

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 416 ngày 29/11/2008
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
	Sao.....

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN
HÀ KAMEDA
Số: 01.11/2018-THK

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

Hưng Yên, ngày 20 tháng 11 năm 2018

Vv: Công bố sản phẩm

- Căn cứ: Luật An toàn thực phẩm 2010;
- Căn cứ nghị định 15/2018/NĐ- CP hướng dẫn Luật ATTP;
- Căn cứ tình hình kinh doanh của Công ty.

THÔNG BÁO CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

Địa chỉ: Km 29, Quốc lộ 5A, thôn Bến, xã Bạch Sam, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0321 949 130

Mã số doanh nghiệp: 0900854396

Điều 1: Công bố Hợp quy cho các sản phẩm như sau:

1. Tên sản phẩm: Snack gạo Ichi vị mật ong
Số: 02/THK-CB/2018
2. Tên sản phẩm: Snack gạo Ichi vị cay
Số: 03/ THK-CB/2018
3. Tên sản phẩm: Snack gạo Ichi vị sôcôla.
Số: 04/ THK-CB/2018

Điều 2: Hiệu lực

Các Hồ sơ công bố có hiệu lực kể từ thời điểm niêm yết tại trụ sở Công ty.

Các bộ phận, phòng ban liên quan có trách nhiệm tuân thủ theo nội dung Công bố.

Điều 3: Nơi nhận

- Gửi lãnh đạo
- Phòng kinh doanh./.
- Chi cục ATTP Hưng Yên.
- Lưu văn thư./.

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA
CÔNG TY



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý



CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

CÔNG
VĂN
ĐẾN

Số: 417, ngày 24/11/2018
CHUYÊN
Lãnh đạo CC.....
Phòng.....
Sao.....
N.T. Hoa
Văn Học

HỒ SƠ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 03 /THK – CB/2018

SẢN PHẨM

SNACK GẠO ICHI VỊ CAY

Hung Yên, tháng 11/2018



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/THK - CB/2018

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Email: thienhakameda@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900854396

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2016/GCNATTP- SCT . Ngày cấp: 04/07/2016

Nơi cấp: Sở công thương Tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm : Snack gạo Ichi vị cay.

2. Thành phần: Gạo Japonica (55%), dầu thực vật, đường kính trắng, xì dầu (đậu nành, lúa mì), mật ong, hương bò cay tổng hợp, tinh bột acetate starch 1420(starch, acetyl group content), bột ngọt (621).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 8 tháng kể từ ngày sản xuất ;
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao Plastic.
- Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 15g
- Cứ 10 gói nhỏ được đóng gói vào 1 túi to, 20 túi to này được xếp vào 1 thùng carton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm : (Có file chi tiết đính kèm)

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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.

- 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.

- 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 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

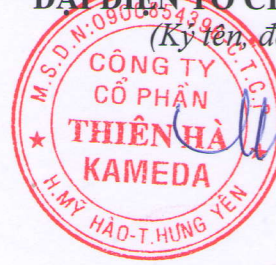
Tiêu chuẩn cơ sở số 03/2018/TCCL- DDBS, ngày 20 tháng 04 năm 2018. (đính kèm)

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./.

Hà Nội, ngày 20 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. **Sản phẩm:** Snack gạo Ichi vị cay
2. **Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:**

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hòa, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Xuất xứ: Việt Nam

3. **Trạng thái sản phẩm:**

- Hình dạng: Dạng tròn
- Màu sắc: Màu sắc cơ bản là màu vàng nâu
- Quy cách bao gói:
 - + Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao Plastic.
 - + Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 15g
 - + Cứ 10 gói nhỏ được đóng gói vào 1 túi to, 20 túi to này được xếp vào 1 thùng carton.

4. **Thành phần:** Gạo Japonica (55%), dầu thực vật, đường kính trắng, xì dầu (đậu nành, lúa mì), mật ong, hương bò cay tổng hợp, tinh bột acetate starch 1420(starch, acetyl group content), bột ngọt (621).

