

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

CỘNG SỐ: 247 ngày 15/6/2019  
VĂN CHUYÊN 2019  
ĐỀN Lãnh đạo CC  
Phòng: 102/TT-Cục  
Sao: 100/TT-Cục

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/EKD/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221.3974.482

Fax: 0221.3974.483

Mã số doanh nghiệp (Mã số thuế): 0900902466

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 75/2018/ATTP-CNĐK

Ngày Cấp: 14/12/2018

Nơi cấp: Chi cục vệ sinh ATTP tỉnh Hưng Yên.



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kẹo Chanh Muối

2. Thành phần:

- Đường, mạch nhè, muối (2,81%), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), cao khô chanh vàng (0,42%), hương chanh tổng hợp, bột chanh (0,14%).

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: Kẹo được bao gói đơn chiếc bằng màng PET12/CPP25 và được đóng gói vào túi PET12/CPP40 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh: 100 g/túi sản phẩm

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):  
Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô đất số J-2, Khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 3974 482

Fax : 0221 3974 483

### III. Mẫu nhãn sản phẩm

( Có đính kèm mẫu nhãn sản phẩm )

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.
- QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm”.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

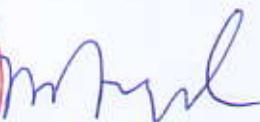
Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Hưng Yên, ngày 13 tháng 06 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)





**TỔNG GIÁM ĐỐC**

**FUKUNAGA ATSUHIRO**



*mở kín*  
*lưu hồ sơ*  
*mmt*

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

UBND TỈNH HƯNG YÊN	KEO	Số TCCS: 06:2019/EKD/03
CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM	KEO CHANH MUỐI	Có hiệu lực từ ngày ký

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

- Hình dạng: Dạng viên cứng, hình tròn.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi, vị: Vị ngọt, mùi chanh, mùi vị đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ

#### 1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng đường tổng	g/100g	57 - 97
2	Hàm lượng đường khử	g/100g	31 - 53
3	Độ ẩm	g/100g	$\leq 0,4$
4	Hàm lượng Protein	g/100g	$\leq 0,25$
5	Hàm lượng Lipid	g/100g	$\leq 0,2$
6	Hàm lượng tro	g/100g	$\leq 4$
7	Năng lượng	Kcal/100g	290 - 484
8	Carbonhydrate	g/100g	72 - 99,9
9	Sodium (Na)	mg/100g	$\leq 1567$



### 1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật

Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

-Theo QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm”.

-Theo QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	< 10
2	Coliform	CFU/g	< 10
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10
4	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10
5	Bacillus cereus	CFU/g	< 10
6	E.coli	CFU/g	< 10
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	< 10
8	Salmonella spp	CFU/g	0
9	Aflatoxin B1	µg/kg	< 5
10	Aflatoxin B1,B2, G1, G2	µg/kg	< 15

### 1.4 Hàm lượng kim loại nặng

Theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm do Bộ Y Tế ban hành.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng arsen (As)	mg/kg	≤ 1
2	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.5
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 1

**1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** Theo QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 và Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007.

**1.6. Phụ gia thực phẩm:** Theo văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

## **2. Thành phần cấu tạo**

- Đường, mạch nha, muối (2,81%), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), cao khô chanh vàng (0,42%), hương chanh tổng hợp, bột chanh (0,14%).

## **3. Ngày sản xuất và hạn sử dụng**

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Thời hạn 12 tháng kể từ ngày sản xuất

## **4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản**

Ăn ngay sau khi mở túi. Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

## **5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:**

- Chất liệu bao bì: Kẹo được bao gói đơn chiếc bằng màng PET12/CPP25 và được đóng trong bao gói PET12/CPP40 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh : 100 g/ 1 túi sản phẩm

## **6. Quy trình sản xuất**

Xem phụ lục đính kèm bảng thông tin chi tiết sản phẩm

## **7. Các biện pháp phân biệt thật, giả: Không**

## **8. Nội dung ghi nhãn**

Theo nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 17/04/2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa và Thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 “Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

