

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

-----  
**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/CPPTPM/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN PHÁT TRIỂN PHÚ MỸ.

Địa chỉ: Lô CN3, Khu công nghiệp Thạch Thất – Quốc Oai, Thị Trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0436331073 Fax: 0436333961

E-mail: kinhdoanh@phumybakery.com

Mã số doanh nghiệp: 0101593638

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: cơ sở không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo khoản 1.k điều 12 nghị định 15/2018/ ND – CP ( Áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018, số : VN705-FS, ngày cấp: 31/08/2022 , nơi cấp: Công Ty TNHH chứng nhận TQCSI Việt Nam).

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Bánh Bao nhân xá xíu.**

2. Thành phần: Bột mỳ (50%), thịt xá xíu (20%), nước sạch, đường kính, bơ, men bánh, dầu ăn, dầu hào, muối ăn, chất điều vị : INS 621, ngũ vị hương, hạt tiêu.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản từ 0°C - 5°C.

- 90 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản ( -18°C).

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

- Quy cách đóng gói: : Gói 1bánh, gói 2 bánh, gói 4 bánh, gói 6 bánh. Gói 10 bánh, gói 12 bánh.

- Mỗi bánh: 50 g, 70 g, 80 g, 85 g, 95 g, 100 g, 110 g, 120 g, 130 g, 150 g.

- Khối lượng tịnh: 50 g, 70 g, 85 g, 95 g, 100 g, 110 g, 120 g, 150 g, 200 g, 240 g, 280 g, 300 g, 320g, 350g, 400 g, 450 g, 500 g.

- Chất liệu bao bì: Đóng gói bằng màng OPP đảm bảo ATVSTP theo quy định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Tên cơ sở: CÔNG TY CỔ PHẦN PHÁT TRIỂN PHÚ MỸ

Địa chỉ: Lô CN3, Khu công nghiệp Thạch Thất – Quốc Oai, Thị Trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành Phố Hà Nội, 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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: 46/2007/QĐ-BYT về ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm, QCVN 8-2:2011/BYT : Quy chuẩn quốc gia với đối với giới hạn ô nhiễm kim loại



nặng trong thực phẩm, QCVN 8-1:2011/BYT : Quy chuẩn quốc gia với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

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 25 tháng 11 Năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thị Thu Trang*



## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỐ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ THÀNH PHỐ HÀ NỘI	Bánh	Số: 06/CPPTPM/2020
Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ	Bánh bao nhân xá xíu	Có hiệu lực kể từ ngày ký

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Bánh cân đối, nở xốp, hình tròn.
- Màu sắc: đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: đặc trưng của 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	Độ ẩm	%	$\leq 40$
2	Hàm lượng carbohydrat/gluxit	%	$\geq 40$
3	Hàm lượng protein	%	$\geq 8$
4	Hàm lượng lipid	%	$\geq 7$

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	<i>TSVSVHK</i>	Cfu/g	$10^6$
2	<i>Coliforms</i>	Cfu/g	$10^3$
3	<i>E.coli</i>	Cfu/g	$10^2$
4	<i>S.aureus</i>	Cfu/g	$10^2$
5	<i>Clostridium perfringens</i>	Cfu/g	$10^2$
6	<i>B.cererus</i>	Cfu/g	$10^2$
7	<i>TS BTNM-M</i>	Cfu/g	$10^3$

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi	Ppm	0.2
2	Chì	Ppm	0.2

**1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm:** tuân theo QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa*
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Hàm lượng deoxynivalenol	µg/kg	500
4	Hàm lượng zearalenone	µg/kg	50

#### 2. Thành Phần cấu tạo:

Bột mỳ (50%), thịt xá xíu (20%), nước sạch, đường kính, bơ, men bánh, dầu ăn, dầu hào, muối ăn, chất điều vị : INS 621, ngũ vị hương, hạt tiêu.

**3. Thời hạn sử dụng và bảo quản:** NSX và HSD ghi trên nhãn chính của sản phẩm.

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản từ 0°C - 5°C.

- 90 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản -18°C.

#### 4. Hướng dẫn sử dụng:

+ **Cách dùng:** -Để rã đông.

-Hấp cách thủy 10 - 15 phút hoặc chiên dầu

+ **Bảo quản:** -Nhiệt độ bảo quản luôn đảm bảo  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  , bảo quản tốt nhất ở  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.

