

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 49/GIG/2026

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: Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 1800 6922 hoặc (028) 38035555

Email: glofood@glofood.vn

Mã số doanh nghiệp: 0315715918

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không áp dụng

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm:** Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream

2. **Thành phần:** Kem sữa (từ sữa bò) (99,75 %), chất ổn định (Carrageenan (407)), chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo (471), Polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat (433)].

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 270 - 274 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.

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

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trong bao bì hộp giấy, bên trong là lớp nhựa PE chuyên dùng, ghép kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 1 lít/hộp

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

- Nhà sản xuất: California Dairies, Inc.
- Địa chỉ nhà máy: 8801 Gosford Road, Bakersfield, California 93313 USA (Mỹ)
- Địa chỉ văn phòng: 2000 N. Plaza Drive, Visalia, CA 93291 USA (Mỹ)
- Nhà cung cấp: HarbyrCo
- Địa chỉ: 330 Primrose Road, Suite 402 Burlingame, CA 94010, United States (Mỹ)
- Xuất xứ: Mỹ

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 5-4:2010/BCT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa.

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./.

Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HUYỀN THỊ THIÊN NGÀ

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP	Sản phẩm	SỐ TCB: 49/GIG/2026
	Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream	

1. Các chỉ tiêu an toàn thực phẩm:

1.1. Chỉ tiêu hóa lý

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng chất béo sữa	% khối lượng	≥ 10

1.2. Chỉ tiêu kim loại nặng

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,02$
2	Antimony (Stibi)	mg/kg	$\leq 1,0$
3	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 0,5$
4	Cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 1,0$
5	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$

1.3. Chỉ tiêu vi sinh vật

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	<i>E. coli</i>	cfu/g	< 10
2	<i>L. monocytogenes</i>	cfu/g	$\leq 10^2$
3	<i>Salmonella</i>	cfu/g	Không phát hiện

1.4. Chỉ tiêu độc tố vi nấm và hoạt chất không mong muốn

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Aflatoxin M1	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0,5$
2	Melamine	mg/kg	$\leq 2,5$

1.5. Dư lượng thuốc thú y

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin	$\mu\text{g/kg}$	≤ 4

2	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/ Tetracyclin	µg/kg	≤ 100
3	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	µg/kg	≤ 200
4	Gentamicin	µg/kg	≤ 200
5	Spiramycin	µg/kg	≤ 200

1.6. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Endosulfan	mg/kg	≤ 0,01
2	Aldrin và dieldrin	mg/kg	≤ 0,006
3	Cyfluthrin	mg/kg	≤ 0,04
4	DDT	mg/kg	≤ 0,02

2. Thành phần: Kem sữa (từ sữa bò) (99,75 %), chất ổn định (Carrageenan (407)), chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo (471), Polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat (433)].

3. Thời hạn sử dụng: 270 - 274 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm bánh, làm kem, món tráng miệng, trang trí bánh hoặc nhân bánh, kem phủ đồ uống, nấu súp và nước sốt.
- Sản phẩm được bảo quản lạnh 2°C - 6 °C.
- Lưu ý: Sử dụng trong vòng 7 ngày sau khi mở nắp. Không sử dụng sản phẩm nếu lớp màng niêm phong dưới nắp bị rách.

5. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa.

6. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trong bao bì hộp, bên trong là lớp nhựa PE chuyên dùng, ghép kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 1 lít/hộp

7. Xuất xứ, cá nhân, tổ chức chịu trách nhiệm công bố chất lượng, nhập khẩu và phân phối:

Xuất xứ:

- Nhà sản xuất: California Dairies, Inc.
- Địa chỉ nhà máy: 8801 Gosford Road, Bakersfield, California 93313 USA (Mỹ)
- Địa chỉ văn phòng: 2000 N. Plaza Drive, Visalia, CA 93291 USA (Mỹ)

- Cá nhân, tổ chức chịu trách nhiệm công bố, nhập khẩu và phân phối:

- Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 10 năm 2026
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



HUỖNH THỊ THIÊN NGÀ





NHÃN PHỤ SẪN PHẨM DỰ KIẾN

TÊN SẢN PHẨM: Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream

THÀNH PHẦN: Kem sữa (từ sữa bò) (99,75 %), chất ổn định (Carrageenan (407)), chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo (471), Polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat (433)].