1. Tên cơ sở sản xuất
2. Địa chỉ
3. Tên sản phẩm
4. Ngày, tháng, năm sản xuất
5. Hạn sử dụng
6. Thành phần
7. Cách sử dụng và bảo quản
8. Các chỉ tiêu chất lượng chính
9. Khối lượng
10. Số giấy phép tiếp nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

## 9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Sản xuất tại: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, Khu công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0221 3974 482

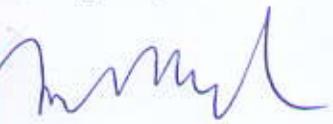
Fax : 0221 3974 483

Hưng Yên, ngày 13 tháng 06 năm 2019

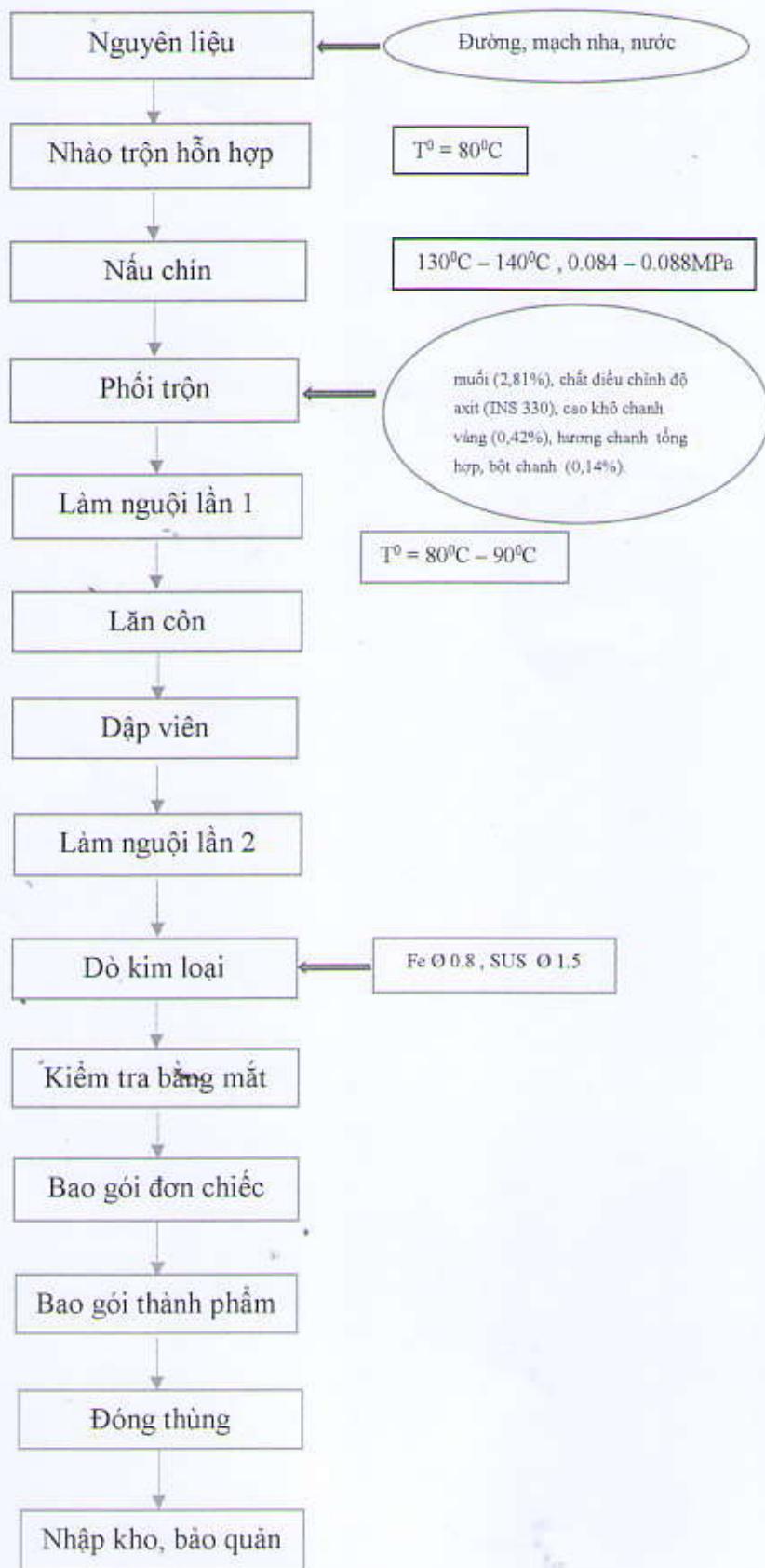
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