- Tránh tiếp xúc với các thực phẩm tươi sống.

+ **Lưu ý:**

- Khi mua sản phẩm về phải bảo quản trong tủ lạnh ngay để đảm bảo chất lượng. Sản phẩm không được rời tủ lạnh quá lâu.

+ **Thông tin cảnh báo an toàn:**

Sản phẩm có thể bị hư hỏng nếu không bảo quản theo yêu cầu của nhà sản xuất.

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

**5.1 Chất liệu bao bì:** Đóng gói bằng màng OPP đảm bảo ATVSTP theo quy định của Bộ Y Tế.

**5.2 Quy cách bao gói:**

- Quy cách đóng gói: : Gói 1bánh, gói 4 bánh, gói 6 bánh. Gói 10 bánh, gói 12 bánh.
- Mỗi bánh: 50 g, 70 g, 80 g, 85 g, 95 g, 100 g, 110 g, 120 g, 130 g, 150 g.
- Khối lượng tịnh: 50 g, 70 g, 85 g, 95 g, 100 g, 110 g, 120 g, 150 g, 200 g, 240 g, 280 g, 300 g, 320g, 350g, 400 g, 450 g, 500 g.

**6. Nội Dung ghi nhãn ( hoặc nhãn đang lưu hành):** xem nhãn đính kèm.

**7. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa**

**Sản xuất bởi:** Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ

**Địa chỉ:** Lô CN3, KCN Thạch Thất – Quốc Oai, Thị Trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

**Điện thoại:** 0243.633.1073

Hà Nội, ngày 25 tháng 11 năm 2020

**GIÁM ĐỐC**



**GIÁM ĐỐC**

*Nguyễn Thị Thu Trang*

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Bánh bao nhân xá xíu**

2. Thành phần cấu tạo:

Bột mỳ (50%), thịt xá xíu (20%), nước sạch, đường kính, bơ, men bánh, dầu ăn, dầu hào, muối ăn, chất điều vị : INS 621, ngũ vị hương, hạt tiêu.

3. Thời hạn sử dụng: NSX và HSD ghi trên nhãn chính của sản phẩm.

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản từ 0°C - 5°C.

- 90 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản -18°C.

4. Hướng dẫn sử dụng:

+ Cách dùng: - Để rã đông.

- Hấp cách thủy 10 - 15 phút hoặc chiên dầu

+ **Bảo quản:** -Nhiệt độ bảo quản luôn đảm bảo  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  , bảo quản tốt nhất ở  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.

-Tránh tiếp xúc với các thực phẩm tươi sống.

+ Lưu ý:

- Khi mua sản phẩm về phải để trong tủ lạnh ngay để đảm bảo chất lượng sản phẩm.
- Sản phẩm không được rời tủ lạnh quá lâu.

+ Thông tin cảnh báo an toàn:

Sản phẩm có thể bị hư hỏng nếu không bảo quản theo yêu cầu của nhà sản xuất.

