CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: GK002/GIG/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Địa chỉ: L2-10, Tầng 2, Tòa nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 84-28 54136151 Fax: 84-28 54136155

E-mail: gigroup@gigroup.net

Mã số doanh nghiệp: 0315715918

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 393/GCNATTP-SCT, Ngày Cấp: 27/07/2021, Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH LONG AN cấp cho Công ty TNHH Kinh Lâm.

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm**: Bột Tạo Váng Sữa (Milk Foam Powder).
2. **Thành phần**: Glucose syrup, dầu thực vật, sữa bột (22,3%), maltodextrin, chất ổn định (466, 340(ii), 452(i)), muối, đạm sữa (0,75%), chất nhũ hóa (471, 481(i), 475), tinh bột gạo, chất chống đông vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (955), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).
3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm**: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**:
   - Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trong túi PE, túi giấy, túi nhôm, túi PE tráng nhôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
   - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500g; 1kg; 2kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
   - Sản xuất và đóng gói tại: CÔNG TY TNHH KINH LÂM
   - Địa chỉ: Lô K.03, KCN Long Hậu, Đường Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm 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.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

HUỲNH THỊ THIÊN NGA

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP	Sản phẩm	SỐ TCB
	BỘT TẠO VÁNG SỮA (MILK FOAM POWDER)	GK002/GIG/2024

1. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

1.1. Các chỉ tiêu hóa lý theo tiêu chuẩn Nhà sản xuất.

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Độ ẩm	%	≤ 5
2	Fat	%	22 - 27
3	Protein	%	2 - 8
4	Carbohydrate	%	53 - 63

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật theo tiêu chuẩn Nhà sản xuất:

Thứ tự	**Tên chỉ tiêu**	**Đơn vị tính**	**Giới hạn**
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 3x10^3$
2	Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^2$
3	*E.coli*	/g	Không phát hiện
4	*Salmonella*	/25g	Không phát hiện
5	*Staphylococcus aureus*	/g	Không phát hiện
6	*Enterobacteriaceae*	CFU/g	≤ 10

1.3. 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.

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.02
2	Asen (As)	mg/kg	≤ 0.5
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05

1.4. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Aflatoxin M1	µg/kg	≤ 0.5

2. **Thành phần:** Glucose syrup, dầu thực vật, sữa bột (22,3%), maltodextrin, chất ổn định (466, 340(ii), 452(i)), muối, đạm sữa (0,75%), chất nhũ hóa (471, 481(i), 475), tinh bột gạo, chất chống đông vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (955), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).
3. **Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm.
4. **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**
   - Hướng dẫn sử dụng: Pha chế đồ uống (trà sữa, cà phê, sinh tố…) hoặc dùng trong chế biến thực phẩm.
   - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh mùi mạnh và ánh nắng trực tiếp.
   - Lưu ý: Có chứa sữa.
5. **Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:**
   - Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trong túi PE, túi giấy, túi nhôm, túi PE tráng nhôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
   - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500g; 1kg; 2kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
6. **Sản xuất tại:**
   - CÔNG TY TNHH KINH LÂM
   - Địa chỉ: Lô K.03, KCN Long Hậu, Đường Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.
7. **Chịu trách nhiệm về sản phẩm:**
   - CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
   - Địa chỉ: L2-10, Tầng 2 Tòa nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

HUỲNH THỊ THIÊN NGA

NHÃN SẢN PHẨM

M.S.D.N: 0315715918 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Q. BÌNH THẠNH - T.P HỒ CHÍ MINH

GL FOOD PREMIUM QUALITY

BỘT TẠO
VÁNG SỮA
MILK FOAM POWDER



KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
500 g

Thành phần: Glucose syrup, dầu thực vật, sữa bột (22,3%), maltodextrin, chất ổn định (466, 340(ii), 452(i)), muối, đạm sữa (0,75%), chất nhũ hóa (471, 481(i), 475), tinh bột gạo, chất chống đóng vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (955), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).
Hướng dẫn sử dụng: Pha chế đồ uống (trà sữa, cà phê, sinh tố, v.v...) hoặc dùng trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng sử dụng: Tùy theo nhu cầu.
Bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh mùi mạnh và ánh nắng trực tiếp.
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
Xuất xứ: Việt Nam.
Số TCB: GK002/GIG/2024.
Lưu ý: Có chứa sữa.