  
TỔNG GIÁM ĐỐC  
FUKUNAGA ATSUSHI

## PHỤ LỤC BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM



## THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT

- ❖ Nguyên liệu là các nguyên vật liệu chính dùng để sản xuất kẹo (đường, mạch nha, nước)
- ❖ Nhào trộn hỗn hợp là dùng cán khuấy, khuấy đều nguyên vật liệu cùng thành phần nước bổ sung và nhào trộn với nhiệt độ 80°C.
- ❖ Nấu chín là dùng nhiệt và áp suất cô đặc nguyên vật liệu đã nhào trộn thành dung dịch kẹo. (Nhiệt độ 130°C – 140°C , Áp suất 0.084 – 0.088Mpa)
- ❖ Phối trộn là bổ sung các thành phần nguyên liệu phụ gia còn thiếu vào trong dung dịch kẹo đã được nấu chín như muối (2,81%), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), cao khô chanh vàng (0,42%), hương chanh tổng hợp, bột chanh (0,14%).
- ❖ Làm nguội lần 1 là sau khi phối trộn đầy đủ các thành phần nguyên vật liệu sẽ sử dụng hệ thống bàn làm mát để làm giảm nhiệt độ của dung dịch kẹo đã được phối trộn.Nhiệt độ thích hợp là 80°C – 90°C.
- ❖ Lăn côn là khi khối kẹo được làm mát đến nhiệt độ thích hợp (75°C – 85°C ) sẽ được chuyển qua hệ thống trục lăn kéo dài khối kẹo tạo thành hình thon dài.
- ❖ Dập viên là cho khối kẹo đã được lăn thon dài chạy qua máy cắt và định hình tạo thành viên kẹo có kích thước và trọng lượng thích hợp.
- ❖ Làm nguội lần 2 là sử dụng hệ thống quạt gió làm giảm nhiệt độ của viên kẹo xuống nhiệt độ tiêu chuẩn đảm bảo viên kẹo không bị đóng cục khi bao quản.
- ❖ Dò kim loại là cho từng viên kẹo chạy qua máy dò kim loại để phát hiện dị vật và kim loại bị lẫn trong kẹo (Fe Ø 0.8, SUS Ø 1.5)
- ❖ Kiểm tra băng mắt là cho kẹo chạy qua băng chuyên và quan sát để loại bỏ những viên kẹo không đạt tiêu chuẩn (như vỡ, có bọt khí, kích cỡ không đạt chuẩn, có tạp chất). Kẹo được chứa trong túi nilon (PE) và được bảo quản trong thùng nhựa để chuyển qua khu vực đóng gói đơn chiếc.
- ❖ Bao gói đơn chiếc là sử dụng hệ thống máy đóng gói bao gói nhỏ và màng PET12/CPP25 để bao gói kín cho từng viên kẹo .
- ❖ Bao gói thành phẩm là sử dụng hệ thống máy đóng gói bao gói lớn và màng PET12/CPP40 để bao gói kẹo đã đóng gói đơn chiếc theo khối lượng tịnh, in ngày sản xuất và hạn sử dụng.
- ❖ Đóng thùng là các gói kẹo đã bao gói thành phẩm sẽ được đóng trong thùng carton phù hợp với từng loại kẹo và yêu cầu của khách hàng.
- ❖ Nhập kho, bảo quản : Kẹo sau khi đóng thùng và giàn kín băng dính sẽ được xếp ngay ngăn trên pallet, được bảo quản trong kho ở nhiệt độ thích hợp và trong thời gian lưu kho cho phép.