5. Khối lượng tịnh:

Số: 06/CPPTPM/2020

6. Sản xuất bởi: Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ.

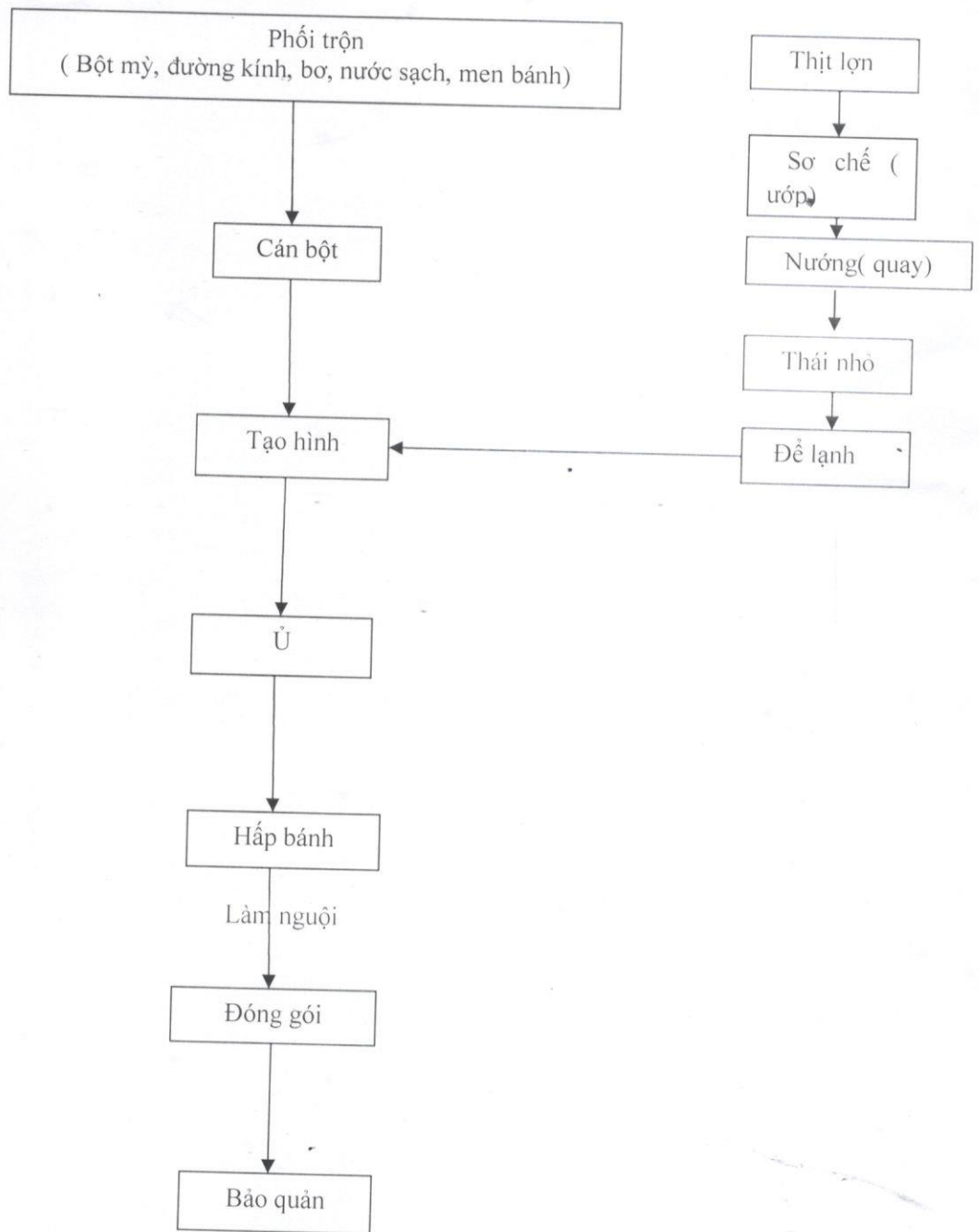
7. Địa chỉ: Lô CN3, KCN Thạch Thất – Quốc Oai, Thị Trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

8. Điện thoại: 0243.633.1073.

9. E-mail: [kinhdoanh@phumybakery.com](mailto:kinhdoanh@phumybakery.com).

10. Website : [www.phumybakery.com](http://www.phumybakery.com)

## QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH BAO NHÂN XÁ XÍU.



## THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH BAO NHÂN XÁ XÍU.

1. Trộn hỗn hợp: Tính toán khối lượng các nguyên vật liệu: Bột mỳ, đường kính, bơ, nước sạch, men bánh, sữa bột vào máy trộn bột để trộn đều để hỗn hợp đồng nhất và mịn.
2. Sơ chế nhân bánh; thịt lợn được sơ chế, ướp nướng và thái nhỏ theo yêu cầu
3. Cán bột: Lấy hỗn hợp đã trộn xong cho lên máy cán để cán bột để làm cho khối bột sau khi trộn xong được ổn định cấu trúc ( làm cho bột dai, dẻo hơn).
4. Tạo hình: Sau khi bánh được cán xong cho lên máy tạo hình kết hợp với nhân đã được chuẩn bị sẵn để tạo hình cho bánh theo yêu cầu của sản phẩm.
5. Ủ Bánh: Sau khi bánh được tạo hình sẽ được đẩy vào phòng ủ để ủ bánh ( thời gian ủ 1.5h, nhiệt độ ủ từ  $35^{\circ}\text{C}$  -  $40^{\circ}\text{C}$
6. Hấp bánh: Bánh ủ và được nở đạt theo yêu cầu cho bánh vào lò hấp để hấp( thời gian hấp là 20-25 phút, nhiệt độ hấp từ  $101^{\circ}\text{C}$  -  $105^{\circ}\text{C}$
7. Làm nguội: Bánh hấp chín cho ra ngoài quạt nguội đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu.
8. Đóng gói: Bánh làm nguội sau khi đạt yêu cầu sẽ tiến hành đóng gói hoàn thiện sản phẩm.
9. Bảo quản: Sản phẩm sau khi đóng gói hoàn thiện sẽ được cho vào kho bảo quản ở nhiệt độ dưới  $5^{\circ}\text{C}$ .

