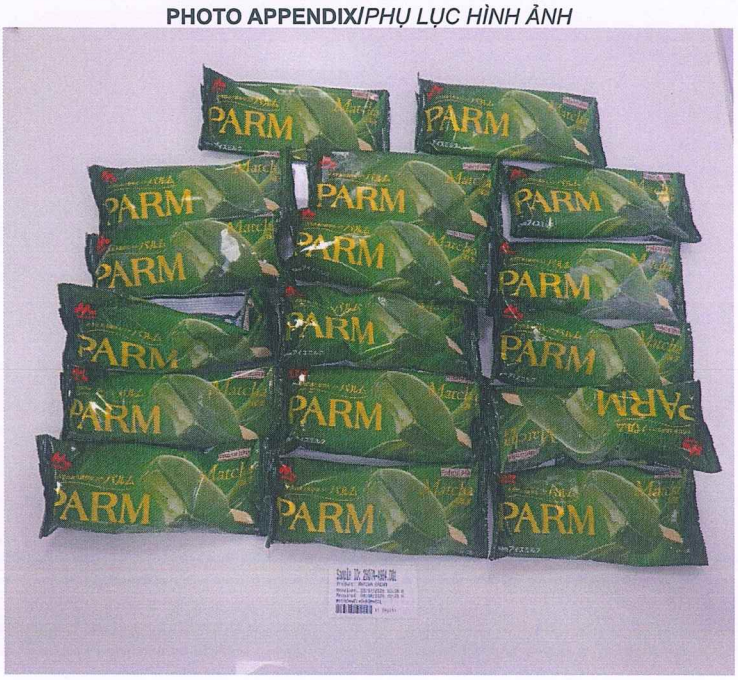
  _(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.
  _*(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.*

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°: 0001606124

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 ***

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

M.S.D.N: 0100114025 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY SGS VIỆT NAM TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN - QUẬN 3 - TP. HỒ CHÍ MINH

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.

VLAT 1.0977
ISO/IEC 17025:2017

Report N°: 0001606128

Ho Chi Minh City, Date: August 18, 2026
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 18/08/2026

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: 2607A-4984
Đơn hàng: 2607A-4984

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 MATCHA MORINAGA**
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 15/07/2026

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 : **Ice cream (approx. gr. wt. 1.2kg) in full labeled plastic containers**
Mô tả mẫu : *Kem (khoảng 1.2kg bao gồm bao bì) chứa trong vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ*

Sample ID : **2607A-4984.001**
Mã số mẫu

Date sample(s) received : July 28, 2026
Ngày nhận mẫu : *28/07/2026*

Testing period : July 28, 2026 - August 10, 2026
Thời gian thử nghiệm : *28/07/2026 - 10/08/2026*

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

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.

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. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) *Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	<10	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms *Coliform tổng*	ISO 4831:2006(Δ)	Not Detected *Không phát hiện*	1	-	cfu/g	
3. Enterobacteriaceae *Enterobacteriaceae*	ISO 21528-2:2017(Δ)	<10	-	10	cfu/g	
4. Salmonella spp. *Salmonella spp.*	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected *Không phát hiện*	1	-	cfu/25g	
5. Aflatoxin M1 *Aflatoxin M1*	LFOD-TST-SOP-8427	Not Detected *Không phát hiện*	0.003	0.01	µg/kg	
6. Tin (Sn) *Thiếc*	AOAC 2015.06	Not Detected *Không phát hiện*	0.025	0.05	mg/kg	
7. Arsenic (As) *Asen*	AOAC 2013.06	Not Detected *Không phát hiện*	0.005	0.01	mg/kg	
8. Lead (Pb) *Chì*	AOAC 2013.06	Not Detected *Không phát hiện*	0.005	0.01	mg/kg	
9. Mercury (Hg) *Thủy ngân*	AOAC 2013.06	Not Detected *Không phát hiện*	0.005	0.01	mg/kg	
10. Cadmium (Cd) *Cadimi*	AOAC 2013.06	Not Detected *Không phát hiện*	0.0025	0.005	mg/kg	

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.
  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.

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.

- 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 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/100 mL 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 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.

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.

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 ***

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

M.S.D.N: 0100114025-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY SGS VIỆT NAM TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
QUẬN 3 - TP. HỒ CHÍ MINH

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.