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm bánh, làm kem, món tráng miệng, trang trí bánh hoặc nhân bánh, kem phủ đồ uống, nấu súp và nước sốt.
- Sản phẩm được bảo quản lạnh 2 °C - 6 °C
- Lưu ý: Sử dụng trong vòng 7 ngày sau khi mở nắp. Không sử dụng sản phẩm nếu lớp màng niêm phong dưới nắp bị rách.

THÔNG TIN CẢNH BÁO: Sản phẩm có chứa sữa.

BẢNG THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Giá trị dinh dưỡng cho 15 mL (Nutrition facts per 15 mL) *

Năng lượng (Energy)	50 Kcal
Chất béo (Total Fat)	5 g
Natri (Sodium)	5 mg

*: Đây là thông số do nhà sản xuất cung cấp, hàm lượng thực của các chất không thấp hơn 80% giá trị ghi trên nhãn

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 1 lít/hộp

NGÀY SẢN XUẤT: Xem trên bao bì.

SỬ DỤNG TỐT NHẤT TRƯỚC: Xem “BB” trên bao bì.

HẠN SỬ DỤNG: 270 - 274 ngày kể từ ngày sản xuất.

XUẤT XỨ, THƯƠNG NHÃN CHỊU TRÁCH NHIỆM CÔNG BỐ, NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI:

Xuất xứ:

- Nhà sản xuất: California Dairies, Inc.
- Địa chỉ nhà máy: 8801 Gosford Road, Bakersfield, California 93313 USA (Mỹ)
- Địa chỉ văn phòng: 2000 N. Plaza Drive, Visalia, CA 93291 USA (Mỹ)
- Nhà cung cấp: HarbyrCo
- Địa chỉ: 330 Primrose Road, Suite 402 Burlingame, CA 94010, United States (Mỹ)
- Nước sản xuất: Mỹ

Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm công bố chất lượng, nhập khẩu và phân phối:

- CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
- Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- Điện thoại: 1800 6922 hoặc (028) 3803555

NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Hợp tác xã sản xuất sữa lớn nhất tại California	Nông trại sữa sạch từ 1911 CHALLENGE®	BẢO QUẢN LẠNH 2-6°C SỮA CALIFORNIA THẬT	Giá trị dinh dưỡng 67 phần ăn mỗi hộp Kích thước mỗi phần: 1 tbsp (15ml) Hàm lượng mỗi phần Năng lượng : 50	NGÀY SẢN XUẤT: SỬ DỤNG TỐT NHẤT TRƯỚC NGÀY: SỐ LOT: SỐ NHÀ MÁY: Nông trại sữa sạch từ 1911 CHALLENGE® Kem sữa
Được chế tác dành cho những ai yêu cầu sự chính xác cao.	Khởi đầu từ một nhóm nông dân nuôi bò sữa tiên phong, câu chuyện của chúng tôi được gắn liền trong việc phá vỡ lối mòn để mang đến chất lượng vượt trội.	KEM SỮA 35.1 % BÉO	% giá trị hàng ngày*	
Bắt kem trang trí		Nông trại sữa sạch từ 1911 CHALLENGE®	Chất béo 5g 6% Chất béo bão hòa 3g 15% Chất béo chuyển hóa dạng trans 0g	
Lớp phủ món tráng miệng	Sản xuất tại Mỹ	KEM SỮA 35.1 % BÉO	Cholesterol 15mg 5% Natri 5mg 0% Carbohydrat 0g 0% Chất xơ 0g 0% Đường tổng số 0g	CHALLENGE® Kem sữa biến mọi sáng tạo ẩm thực thành một kiệt tác.
Mousse			Bao gồm 0g đường được thêm vào 0% Chất đạm 0g 0%	Cho dù bạn đang tạo hình những món tráng miệng cầu kỳ hay hoàn thiện những lớp mousse tinh tế, kem tạo hình Challenge® mang lại hiệu suất và độ linh hoạt vượt trội cho nhiều ứng dụng ẩm thực đa dạng.
Nhân bánh tráng miệng		SIÊU THANH TRÙNG	Vitamin D 0mcg 0% Canxi 10mg 0% Sắt 0 mg 0% Kali 10mg 0%	
Kem phủ đồ uống		Công nghệ Phun hơi nước giúp kéo dài độ tươi	*Tỷ lệ % Giá trị hàng ngày cho biết một dưỡng chất trong một phần ăn đóng góp bao nhiêu vào chế độ ăn hàng ngày. 2.000 calo/ngày được dùng làm khuyến nghị dinh dưỡng chung	Đậm vị béo ngậy, trắng sáng, dòng kem này sở hữu kết cấu mịn, ổn định, dễ dàng đánh bông hoàn
Nấu soup và nước sốt		1 Lít / 34 FL OZ		