Ingredients: *Glucose syrup, vegetable oil, milk powder (22,3%), maltodextrin, stabilizers (466, 340(ii), 452(i)), salt, milk protein (0,75%), emulsifiers (471, 481(i), 475), rice starch, anticaking agent (551), synthetic sweetener (955), synthetic colour (160a(i)).*
Usage: *To be used in beverages (milk tea, coffee, smoothies, etc.) or to be used in food processing.*
Dosage: *Depend on needs.*
Storage: *Store the unopened packaging in cool, dry place, away from strong odours and direct sunlight.*
Manufacturing date: *See on packaging.*
Expiry date: *12 months from manufacturing date.*
Origin: *Vietnam.*
Self-Declaration No.: GK002/GIG/2024.
Note: *Contain milk.*

THÔNG TIN DINH DƯỠNG
NUTRITION INFORMATION

5 khẩu phần mỗi lần / 5 servings per container
Khối lượng 1 khẩu phần / Serving size **100g**

Định lượng mỗi khẩu phần / Amount per serving	
Calo / Calories	**460**
	% Giá trị hàng ngày / % Daily Value*
Chất béo tổng / Total Fat 24g	**43%**
Chất béo bão hòa / Saturated Fat 23g	**115%**
Chất béo chuyển hóa / *Trans* Fat 0g	
Natri / Sodium 760mg	**40%**
Carbohydrate tổng / Total Carbohydrate 55g	**17%**
Chất xơ / Dietary Fiber 3g	**11%**
Đường tổng / Total Sugars 17g	
Bao gồm 15g đường bổ sung / Includes 15g Added Sugars	**30%**
Chất đạm / Protein 6g	

* % Giá trị hàng ngày cho biết mức độ của chất dinh dưỡng trong một khẩu phần so với lượng dinh dưỡng tiêu thụ mỗi ngày. Lượng dinh dưỡng tiêu thụ mỗi ngày được khuyến nghị chung là 2000 calo mỗi ngày. / The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Giá trị thực các thông số không thấp hơn 90% giá trị ghi trên nhãn

8 936204 921013

1800 6922
www.glofood.vn

Sản phẩm của ***Product of:*** **CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP**
Địa chỉ ***Address:*** L2-10, Tầng 2, Tòa nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh,Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Sản xuất bởi ***Manufactured by:*** **CÔNG TY TNHH KINH LÂM**
Địa chỉ ***Address:*** Lô K.03, KCN Long Hậu, Đường Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.



KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
500 g

CÔNG TY TNHH MTV KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH CÔNG NGHỆ CAO
HIGH - TECH ANALYTICAL CENTER
www.hoanvustc.com.vn

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS

BN: 240119016

Tên khách hàng : **CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP**
Client name : **GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION**
Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 240119016
Tên mẫu/ Name of Sample : **Bột Tạo Váng Sữa (Milk Foam Powder)**
NSX (MFG): 15/11/2023 – HSD (EXP): 14/11/2024
Nhà sản xuất (Manufacturer): Công ty TNHH Kinh Lâm Xuất xứ: Việt Nam
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín/ Sample in sealed bag
Nền mẫu / Matrix : Nguyên liệu thực phẩm / Food ingredient
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 19 / 01 / 2024
Thời gian phân tích/ Time of analysis : 19 / 01 / 2024 - 25 / 01 / 2024
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 25 / 01 / 2024

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Độ ẩm (Moisture content) (87°C)	2.68	% (w/w)		HD.TN.047:2017 (*)

Ghi chú / Note:
KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.
(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS) (ISO/IEC 17025:2017)

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty/ The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

CÔNG TY TNHH MTV KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH CÔNG NGHỆ CAO
HIGH - TECH ANALYTICAL CENTER
www.hoanvustc.com.vn

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS

BN: 240119016

Tên khách hàng : **CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP**
Client name : **GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION**
Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 240119016
Tên mẫu/ Name of Sample : **Bột Tạo Váng Sữa (Milk Foam Powder)**
NSX (MFG): 15/11/2023 – HSD (EXP): 14/11/2024
Nhà sản xuất (Manufacturer): Công ty TNHH Kinh Lâm Xuất xứ: Việt Nam
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín/ Sample in sealed bag
Nền mẫu / Matrix : Nguyên liệu thực phẩm / Food ingredient
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 19 / 01 / 2024
Thời gian phân tích/ Time of analysis : 19 / 01 / 2024 - 25 / 01 / 2024
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 25 / 01 / 2024

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Na (Natri) (Sodium)	846	mg/100g		HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14) (*)

Ghi chú / Note:
KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.
(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS) (ISO/IEC 17025:2017)

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director

M.S.D.N: 0304932124 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ - Q. PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty/ The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

CÔNG TY TNHH MTV KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH CÔNG NGHỆ CAO
HIGH - TECH ANALYTICAL CENTER
www.hoanvustc.com.vn