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ

Sản xuất tại: Lô CN3, KCN Thạch Thất – Quốc Oai, Thị Trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

### KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: **BÁNH BAO NHÂN XÁ XÍU.**

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần xuất lấy mẫu/ cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Nhập nguyên liệu	Hình thức khối lượng Độ sạch	Theo TC Cơ Sở	Tất cả nguyên liệu nhập về	Cảm quan, Cân điện tử	Quan sát cân đo	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Trộn hỗn hợp	Tỷ lệ, độ đồng đều	Theo TC Cơ Sở	1 lần/mẻ	Cảm quan cân	Quan sát	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Trộn nhân	Độ đồng đều	Theo TC Cơ Sở	1 lần/mẻ	Cảm quan	Quan sát	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Cán bột	Kích thước	Theo TC Cơ Sở	1 lần/mẻ	Cảm quan	Cảm quan	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Tạo hình	Kích thước khối lượng	Theo TC Cơ Sở	1 lần/mẻ	Cảm quan, Cân điện tử	Cân đo, quan sát	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Ủ	Nhiệt độ, thời gian, độ ẩm	Theo TC Cơ Sở	1 lần/mẻ	Cảm quan, nhiệt kế, ẩm kế, đồng hồ	Cân đo quan sát	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Hấp bánh	Nhiệt độ, thời gian	Theo TC Cơ Sở	1 lần/mẻ	Cảm quan nhiệt kế, đồng hồ	Quan sát	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Đóng gói	Nội Dung ghi nhãn	Theo ND 43/2017/NĐ-CP	1 lần/lô	Cảm quan	Quan sát	Hồ sơ mẽ sản xuất	
Bảo quản	Nhiệt độ	Theo TC Cơ Sở	2 giờ/ lần	Nhiệt kế	Quan sát, đo trực tiếp	Hồ sơ mẽ sản xuất	

Hà Nội, ngày 25 tháng 11 năm 2020  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**Tên Tổ chức, cá nhân:** Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ

**Sản xuất tại:** Lô CN3, KCN Thạch Thất – Quốc Oai, Thị Trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

\*\*\*\*\*

### KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: **BÁNH BAO NHÂN XÁ XÍU.**

Cơ sở xây dựng kế hoạch giám sát định kỳ chất lượng sản phẩm như sau:

Tần suất giám sát	Nội dung giám sát	Số đơn vị sản phẩm được gửi mẫu để giám sát chất lượng	Đơn vị kiểm tra chất lượng
12 tháng/lần	Các chỉ tiêu chất lượng do cơ sở công bố	1kg bánh/1 mẫu	Các phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận

Hà Nội, ngày 25 tháng 11 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thị Lưu Trang*



**THÀNH PHẦN:**

Bột mỳ (50%), thịt xá xiu (20%), nước sạch, đường kính/ bơ, men bánh, dầu ăn, dầu hào, muối ăn, chất điều vị: INS 621, ngũ vị hương, hạt tiêu.

**BẢO QUẢN:** Nhiệt độ bảo quản luôn đảm bảo  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ , bảo quản tốt nhất ở  $(-18^{\circ}\text{C})$  hoặc trong ngăn đá tủ lạnh. Tránh tiếp xúc với các sản phẩm tươi sống.

**Lưu ý:** Khi mua sản phẩm về phải để trong tủ lạnh ngay để đảm bảo chất lượng sản phẩm. Sản phẩm không được rời tủ lạnh quá lâu.

**Chỉ tiêu chất lượng trong 100g sản phẩm:**

Độ ẩm :  $\leq 40\%$   
 Hàm lượng carbohydrate :  $\geq 40\%$   
 Hàm lượng Protein :  $\geq 8\%$   
 Hàm lượng Lipit :  $\geq 7\%$

Cách dùng: Để rã đông, hấp cách thủy 10-15 phút hoặc chiên dầu.