Handwritten signature

NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

			Nguyên liệu: Kem sữa (từ sữa bò), chứa ít hơn 0,5% gồm: carrageenan, mono và diglycerides, polysorbate 80. Sản xuất bởi: CALIFORNIA DAIRIES, INC., SẢN PHẨM SỮA CHALLENGE 2000 N. PLAZA DR. VISALIA, CA 93291 USA. SẢN XUẤT TẠI MỸ NGÀY SẢN XUẤT VÀ SỬ DỤNG TỐT NHẤT (BB) NGÀY HẾT HẠN ĐƯỢC IN TRÊN ĐỈNH HỘP SỐ LOT VÀ SỐ NHÀ MÁY ĐƯỢC IN TRÊN ĐỈNH HỘP SẢN PHẨM DỄ HỎNG, BẢO QUẢN LẠNH Không sử dụng nếu lớp màng niêm phong dưới nắp bị rách. Sử dụng trong vòng 7 ngày sau khi mở nắp.	hảo từ chóp kem thanh thoát đến lớp phủ đúng phom, không tì vết. KHÁM PHÁ NGHỆ THUẬT CỦA KEM ĐÁNH BÔNG CHALLENGE®! Để rót dễ dàng: Trước khi mở, dốc ngược hộp và lắc nhẹ www.challengedairy.com
--	--	--	--	--

Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC

(Đã ký tên và đóng dấu)

Công ty Cổ phần Global Ingredient Group

HỒ TẤN CƯỜNG

Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 08 tháng 10 năm 2026
Người dịch ký và ghi rõ họ tên


Đinh Thị Hòe

Ngày 08 tháng 10 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mùng tám, 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, **CÔNG CHỨNG VIÊN** là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Nguyễn Đức Luân

CHỨNG THỰC

- Bà Đinh Thị Hòe 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 4 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 3 tờ, 3 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực:

148682

Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực
Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Đức Luân

NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

KEEP REFRIGERATED 2-8°C

US 2860_10_10083C_2860_20_10083C_2860_30_10014C_2860_40_10087C_2860_50_10188C

WHIPPING CREAM

35.1% FAT

PRODUCTION DATE
BEST BY (BB) DATE
LOT NO.
PLANT NO.

#1 Largest Milk Cooperative in California

CRAFTED FOR THOSE WHO DEMAND PRECISION.

PIPING DECORATION

DESSERT TOPPING

MOUSSE

DESSERT FILLING

DRINK TOPPING

SOUPS & SAUCES

FARMED FRESH DAILY SINCE 1911

CHALLENGE

Born from a pioneering group of dairy farmers, our story is rooted in challenging conventions to deliver unmatched quality.

MADE IN USA

ART #104413

0 47200 71141 1

Tetra Pak Aseptic

FARMED FRESH DAILY SINCE 1911

CHALLENGE

WHIPPING CREAM

35.1% FAT

Ultra-Pasteurization
Steam Infusion Technology
Extends Freshness

1 LITER / 34 FL OZ

Nutrition Facts
67 servings per container
Serving size 1 tbsp (15mL)
Amount per serving
Calories 50

	% Daily Value*
Total Fat 5g	8%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 5mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 0g	0%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 10mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 10mg	0%

*The % Daily Value 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.

INGREDIENTS: CREAM (FROM COW MILK), CONTAINS LESS THAN 0.2% OF: CARRAGEENAN, MONO AND DIGLYCERIDES, POLYSORBATE 80.

PRODUCED BY: CALIFORNIA DAIRIES, INC.
CHALLENGE DAIRY PRODUCTS
2000 N. PLAZA DR., VISALIA, CA 93291 USA
MADE IN THE USA

PRODUCTION DATE AND BEST BY (BB)
EXPIRATION DATE STAMPED ON TOP:
DD/MM/YYYY

LOT NO. AND PLANT NO.
STAMPED ON TOP

PERISHABLE. KEEP REFRIGERATED.
Do not use if seal under cap is broken.
Consume within 7 days once opened.

6°C to 2°C

FOR A SMOOTH POUR
Before opening, invert the carton and lightly shake.

WWW.CHALLEDAILY.COM

CHALLENGE WHIPPING CREAM TRANSFORMS EVERY CREATION INTO A MASTERPIECE.