Tên tổ chức: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

## KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Kẹo Chanh muối

tên công đoạn	tên gọi thiết bị	mục quản lý		phương pháp quản lý		ghi chép
		đặc điểm quản lý	cơ sở quản lý	phương pháp đo	đo tần suất	
Cân nguyên liệu chính	—	Cân nặng		cân bàn	mỗi nồi	Bảng kiểm tra
		quan sát ngoài	Không có tạp chất	thị giác	mỗi nồi	
Nấu	6nồi liên hoàn	NL dầu vào	Không quên NL	thị giác	mỗi nồi	Bảng kiểm tra
		nhiệt độ	100°C-126°C	nhiệt kế điện tử	mỗi nồi	
Đẩy áp suất	đẩy áp suất	nhiệt độ	135°C	nhiệt kế số	mỗi nồi	
		áp lực	áp suất 0.086 MPA ( $\pm 0.002$ )	áp kế lò xo	mỗi nồi	
		Thời gian đẩy áp suất	4 phút		mỗi nồi	
pha trộn	trộn phụ gia	NL dầu vào	Không quên NL	thị giác	mỗi nồi	Bảng kiểm tra
		thời gian trộn	Hẹn giờ do 30 giây	hẹn giờ	mỗi nồi	Bảng kiểm tra
làm nguội	bàn làm mát	quan sát ngoài	Sự đồng đều	thị giác	mỗi nồi	
băng truyền giữ nhiệt	băng truyền giữ nhiệt	Điều chỉnh máy	Không có bất thường	thị giác	Trước khi hoạt động	
định hình	định hình viên kẹo	vị	Không có nhầm lẫn	Hương vị	Đầu, giữa, cuối	Bảng kiểm tra trọng lượng
		Màu	Không có nhầm lẫn	thị giác		

		Khối lượng	3.7g ~ 4.0g	cân đĩa		
làm nguội	Băng tải 3 tầng	Điều chỉnh máy	Không có bất thường	thị giác	Trước khi hoạt động	
kiểm tra kim loại	máy dò kim loại	Fe	φ0.8	mẫu thử	2 tiếng/ lần	Bảng kiểm tra
		SUS	φ1.5	mẫu thử	2 tiếng/ lần	
kiểm tra kéo tràn	băng truyền	quan sát băng mắt	Không có kẹo dị vật và biến đạng	Ngoại quan	toàn bộ slg	Bảng kiểm tra
đóng gói ngang(bao gói đơn chiếc)	đóng gói ngang	rò rỉ khí	Không có rò rỉ khí	kiểm tra độ kết dính bao gói	Mỗi đầu loại	báo cáo hàng ngày
		vị	Không có nhảm lẩn	Hương vị		
		Màu	Không có nhảm lẩn	thị giác		
cho vào túi	máy đóng gói	Khối lượng	100 g +5g, - 0g	Cân da đầu	toàn bộ túi	báo cáo hàng ngày
		rò rỉ khí	Không có rò rỉ khí	kiểm tra độ kết dính bao gói	Mỗi đầu loại	
đóng vào thùng	máy đóng thùng	Kiểm tra ngoại quan gói	sự hư hại và không có	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày
	máy in date	Nội dung in	Không có nhảm lẩn, thiểu sót	thị giác	mỗi lần	
Lưu kho	—	Số lượng; HSD	Không có nhảm lẩn	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày

Hưng Yên, ngày 13 tháng 06 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC  
FUKUNAGA ATSUSHIRO

Tên tổ chức: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

## KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Kẹo Chanh Muối

Hệ thống kiểm soát	Kiểm nghiệm định kỳ	Công bố tại
Sản phẩm được kiểm soát từ khâu nguyên liệu đầu vào đến khi ra thành phẩm	Theo qui định của thông tư 19/2012/TT-BYT	Trước khi hết hạn công bố, công ty sẽ tiến hành làm thủ tục xin gia hạn hoặc đăng ký lại bản xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

Mẫu kiểm nghiệm được gửi tại các phòng kiểm nghiệm được cơ quan có thẩm quyền chỉ định hoặc các phòng kiểm nghiệm được công nhận

Hưng Yên, ngày 13 tháng 06 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC  
FUKUNAGA ATSUHIRO**

## DỰ THẢO NỘI DUNG TEM NHÂN

### Kẹo Chanh Muối

Tên tổ chức: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Thành phần:

- Đường, mạch nha, muối (2,81%), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), cao khô chanh vàng (0,42%), hương chanh tổng hợp, bột chanh (0,14%).
- Không sử dụng chất bảo quản.