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS

BN: 240119016

Tên khách hàng : **CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP**
Client name : **GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION**
Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 240119016
Tên mẫu/ Name of Sample : **Bột Tạo Váng Sữa (Milk Foam Powder)**
NSX (MFG): 15/11/2023 – HSD (EXP): 14/11/2024
Nhà sản xuất (Manufacturer): Công ty TNHH Kinh Lâm Xuất xứ: Việt Nam
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín/ Sample in sealed bag
Nền mẫu / Matrix : Nguyên liệu thực phẩm / Food ingredient
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 19 / 01 / 2024
Thời gian phân tích/ Time of analysis : 19 / 01 / 2024 - 25 / 01 / 2024
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 25 / 01 / 2024

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Enterobacteriaceae	<10	CFU/g		ISO 21528-2:2017 (*)
Escherichia Coli	Âm tính Negative	/g		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
Salmonella spp.	Âm tính Negative	/25g		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (*)
Staphylococcus aureus	Âm tính Negative	/g		AOAC 975.55 (*)
Tổng số nấm men-nấm mốc (Yeast and Molds)	<10	CFU/g		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (*)
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	$5.0x10^{1}$	CFU/g		ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 (*)

Ghi chú / Note:
KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.
(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS) (ISO/IEC 17025:2017)
Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g) when the dish contains no colony

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty/ The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

CÔNG TY TNHH MTV KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH CÔNG NGHỆ CAO
HIGH - TECH ANALYTICAL CENTER
www.hoanvustc.com.vn

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS

BN: 240412038

Tên khách hàng : **CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP**
Client name : **GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION**
Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 240412038
Tên mẫu/ Name of Sample : **Bột Tạo Váng Sữa (Milk Foam Powder)**
NSX (MFG): 15/11/2023 – HSD (EXP): 14/11/2024
Nhà sản xuất (Manufacturer): Công ty TNHH Kinh Lâm
Xuất xứ (Origin): Việt Nam
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín/ Sample in sealed bag
Nền mẫu / Matrix : Nguyên liệu thực phẩm / Food ingredient
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 12 / 04 / 2024
Thời gian phân tích/ Time of analysis : 12 / 04 / 2024 - 15 / 04 / 2024
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 15 / 04 / 2024

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Aflatoxin M1	KPH/ N.D	µg/kg	0.15	HD.TN.217 (Ref. Anal. Bioanal Chem. (2010) 397:765-776) (*)
As (Arsen tổng) (Total Arsenic)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.130 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS) (*)
Cd (Cadimi) (Cadmium)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.130 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS) (*)
Hg (Thủy ngân) (Mercury)	KPH/ N.D	mg/kg	0.01	HD.TN.130 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS) (*)
Pb (Chì) (Lead)	KPH/ N.D	mg/kg	0.02	HD.TN.130 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS) (*)

Ghi chú / Note:
KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.
(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS) (ISO/IEC 17025:2017)

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director

M.S.D.N: 0304932124 - C.T.T.N.H.H. CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ - Q. PHÚ NHUẬN - TP. HỒ CHÍ MINH

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty/ The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00026654
Mã số kết quả : AR-24-VD-030532-01 / EUVNHC-00257488 - 01

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Lô L2-10, tầng 2, toà nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, P.25, Q. Bình Thạnh
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tên mẫu : Bột Tạo Váng Sữa (Milk Foam Powder)
NSX: 18/01/2024 - HSD: 17/01/2025
Nhà sản xuất: Công ty TNHH Kinh Lâm
Xuất xứ: Việt Nam
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu : 05/03/2024
Thời gian thử nghiệm : 06/03/2024 - 28/03/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 22/03/2024
Mã số PO của khách hàng : N6IK240305641

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD (a) **Carbohydrates**	%	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	**61.0**
2	VD157 VD (a) **Xơ dinh dưỡng**	%	AOAC 991.43	**3.46**
3	VD165 VD (a) **Béo**	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**23.8**
4	VD263 VD (a) **Đạm**	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	**6.83**
5	VD543 VD **Năng lượng**	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	**486**
6	VD652 VD (a) **Acid béo bão hòa**	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	**23.3**
7	VD652 VD (a) **Acid béo dạng trans**	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	**0.02**
8	VD4P0 VD (a) **Đường tổng**	%	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	**14.9**

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh

CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 16/04/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 16/04/2024.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tại-việt-nam/eurofins-sắc-ký-hải-đăng/điều-khoản-và-điều-kiện-chung-về-cung-cấp-dịch-vụ/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.