**SẢN PHẨM KHÔNG DÙNG CHẤT BẢO QUẢN**

**THỜI HẠN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:**

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản từ  $0-5^{\circ}\text{C}$ .
- 90 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản  $(-18^{\circ}\text{C})$ .

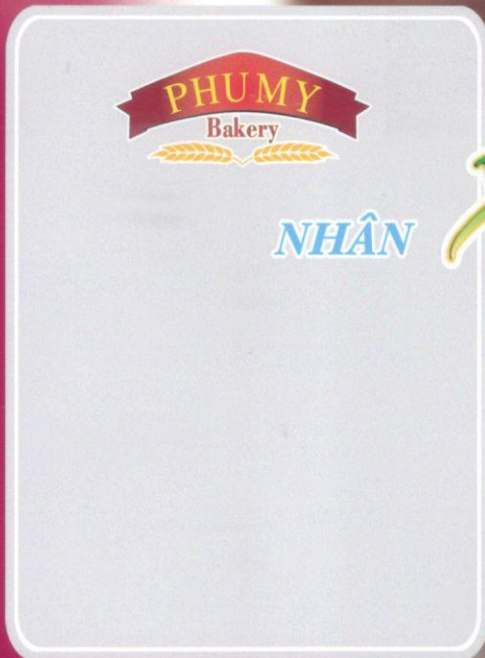
**CẢNH BÁO:**

SẢN PHẨM CÓ THỂ HƯ HỎNG NẾU KHÔNG BẢO QUẢN ĐÚNG THEO YÊU CẦU CỦA NHÀ SẢN XUẤT.



Hộp 6 chiếc

*Roast big Dumplings*



**Bánh Bao**

**Xả Xiu**



SẢN PHẨM ĐƯỢC QUẢN LÝ THEO TIÊU CHUẨN: ISO 22000:2018

*Roast big Dumplings*

Khối lượng tịnh:  
**300 g**



Sản xuất tại:

**CÔNG TY CỔ PHẦN PHÁT TRIỂN PHÚ MỸ**

Địa chỉ: Lô CN3, khu công nghiệp Thạch Thất - Quốc Oai, thị trấn Quốc Oai, huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

ĐT: +84(024) 36331073 \* Fax: +84(024) 36333961

Website: www.phumybakery.com E-mail: kinhdoanh@phumybakery.com

Manufactured by:

**PHU MY DEVELOPMENT JOINT STOCK COMPANY**

Add: Lot CN3, Thạch Thất - Quốc Oai Industrial Zone, Quốc Oai Town, Quốc Oai District, Ha Noi City, Viet Nam

Tel: +84(024) 36331073 \* Fax: +84(024) 36333961

Website: www.phumybakery.com E-mail: kinhdoanh@phumybakery.com

Số CBCS: 06/CPPTPM/2020

HSD/NSX: In trên bao bì



Hotline: +84(024) 3200 4666



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3220300101-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN PHÁT TRIỂN PHÚ MỸ
- Địa chỉ/ Client's Address : Lô CN3, khu công nghiệp Thạch Thất-Quốc Oai, Thị trấn Quốc Oai, Huyện Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 09/03/2022
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test : 09/03/2022
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 14/03/2022
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH BAO NHÂN XÁ XÍU
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín, bảo quản lạnh
- Ghi chú/ Note :
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	37.7	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
2	Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	45.2	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
3	Đạm tổng (*) / Total protein (*)	9.31	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	7.33	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
6	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
7	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
8	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
9	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
10	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31



**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: TSL3220300101-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
12	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	ppm	0.007	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
13	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	ppm	0.003	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
14	Aflatoxin B <sub>1</sub> (*) / Aflatoxin B <sub>1</sub> (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
15	Aflatoxin (tổng B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) (*) / Aflatoxin ( sum of B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
16	Deoxynivalenol / Deoxynivalenol	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	70	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)
17	Zearalenone / Zearalenone	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	20	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)
18	Ochratoxin A / Ochratoxin A	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	1	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)

**Chú thích/ Remarks:**

- 1.(\*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (\*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2.(\*\*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (\*\*): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

**PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT**  
**TECHNICAL MANAGER**

**NGUYỄN HỮU TRUYỀN**

**GIÁM ĐỐC**  
**DIRECTOR**



**NGUYỄN MINH NHẬT**