5. **Chỉ tiêu chất lượng:**5.1. **Các chỉ tiêu cảm quan:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh khô, giòn, xốp.
2	Màu sắc	Dạng khối tròn, màu sắc cơ bản là màu vàng nâu.
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị ngọt, mặn và béo. Không có mùi vị lạ, không có tạp chất lạ.
4	Các đặc tính khác	

5.2. **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	3-6
2	Hàm lượng Chất béo	%	24.3-45.3
3	Hàm lượng ẩm	%	≤ 6
4	Hàm lượng tổng Cacbonhydrat	g/100g	44.5-82.7
5	Hàm lượng sắt	mg/100g	8.0-14.8

5.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	10 ⁴
2	Coliforms	Cfu/g	10
3	E.coli	Cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	Cfu/g	10
5	Clostridium perfringens	Cfu/g	10
6	B.cereus	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	Cfu/g	10 ²

5.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

5.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppm	2
2	Aflatoxin tổng	ppm	4

3	Ocharatoxin A	ppm	3
4	Dexynivalenol	ppm	500
5	Zearalenone	ppm	50

115mm 90mm 12.5 12.5 10

45mm

200mm 90mm

45mm

10

Chỉ tiêu chất lượng chính
Main qualitative norm

Dộ ẩm Moisture	5.6%
Hàm lượng Protein/ Protein	3 - 6%

Hàm lượng các chất cho mỗi khẩu phần 100g/ Amount:

Năng lượng/ Energy	573 kcal
Tổng chất béo/ gfat trị hàng ngày	34.8g
Total fat/ daily value	/ 15.7%
Chất béo no bão hòa/ Saturated fat	15g
Tổng carbohydrate/ gfat trị hàng ngày	60.5g
Total carbohydrate/ daily value	/ 12.1%
Chất đạm/ Protein	4.51 g

Mãn Mầu ICHI đã được bảo hộ và thuộc sở hữu của CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA. ICHI brand is a trademark of THIEN HA KAMEDA JOINT STOCK COMPANY.

SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA
Km 29 - Quốc lộ 5A, Thôn Bính, Xã Bính Sơn, Huyện Mỹ Hòa, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
ĐT: (84-221)3946789/ Fax: (84-221)3946788
www.thienha-kamedafood.com/ www.kamedaseika.co.jp

PRODUCED BY THIEN HA KAMEDA JOINT STOCK COMPANY
Km 29 - SA Route, Ban Village, Bính Sơn Commune, Mỹ Hòa District, Hưng Yên Province, Vietnam
Tel: (84-221)3946789/ Fax: (84-221)3946788
www.thienha-kamedafood.com/ www.kamedaseika.co.jp

SẢN XUẤT THEO CÔNG NGHỆ CHẤT LƯỢNG: GI THIK-C&T2018
MANUFACTURED ACCORDING TO THIK-C&T2018
Sản xuất theo công nghệ Nhật Bản
Produced by Japanese technology

HOTLINE LIÊN HỆ ☎ 1800 555529

MADE IN VIET NAM
8 936074 609882



KAMEDA NHẬT BẢN
THƯƠNG HIỆU BẢO HỘ ĐẶC SỞ

KAMEDA NHẬT BẢN
THƯƠNG HIỆU BẢO HỘ ĐẶC SỞ

THÀNH PHẦN: Gạo Japonica (55%), dầu thực vật, đường tinh khiết, xi-dan (đầu nhũ, hòa tan), một ong, hương bơ cay (tổng hợp), tinh bột acetate starch 1420 (starch, acetyl group content), bột ngọt (621).

INGREDIENTS: Japonica rice (55%), vegetable oil, granulated sugar soya-sauce (soy-bean, wheat), honey, beef spice flavour, acetate starch 1420 (starch, acetyl group content), monosodium glutamate (621).