Chi tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	g/100g	≤ 0,4
2	Tro	g/100g	≤ 4
3	Lipid	g/100g	≤ 0,2
4	Protein	g/100g	≤ 0,25
5	Carbohydrate	g/100g	72 - 99,9
6	Đường khử	g/100g	31 - 53
7	Năng lượng	Kcal/100g	290 - 484
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	≤ 1567

- Ngày sản xuất:

- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

- Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay sau khi mở túi.

- Bảo quản: Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Khối lượng: 100 g

- Số giấy tiếp nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.



VILAS 237



Page N°: 1/4

Report N°: 19032201AB

ANALYSIS REPORT  
BÁO CÁO PHÂN TÍCHREF. NO.: FDL19/02459-1  
Đơn hàng: FDL19/02459-1CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM  
Tên khách hàngCLIENT'S ADDRESS : LÔ ĐẤT SỐ J-2, KHU CÔNG NGHIỆP THĂNG LONG II, XÃ DỊ SỬ,  
Địa chỉ HUYỆN MỸ HÀO, TỈNH HƯNG YÊN

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:  
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

Sample description Mô tả mẫu	: CANDY : Kẹo
Number of sample Số lượng mẫu	: 01 sample : 01 mẫu
Sample characterisation/ condition Tình trạng mẫu	: Sample (approx. 500g) in full label packaging (plastic bag) : Mẫu (khoảng 500g) chứa trong bao bì nhãn mác đầy đủ (túi nhựa)
Client's reference Chú thích của khách hàng	: KẸO CHANH MUỐI
Date sample(s) received Ngày nhận mẫu	: March 13, 2019 : 13/03/2019
Testing period Thời gian thử nghiệm	: March 13 – March 21, 2019 : 13/03/2019 – 21/03/2019
Test requested Yêu cầu thử nghiệm	: As applicant's requirement : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result Kết quả kiểm nghiệm	: Please refer to the next page(s) : Vui lòng tham khảo trang sau

## SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay

Thanh Ward, Tan Phu Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam  
(84-28) 3935 1920 - (84-28) 3935 1921 | www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](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. The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticatceCertificate.jsp>.



## DETAIL TEST RESULT(S)

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Appearance: Trạng thái:	Round rock candy Viên kẹo tròn cứng
Colour: Màu:	Pale yellow Màu vàng nhạt
Odour: Mùi:	Light salty, sour and sweet, characteristic aroma and taste of product, no strange odour and taste Vị mặn, chua và ngọt nhẹ, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
1. Total Plate Count Tổng vi khuẩn hiệu khử	ISO 4833-1:2013 <sup>(A) (H)</sup>	< 10	cfu/g
2. Total Coliforms Coliforms tổng	ISO 4832:2006 <sup>(A) (H)</sup>	< 10	cfu/g
3. E. Coli E. Coli	ISO 16649-3:2015 <sup>(A)</sup>	0	MPN/g
4. Bacillus cereus Bacillus cereus	AOAC 980.31 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A)</sup>	< 10	cfu/g
5. Clostridium perfringens Clostridium perfringens	ISO 7937:2004 <sup>(A) (H)</sup>	< 10	cfu/g
6. Staphylococcus aureus Staphylococcus aureus	US FDA BAM Chapter 12 (2016) <sup>(A)</sup>	< 10	cfu/g
7. Total Yeast Tổng nấm men	ISO 21527-2:2008 <sup>(A) (H)</sup>	< 10	cfu/g
8. Total Mold Tổng nấm mốc		< 10	cfu/g
9. Acidity (as Citric acid) Chỉ số axit (quy về axit citric)	TCVN 4073:2009	1.16	g/100g
10. Crude protein (Nx6.25) Đạm thô	AOAC 2001.11 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A) (H)</sup>	0.20	g/100g
11. Moisture content (70°C) Độ ẩm	TCVN 4069:2009	0.33	g/100g
12. Ash content Hàm lượng tro	TCVN 4070:2009	3.04 LOD = 0.03	g/100g



## SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 5, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
HCM Laboratory: Lot III/21, SL 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay

Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

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

Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](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. The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/recent/certificate/authenticateeCertificate.jsp>.

Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
13. Total fat Béo tổng	AOAC 996.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) & ISO 16958:2015 <sup>(A)</sup>	0.114	g/100g
14. Total carbohydrate Cacbonhydrat tổng	AOAC 986.25 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A) (H) (T)</sup>	96.3	g/100g
15. Calories Năng lượng	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases <sup>(#) (A)</sup>	387 1621	Kcal/100g KJ/100g
16. Total sugars (as sucrose) Đường tổng (quy về saccharose)	Luff school method <sup>(A) (H) (T)</sup>	77.14 LOD = 0.20	g/100g
17. Reducing sugars (as glucose) Hàm lượng đường khử (quy về glucosa)		42.28 LOD = 0.20	g/100g
18. Saturated fatty acids Hàm lượng axit béo bão hòa	AOAC 996.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) & ISO 16958:2015 <sup>(A)</sup>	0.021	g/100g
19. Trans fatty acids Hàm lượng axit béo chuyển hóa dạng trans		Not detected Không phát hiện LOQ = 0.01	g/100g
20. Vitamin C (as total ascorbic acid) Vitamin C (quy về axit ascorbic)	J. AOAC Int 86 (2003) 367-374 <sup>(A)</sup>	0.58 LOD = 0.1	mg/100g
21. Sodium (Na) Natri	Ref. AOAC 2011.14 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A) (H)</sup>	1253.7 LOD = 1	mg/100g
22. Arsenic (As) Asen	AOAC 2013.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A) (H) (T)</sup>	Not detected Không phát hiện LOD = 0.07	mg/kg
23. Lead (Pb) Chi		Not detected Không phát hiện LOD = 0.03	mg/kg
24. Mercury (Hg) <sup>(*)</sup> Thủy ngân	AOAC 971.21	Not detected Không phát hiện LOD = 0.01	mg/kg

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
**HCM Laboratory**: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay  
 Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam  
**Can Tho Laboratory**: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
 Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam  
 (+84-28) 3935 1920 (+84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/vn/Terms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/vn/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 herein 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.  
 The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

**SGS**

Report N°: 19032201AB

Page N°: 4/ 4

**Note/Ghi chú:**

- LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện
- LOQ = Limit of Quantification/ Giới hạn định lượng
- <sup>(\*)</sup>Carbohydrate (total) factor: 4, Fat factor: 9, Protein factor: 4 Kcal/g; 1 KJ = 4.184 Kcal (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases)  
Hệ số của cacbonhydrat tổng: 4, hệ số của chất béo: 9, hệ số chất đạm: 4 Kcal/g; 1 KJ = 4.184 Kcal (Nguồn: FAO – Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003) & Cơ sở dữ liệu dinh dưỡng thực phẩm quốc gia của USDA)
- The method remarked with <sup>(\*)</sup> is not currently within the ISO 17025 accreditation scope and the test remarked with <sup>(\*)</sup> is performed by subcontractor.  
Phương pháp được đánh dấu <sup>(\*)</sup> chưa thuộc phạm vi công nhận ISO 17025 và chỉ tiêu được đánh dấu <sup>(\*)</sup> được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- The method(s) remarked with (A), (H) and (T) are designated by the Ministry of Agriculture and Rural Development, the Ministry of Health, and the Ministry of Industry and Trade, respectively.  
Phương pháp được đánh dấu bằng chữ (A), (H) và (T) là phương pháp tương ứng được công nhận bởi Bộ Nông Nghiệp Và Phát Triển Nông Thôn, Bộ Y Tế, và Bộ Công Thương

**REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH  
SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30-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 30 ngày nếu  
**DUNG VỚI BẢN GỐC** không có thông báo đặc biệt khác

END OF THE REPORT

Ngày: 13-06-2013

Số: 2256.....Quyền: M.....