Whether you're piping intricate desserts or finishing a delicate mousse, Challenge® Whipping Cream delivers unmatched performance & versatility across a wide range of culinary applications.

Decadently rich and brilliantly white, this cream offers a stable, silky-smooth texture that whips seamlessly - from elegant peaks to a firm, flawless finish.

DISCOVER THE ART OF CHALLENGE® WHIPPING CREAM!

Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC
(Ký tên và đóng dấu)

CÔNG TY
CỔ PHẦN
GLOBAL INGREDIENT
GROUP

HỒ TẤN HƯNG - TP. HỒ CHÍ MINH
HỒ TẤN CƯỜNG

Mã số mẫu / Sample ID: 260910074

BN: 260910074

Trang / Page: 1 / 1

ANALYTICAL RESULTS

Tên mẫu / Sample name: Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream

Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.

Xuất xứ (Origin): Mỹ



THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 15g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	54	Kcal	2.7
Chất béo (Total fat)	5.63	g	10.1
Carbohydrat (Carbohydrate)	0.50	g	0.15
Đường tổng số (Total Sugars)	0.47	g	-
Chất đạm (Protein)	0.35	g	0.7
Natri (Sodium)	4.40	mg	0.2

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient Reference Values-NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng

Bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo đối với mẫu thử trên
The nutrition facts are provided only as a reference for the sample encoded above

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS**



VILAS 357

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION
Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ,
Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho,
Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 260910074
Tên mẫu / Name of Sample : Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream
Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.
Xuất xứ (Origin): Mỹ
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm / Food
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 10 / 09 / 2026
Thời gian phân tích/Time of analysis : 10 / 09 / 2026 - 18 / 09 / 2026
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Carbohydrate (Không bao gồm Xơ)	0.50	g/15g		Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003)
Chất béo (Total Fat)	5.63	g/15g		HD.TN.023: 2017 (Ref. AOAC 996.06) (*)
Sugars Total (Glucose, Fructose, Sucrose, Maltose, Lactose)	0.47	g/15g		HD.TN.384 (Ref. DIN 10758) (HPLC-ELSD)
Chất đạm (Protein) (N*6.38)	0.35	g/15g		HD.TN.038:2021 (Ref. AOAC 928.08) (*)
Na (Natri) (Sodium)	4.40	mg/15g		HD.TN.465:2024 (Ref. AOAC 999.11) (*)
Năng lượng (Energy)	54	Kcal/15g		Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003) - TT30

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

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 KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS**



VILAS 357

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION
Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ,
Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho,
Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 260910074
Tên mẫu / Name of Sample : Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream
Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.
Xuất xứ (Origin): Mỹ
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm / Food
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 10 / 09 / 2026
Thời gian phân tích/Time of analysis : 10 / 09 / 2026 - 18 / 09 / 2026
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Aflatoxin M1	KPH/ N.D	µg/kg	0.15	HD.TN.217: 2021 (Ref. Anal. Bioanal Chem. (2010) 397:765-776) (*)
Melamine	KPH/ N.D	mg/kg	0.03	HD.TN.005:2024 (Ref. CLG-MEL 1.01) (*)

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

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 KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



VILAS 357

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION

Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ,
Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho,
Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 260910074

Tên mẫu / Name of Sample : Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream

Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.

Xuất xứ (Origin): Mỹ

Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm / Food

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 10 / 09 / 2026

Thời gian phân tích/Time of analysis : 10 / 09 / 2026 - 18 / 09 / 2026

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
As (Arsen tổng) (Total Arsenic)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.130:2017 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS)(*)
Cd (Cadimi) (Cadmium)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.130:2017 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS)(*)
Hg (Thủy ngân) (Mercury)	KPH/ N.D	mg/kg	0.01	HD.TN.130:2017 (Ref. AOAC 986.15) (ICP/MS)(*)
Pb (Chì) (Lead)	KPH/ N.D	mg/kg	0.006	HD.TN.466:2024 (Ref. AOAC 999.11) (ICP/MS)(*)
Sb (Antimon) (Antimony)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.130:2017 (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

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 KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



VILAS 357

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION
Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho, Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 260910074
Tên mẫu / Name of Sample : Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream
Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.
Xuất xứ (Origin): Mỹ
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm / Food
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 10 / 09 / 2026
Thời gian phân tích/Time of analysis : 10 / 09 / 2026 - 18 / 09 / 2026
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
<i>Escherichia coli</i>	<1	CFU/ml		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
<i>Listeria monocytogene</i>	<1	CFU/ml		ISO 11290-2:2017 (*)
<i>Salmonella</i> spp.	Không phát hiện	/25ml		ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 (*)

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 1 CFU/ml (<1 CFU/ml) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa
According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/ml (<1 CFU/ml) 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

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 KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



VILAS 357

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION

Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ,
Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho,
Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam

Mã số mẫu / Sample ID

: 260910074

Tên mẫu / Name of Sample

: Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream

Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.

Xuất xứ (Origin): Mỹ

Mô tả mẫu / Sample description

: Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box

Nền mẫu / Matrix

: Thực phẩm / Food

Ngày nhận mẫu / Date of sample received

: 10 / 09 / 2026

Thời gian phân tích/Time of analysis

: 10 / 09 / 2026 - 18 / 09 / 2026

Ngày trả kết quả / Date of result delivered

: 18 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Aldrin and Dieldrin	KPH/ N.D	mg/kg	0.002	HD.TN.376:2022 (Ref. AOAC 2007.01) (GC/MS/MS) (*)
Cyfluthrin	KPH/ N.D	mg/kg	0.003	HD.TN.376:2022 (Ref. AOAC 2007.01) (GC/MS/MS) (*)
DDT	KPH/ N.D	mg/kg	0.003	HD.TN.376:2022 (Ref. AOAC 2007.01) (GC/MS/MS) (*)
Endosulfan sum	KPH/ N.D	mg/kg	0.002	HD.TN.376:2022 (Ref. AOAC 2007.01) (GC/MS/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

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 KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



VILAS 357

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION
Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho, Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 260910074
Tên mẫu / Name of Sample : Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream
Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.
Xuất xứ (Origin): Mỹ
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm / Food
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 10 / 09 / 2026
Thời gian phân tích/Time of analysis : 10 / 09 / 2026 - 18 / 09 / 2026
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 18 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Benzylpenicilin	KPH/ N.D	µg/kg	3	HD.TN.320:2021 (Ref. Journal of Chromatography A, 928 (2001) 177-186) (*)
Chlortetracycline	KPH/ N.D	µg/kg	10	HD.TN.094: 2021 (Ref: Journal of Chromatography A, 928 (2001) 177-186) (*)
Dihydrostreptomycin	KPH/ N.D	µg/kg	50	HD.TN.388:2022 (Ref. Analytica Acta 672 (2010) 103-106)
Oxytetracycline	KPH/ N.D	µg/kg	10	HD.TN.094: 2021 (Ref: Journal of Chromatography A, 928 (2001) 177-186) (*)
Procain Benzylpenicilin	KPH/ N.D	µg/kg	3	HD.TN.320:2021 (Ref. Journal of Chromatography A, 928 (2001) 177-186)
Spiramycin	KPH/ N.D	µg/kg	3	HD.TN.386: 2022 (Ref. Journal of Chromatography A 928(2001) 177 – 186) (*)
Streptomycin	KPH/ N.D	µg/kg	50	HD.TN.097:2021 (Ref. Analytica Acta 672 (2010) 103-106))
Tetracycline	KPH/ N.D	µg/kg	10	HD.TN.094: 2021 (Ref: Journal of Chromatography A, 928 (2001) 177-186) (*)

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 colonies

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director
CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ
THÀNH PHỐ 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 KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS

BN: 260910074

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION
Địa chỉ : Tầng 1 và Tầng 2, B1.02, B1.20 và B1.15 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ,
Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Address : Floors 1 and 2, B1.02, B1.20 and B1.15 Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho,
Tan Hung Ward, Ho Chi Minh City, Viet Nam
Mã số mẫu / Sample ID : 260910074
Tên mẫu / Name of Sample : Kem sữa thanh trùng hiệu Challenge® - Challenge® Whipping Cream
Nhà sản xuất (Manufacturer): California Dairies, Inc.
Xuất xứ (Origin): Mỹ
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong hộp giấy/ Sample in a paper box
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm / Food
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 10 / 09 / 2026
Thời gian phân tích/Time of analysis : 10 / 09 / 2026 - 26 / 09 / 2026
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 26 / 09 / 2026

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
Gentamycin (a)	KPH/ N.D	µg/kg	50	CASE.SK.0189 (2020)

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)

(a) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ / The parameter tested by subcontractor

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory


M.S. Trinh Thi Minh Nguyet



Giám đốc
Director


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.