* Chất phụ gia đang có trong thành phần: Đậu nành, hòa tan.
Allergy advice for allergens including: Soy, wheat.
* Trong xưởng sản xuất sản phẩm này có các dụng cụ làm phẩm có liên quan đến: Đậu tương, sữa, trứng, cá ngừ.
The factory of this product also produce other products that relate to: Soybean, milk, sesame, tuna.
* Chất phụ gia bên ngoài và túi bên trong: PP.
Outside and inside material of bag: PP.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. DIRECTIONS FOR MAINTENANCE: Keep in cool and dry place, avoid direct sunlight.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Sản phẩm ăn liền, không cần qua chế biến, nên ăn ngay sau khi bóc gói. Gói hút ẩm bên trong bao bì không ăn được, vứt ngay vào sọt rác. Khi bóc gói, DIRECTIONS FOR USE Instant food, cooking is not necessary, should be used once opened the packet. The inside silica gel bag is inedible, please put it in the wastebasket right after opening the packet.

NGÀY SẢN XUẤT/HẠN SỬ DỤNG: In tên bao bì
MANUFACTURED DATE/ EXPIRED DATE: Shown on package

THÊM VỊ - THÊM VUI

VI GỪNG VI MẬT ONG VI SODA



VI CÂY

KHỐI LƯỢNG TÍNH 15 g/

115mm



Số/Nº: 1844/1 - K8/ 5931/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 16/10/2018

Trang/Page: 1/2

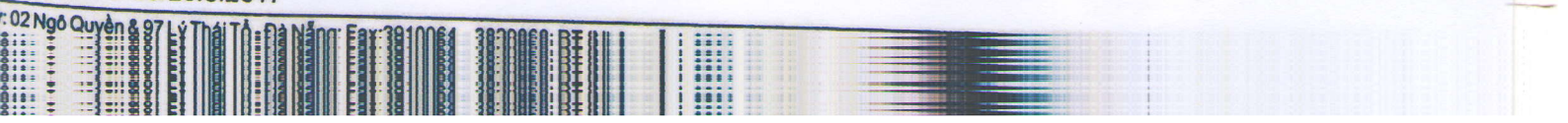
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH SNACK GẠO ICHI VỊ CAY**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29, QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **01/10/2018**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 01/10/2018 đến ngày/to: 15/10/2018**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu khoảng 1 kg, chứa trong bao nilon**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample: -
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:



TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1	Cảm quan/ Sensory - Trạng thái/ State - Màu sắc/ Colour - Mùi/ Odour - Vị/ Taste	KT2.K2.TN-05/TP	Mẫu có hình dạng theo khuôn mẫu, không dập nát/ Sample is patterned not crushed Vàng/ Yellow Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ/ Characteristic odour of product, no foreign odour Vị mặn, cay nhẹ, không có vị lạ/ Salty, slightly spicy, no strange taste
2	Độ ẩm/ Moisture g/100 g	TCVN 4069:2009	3,24
3	Hàm lượng Protein/ Protein content g/100 g	TCVN 8125:2009	4,84
4	Hàm lượng Lipit/ Lipid content g/100 g	TCVN 4072:2009	27,8
5	Hàm lượng Carbohydrate/ Carbohydrate content g/100 g	TCVN 4594:1988	63,6



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
6	Đường tổng (tính theo Glucose)/ Total sugar content (as Glucose) g/100 g	TCVN 4074:2009	14,8
7	Béo bão hòa/ Saturated Fat g/100g	AOAC 996.06(2012) ^(A)	11,3
8	Béo chuyển hóa/ Trans Fat g/100g	AOAC 996.06(2012) ^(A)	0,090
9	Hàm lượng Na/ Na content mg/kg	AOAC 969.23(2012) ^(A)	9087
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí/ Aerobic plate count CFU/g	TCVN 4884-1:2015 ^(A)	4,7 x 10 ³

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit

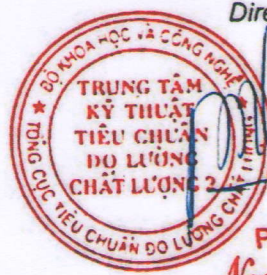
PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8

Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT. GIÁM ĐỐC

Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung



Số (N^o): 1853/2-K2/4018/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 17/7/2018

Trang/page: 1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

- 1. Tên mẫu/Name of sample: **SNACK GẠO ICHI VỊ CAY**
- 2. Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- 3. Địa chỉ/Address: **Km 29, QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hòa, Hưng Yên.**
- 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **09/7/2018**
- 5. Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 09/7/2018 đến ngày/to: 17/7/2018**
- 6. Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên gói, khoảng 200 g và 500 g.**
- 7. Ký hiệu mẫu/Mark of sample: **-**
- 8. Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- 9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU - ĐƠN VỊ TÍNH Test properties - Unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Tổng số bào tử nấm men – mốc CFU/g	TCVN 8275-2:2010 ^(A)	KPH(<10)
2.	Coliforms CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(A)	KPH(<10)
3.	E.coli MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(A)	KPH(< 3)
4.	S.aureus CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(A)	KPH(< 10)
5.	Cl.perfringens CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(A)	KPH(< 10)
6.	B.cereus CFU/g	TCVN 4992:2005 ^(A)	KPH(< 10)

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable.
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng, tên hợp đồng, ngày lấy mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and contract, date of sampling are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến /The test results are valid only for the recieved sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA

TRƯỜNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

Võ Khánh Hà

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017



Đoàn Văn Bắc



Số/Nº: 2532/2- K8/ 6932/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 03/01/2018

Trang/Page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

1. Tên mẫu/Name of sample: **SNACK GẠO ICHI VỊ CAY**
2. Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
3. Địa chỉ/Address: **Km30, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hòa, tỉnh Hưng Yên**
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **20/12/2017**
5. Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 20/12/2017 đến ngày/to: 03/01/2018**
6. Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên bao khoảng 300g (x 2 bao)**
7. Ký hiệu mẫu/Mark of sample: **8. Số lượng mẫu/Quantity: 01**
9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Hàm lượng Na mg/kg	AOAC 969.23(2012) ^(A)	7949
2.	Hàm lượng Fe mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	11,4
3.	Hàm lượng Ca mg/kg	AOAC 975.03(2012) ^(A)	155
4.	Cholesterol mg/kg	KT2.K8.TN-08/S	KPH (< 10)
5.	Béo bão hòa g/100g	AOAC 996.06(2012) ^(A)	15,0
6.	Carbohydrate g/100	TCVN 4594:1988	60,5
7.	Lipid %	TCVN 4072:2009 ^(A)	34,8
8.	Protein %	FAO14/7	4,51
9.	Năng lượng (tính trên 100g) kcal	KT2.K2.TN-06/TP	590
10.	Xơ thô %	TCVN 4590:1988	0,05
11.	Hàm lượng muối (NaCl) %	TCVN 4591:1988	0,66

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
 Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT2.QT.30/B.05/15.7.2016

KT. GIÁM ĐỐC
 Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Tạ Ngọc Tú



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- 1. Tên mẫu/Name of sample: **SNACK GẠO ICHI VỊ CAY**
- 2. Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- 3. Địa chỉ/Address: **Km 29, QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **09/7/2018**
- 5. Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 09/7/2018 đến ngày/to: 18/7/2018**
- 6. Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên gói 200g và 500g**
- 7. Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- 8. Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- 9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit		PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Hàm lượng Pb	mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	KPH (< 0,05)
2.	Hàm lượng Cd	mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	KPH (< 0,05)
3.	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (< 0,5)
4.	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1,G2)	µg/kg		KPH (< 1,0)
5.	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09(2012) ^(A)	KPH (< 0,5)
6.	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (< 5,0)
7.	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg		KPH (< 150)

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017

KT. GIÁM ĐỐC
Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Ta Naoc Tú