Signed for and on behalf of

**SGS Vietnam LTD**

Thay mặt Công ty SGS Việt Nam

Lâm Văn Xử



Lâm Văn Xử

Trưởng Phòng Thí Nghiệm Thực Phẩm



CÔNG CHỨNG VIÊN  
Nguyễn Thị Thúy

**SGS Vietnam Ltd.**

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
**HCM Laboratory**: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay  
Thanh Ward, Tan Phu Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam  
**Can Tho Laboratory**: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist, Can Tho City, Vietnam  
(84-28) 3935 1920 / (84-28) 3935 1921 | [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/1/Terms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/1/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. The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticacneCertificate.jsp>.



Report N°: 1904240171



BẢN SAO

Page N°: 1/2

**ANALYSIS REPORT**  
**BÁO CÁO PHÂN TÍCH**

**CLIENT'S NAME** : CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM  
Tên khách hàng

**CLIENT'S ADDRESS** : LÔ ĐẤT SỐ J-2, KHU CÔNG NGHIỆP THĂNG LONG II, XÃ DỊ SỬ,  
Địa chỉ HUYỆN MỸ HÀO, TỈNH HƯNG YÊN

**The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:**  
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

**Sample description** : CANDY  
Mô tả mẫu : Kẹo

**Number of sample** : 01 sample  
Số lượng mẫu : 01 mẫu

**Sample characterisation/ condition** : Sample (approx. 240g) in full label packaging (plastic bag)  
Tình trạng mẫu : Mẫu (khoảng 240g) chứa trong bao bì nhãn mác đầy đủ (túi nhựa)

**Client's reference** : KẸO CHANH MUỐI  
Chủ thích của khách hàng

**Date sample(s) received** : April 16, 2019  
Ngày nhận mẫu : 16/04/2019

**Testing period** : April 17 – April 24, 2019  
Thời gian thử nghiệm : 17/04/2019 – 24/04/2019

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

**Test result** : 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., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN-III, Tan Binh 17, Tay

Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

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

Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 [www.sgs.com](http://www.sgs.com)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](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

## DETAIL TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
1. <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017 (A)	Not Found Không phát hiện LOD <sub>50</sub> = 0.8 cfu	/25g
2. Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	AOAC 2005.08 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019)	Not detected Không phát hiện LOD = 0.1	µg/kg
3. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	AOAC 2005.08 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019)	Not detected Không phát hiện LOD = 0.1/each	µg/kg
4. Cadmium (Cd) Cadmium	AOAC 2013.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) (A) (H) (T)	Not detected Không phát hiện LOD = 0.03	mg/kg

## Note/Ghi chú:

- LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện
- When the analyte is detected but the concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "*< LOQ*". If the result was calculated from sum of individual analytes, it was done without single values below limit of quantification taken into account.  
Kết quả phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả sẽ được thể hiện là "*< LOQ*". Nếu kết quả được tính từ tổng của từng chỉ tiêu, nó được thực hiện không bao gồm các giá trị đơn lẻ nhỏ hơn giới hạn định lượng.
- The method(s) remarked with (A), (H) and (T) are designated by the Ministry of Agriculture and Rural Development, the Ministry of Health, and the Ministry of Industry and Trade, respectively.  
Phương pháp được đánh dấu bằng chữ (A), (H) và (T) là phương pháp tương ứng được công nhận bởi Bộ Nông Nghiệp VÀ Phát Triển Nông Thôn, Bộ Y Tế, và Bộ Công Thương

CHỨNG THỰC BẢN SÁO NAY

DÙNG ĐỂ TIN CÓ

SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 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 30 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Thay mặt Công ty SGS Việt Nam

Lâm Văn Xử



CÔNG CHỨNG VIÊN  
Nguyễn Thị Thúy

Lâm Văn Xử

Trưởng Phòng Thử Nghiệm Thực Phẩm

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](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

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay  
Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam  
Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam  
+84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn