

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 301/AEON/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Aeon Việt Nam.

Địa chỉ: Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (028) 6288 7711

Fax:

Mã số doanh nghiệp: 0311241512

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

STT	Trung tâm - Chi nhánh	Số GCN	Ngày cấp	Nơi cấp
1	Trung tâm mua sắm Aeon - Tân Phú Celadon	2186/GCNATTP - BQLATTP	07/06/2023	Ban quản lý An toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
2	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Bình Dương	17.2023KD/GCNATTP - SCT	30/05/2023	Sở Công Thương Bình Dương
3	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Long Biên	175/GCNATTPKD - SCT	25/12/2024	Sở Công Thương Hà Nội
4	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Hồ Chí Minh	82/GCNATTP - SATTP	06/01/2025	Sở An toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
5	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Hà Đông	14/GCNATTPKD - UBND	20/10/2025	Sở Công Thương Hà Nội
6	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Hải Phòng	251/GCNATTP - SCT	13/12/2023	Sở Công Thương Thành phố Hải Phòng
7	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Thành phố Mới Bình Dương	23.2023KD/GCNATTP - SCT	20/07/2023	Sở Công Thương Bình Dương
8	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Aeon Nguyễn Văn Linh	1064/GCNATTP - SATTP	29/03/2024	Sở An Toàn Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
9	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Aeon Tạ Quang Bửu	3382/GCNATTP - SATTP	30/08/2024	Sở An Toàn Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
10	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Thừa Thiên Huế	10/GCNATTP - SCT	26/03/2025	Sở Công Thương Thành phố Huế
11	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh The Nine	03/GCNATTP - SCT	03/01/2025	Sở Công Thương Hà Nội
12	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Xuân Thủy	06/GCNATTP - SCT	09/01/2025	Sở Công Thương Hà Nội
13	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Long An	80/GCNATTP - SCT	15/09/2025	Sở Công Thương Tỉnh Tây Ninh
14	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh	02/GCNATTP - SCT	26/09/2025	Sở Công Thương Tỉnh Hưng Yên

	Văn Giang			
15	Công ty TNHH Aeon Việt Nam- Địa điểm kinh doanh Aeon Midori Park	4071/GCNATTP - SATTP	02/12/2025	Sở An Toàn Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
16	Công ty TNHH Thực phẩm Tổng hợp Kowa (Việt Nam)	NVF03720 ISO 22000:2018	12/11/2024	Công ty TNHH Chứng nhận DAS Việt Nam

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: **BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI.**

2. Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

3. Thời hạn sử dụng: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

Sản phẩm được bao gói trực tiếp bằng bao bì có chất liệu đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Quy cách đóng gói: 230 g. Quy cách có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

5. Tên, địa chỉ và cơ sở sản xuất:

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam.

Sản phẩm của: Công ty TNHH Aeon Việt Nam.

Sản xuất tại các chi nhánh sau:

STT	Trung tâm - chi nhánh	Địa chỉ
1	Trung tâm mua sắm Aeon - Tân Phú Celadon	Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
2	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Bình Dương	Số 01, đường Đại Lộ Bình Dương, khu phố Bình Giao, Phường Thuận Giao, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
3	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Long Biên	Số 27, đường Cổ Linh, Phường Long Biên, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
4	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh thành phố Hồ Chí Minh.	Số 01, đường số 17 A, khu phố 27, Phường An Lạc, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
5	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Hà Đông	Trung tâm thương mại Aeonmall Hà Đông, Tổ dân phố Hoàng Văn Thụ, Phường Dương Nội, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
6	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Hải Phòng	Số 10 đường Võ Nguyên Giáp, Phường An Biên, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
7	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Thành phố Mới Bình Dương	Tầng 1, Lô C19 Khu đô thị mới thuộc Khu liên hợp Công nghiệp - Dịch vụ - Đô thị tỉnh Bình Dương, Phường Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
8	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Aeon Nguyễn Văn Linh	BF- 01, Tầng Hầm 1, 101 Tôn Dật Tiên, Phường Tân Mỹ, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
9	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Aeon Tạ Quang Bửu	Lô L1 - 09 tại Tầng 1 và Lô L2 - 11, 12A, 12B tại tầng 2, 547 - 549 Tạ Quang Bửu, Phường Chánh Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

10	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Thừa Thiên Huế	Số 08 Võ Nguyên Giáp, Phường An Cựu, Thành phố Huế, Việt Nam
11	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh The Nine	Tầng 1, Tòa nhà hỗn hợp GP Tower, Số 9 đường Phạm Văn Đồng, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
12	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Địa điểm kinh doanh Xuân Thủy	Tầng 1, 2, 3, Số 122 - 124 đường Xuân Thủy, Phường Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
13	Công ty TNHH Aeon Việt Nam - Chi nhánh Long An	Số 84 tuyến tránh quốc lộ 1, KP Bình Cư 3, Phường Long An, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam
14	Công ty TNHH Aeon Việt Nam- Địa điểm kinh doanh Văn Giang	Lô L1-01-05, Tầng 1 và Lô L2-42-43, Tầng 2, Trung tâm thương mại Vincom Mega Mall Ocean City, Khu đô thị sinh thái Dream City, Xã Nghĩa Trụ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
15	Công ty TNHH Aeon Việt Nam- Địa điểm kinh doanh Aeon Midori Park	Khối nhà A, Công trình Thương mại - Dịch vụ H8 mở rộng, Lô H8, Khu đô thị mới thuộc khu liên hợp Công nghiệp - Dịch vụ - Đô thị tỉnh Bình Dương, Phường Bình Dương, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
16	Công ty TNHH Thực phẩm Tổng hợp Kowa (Việt Nam)	Lô số D - 2, Khu công nghiệp Thăng Long Vĩnh Phúc, Xã Bình Xuyên, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

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

Xem trong mẫu nhãn đính kèm, phần nội dung ghi nhãn.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

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

QCVN 8 - 2: 2011/BYT: Quy định về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 12 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



VÕ VĂN LỚT

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

Số tự công bố: 301/AEON/2025

Tên tổ chức cá nhân: Công ty TNHH Aeon Việt Nam.

Địa chỉ: Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tên sản phẩm: **BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHỔ MAI**

1. Yêu cầu kỹ thuật.

1.1 Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh có lớp bông lan giữa các lớp mousse.
2	Màu sắc	Màu hồng xen giữa màu trắng, phủ lớp đào màu vàng.
3	Mùi vị	Vị ngọt nhẹ, béo, chua nhẹ, thơm mùi đào.

1.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10^4
2	<i>Coliform</i>	cfu/g	10
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3
4	<i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	10
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	10
7	<i>Salmonella</i>	/25g	KPH
8	Tổng nấm men, nấm mốc	cfu/g	10^2

1.3 Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Cd	mg/kg	0,1
2	Pb	mg/kg	0,2

1.4 Chỉ tiêu hàm lượng chất không mong muốn:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Deoxynivalenol	$\mu\text{g/kg}$	500
2	Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	50

1.5 Chỉ tiêu giá trị dinh dưỡng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Năng lượng	kcal/100g	180 ~ 300
2	Chất đạm	g/100g	3,7 ~ 6,2
3	Carbohydrat	g/100g	18,1 ~ 30,1
4	Đường tổng	g/100g	13,6 ~ 22,6
5	Chất béo	g/100g	10,3 ~ 17,2
6	Natri	mg/100g	90,8 ~ 151,3

2. Thành phần cấu tạo: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dừa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

3. Thời hạn sử dụng: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

5. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

6. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

7. Nội dung ghi nhãn: Tuân thủ theo nghị định 43/2017/NĐ - CP (nhãn đính kèm), thông tư 5/2019/TT - BKHCN và Thông tư 29/2023/TT - BYT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 12 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



VÕ VĂN LỚT

NỘI DUNG GHI NHÃN:

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: TRUNG TÂM MUA SẴM AEON – TÂN PHÚ CELADON

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH BÌNH DƯƠNG

Số 01, đường Đại Lộ Bình Dương, khu phố Bình Giao, Phường Thuận Giao, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM
Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH LONG BIÊN
Số 27, đường Cổ Linh, Phường Long Biên, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng:
Lưu ý:
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
KHỐI LƯỢNG TỊNH:
NSX:
HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM
Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Số 01, đường số 17 A, khu phố 27, Phường An Lạc, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng:
Lưu ý:
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
KHỐI LƯỢNG TỊNH:
NSX:
HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH HÀ ĐÔNG

Trung tâm thương mại Aeonmall Hà Đông, Tổ dân phố Hoàng Văn Thụ, Phường Dương Nội, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH HẢI PHÒNG

Số 10 đường Võ Nguyên Giáp, Phường An Biên, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH THÀNH PHỐ MỚI BÌNH DƯƠNG
Tầng 1, Lô C19 Khu đô thị mới thuộc Khu liên hợp Công nghiệp - Dịch vụ - Đô thị tỉnh Bình Dương, Phường Bình Dương,
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;
Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại Công ty TNHH Thực phẩm Tổng hợp Kowa (Việt Nam)

Lô số D - 2, Khu công nghiệp Thăng Long Vĩnh Phúc, Xã Bình Xuyên, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;
Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH AEON NGUYỄN VĂN LINH

BF - 01, Tầng Hầm 1, 101 Tôn Dật Tiên, Phường Tân Mỹ, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng:

Lưu ý: Không sử dụng

Hướng dẫn bảo quản:

Khối lượng tịnh:

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH AEON TẠ QUANG BỬU

Lô L1 - 09 tại Tầng 1 và Lô L2 - 11, 12A, 12B tại tầng 2, 547 - 549 Tạ Quang Bửu, Phường Chánh Hưng,

Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng:

Lưu ý: Không sử dụng

Hướng dẫn bảo quản:

Khối lượng tịnh:

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH XUÂN THỦY
Tầng 1, 2, 3, Số 122 - 124 đường Xuân Thủy, Phường Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHỔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH THỪA THIÊN HUẾ
Số 08 Võ Nguyên Giáp, Phường An Cựu, Thành phố Huế, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHỔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;

Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH THE NINE

Tầng 1, Tòa nhà hỗn hợp GP Tower, Số 9 đường Phạm Văn Đồng, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g; Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM-CHI NHÁNH LONG AN

Số 84 tuyến tránh quốc lộ 1, KP Bình Cư 3, Phường Long An, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g; Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM-ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH VĂN GIANG

Lô L1-01-05, Tầng 1 và Lô L2-42-43, Tầng 2, Trung tâm thương mại Vincom Mega Mall Ocean City, Khu đô thị sinh thái Dream City,
Xã Nghĩa Trụ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;
Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Tân Thắng, Phường Tân Sơn Nhì, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM- ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH AEON MIDORI PARK

Khối nhà A, Công trình Thương mại - Dịch vụ H8 mở rộng, Lô H8, Khu đô thị mới thuộc khu liên hợp Công nghiệp - Dịch vụ - Đô thị
tỉnh Bình Dương, Phường Bình Dương, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHÔ MAI

Thành phần: Đào ngâm đường (22%), trứng gà, sinh tố bốn mùa đào (11%), kem trang trí đánh bông không chứa sữa, phô mai kem (9%), bột trộn sẵn bánh chiffon hương hoa anh đào, kem sữa whipping, nước, đường, bột mì, dầu thực vật, nguyên liệu thực phẩm: Miroir neutre, hạnh nhân cắt lát, lá dứa, phụ gia thực phẩm: Leona 01-chất ổn định làm bánh (chất nhũ hóa (INS471, INS475, INS481(i), INS470(i)); chất mang (INS1520); chất làm ẩm (INS422); chất điều chỉnh độ acid (INS525)), chất làm đông: gelatin.

Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 240 kcal; Chất đạm: 4,9 g; Carbohydrat: 24,1 g; Chất béo: 13,8 g;
Natri: 121 mg; Đường tổng: 18,1 g.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì.

Lưu ý: Không sử dụng khi có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ từ 0 – 10°C.

Khối lượng tịnh: g.

NSX:

HSD: 2 ngày kể từ ngày sản xuất.



Report N°: 0001189383

Page N° 1/5

Ho Chi Minh City, Date: November 22, 2025

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 22/11/2025

JOB NO.: 2511A-2817

Đơn hàng: 2511A-2817

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

CLIENT'S NAME : **AEON VIETNAM COMPANY LIMITED**
Tên khách hàng : **CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM**

CLIENT'S ADDRESS : **NO. 30, TAN THANG STREET, TAN SON NHI WARD, HO CHI MINH CITY, VIETNAM**
Địa chỉ : **SỐ 30, ĐƯỜNG TÂN THẮNG, PHƯỜNG TÂN SƠN NHÌ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM**

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : **Client**
Được lấy/ gửi bởi : *Khách hàng*

Client's reference : **BÁNH MOUSSE ĐÀO SAKURA PHỒ MAI**
Chú thích của khách hàng

Sampling date : **12/11/2025**

The above information is submitted and identified by the client/applicant.
Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : **Food (approx. gr. wt. 0.8kg) in 02 plastic containers**
Mô tả mẫu : *Thực phẩm (khoảng 0.8kg bao gồm bao bì) chứa trong 02 vật chứa bằng nhựa*

Sample ID : **2511A-2817.002**
Mã số mẫu

Date sample(s) received : **November 13, 2025**
Ngày nhận mẫu : *13/11/2025*

Testing period : **November 13, 2025 - November 20, 2025**
Thời gian thử nghiệm : *13/11/2025 - 20/11/2025*

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

Test result(s) : **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., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn



Report N°: 0001189383

Page N° 2/5

TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	2.1x10 ²	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms <i>Coliform tổng</i>	ISO 4832:2006	<10	-	10	cfu/g	
3. Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31	<10	-	10	cfu/g	
4. Clostridium perfringens <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2:2023 ^(*)	<10	-	10	cfu/g	
5. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-3:2015 ^(*)	0	-	-	MPN/g	
6. Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
7. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
8. Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
9. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-1:2008	4.0x10 ¹	-	10	cfu/g	
10. Crude protein <i>Đạm thô</i>	ISO 1871:2009	4.92	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
11. Available carbohydrate <i>Carbohydrat hữu hiệu</i>	AOAC 2020.07	24.10	0.05	0.18	g/100g	Not incl. polyols, Note (2)
12. Energy (Viet Nam (VN) market) <i>Năng lượng (Thị trường Việt Nam (VN))</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(*)	240	-	-	kcal/100g	
13. Total fat <i>Béo tổng</i>	LFOD-TST-SOP-8249 (With acid hydrolysis)	13.77	0.15	0.5	g/100g	
14. Deoxynivalenol <i>Deoxynivalenol</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	3	10	µg/kg	
15. Zearalenone <i>Zearalenone</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	1	3	µg/kg	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <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.



Report N°: 0001189383

Page N° 3/5

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
16. Total sugars (sum of Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose) <i>Đường tổng số (tổng của Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose và Sucrose)</i>	AOAC 2018.16	18.1	_(a)	_(a)	g/100g	
17. Fructose <i>Fructose</i>	AOAC 2018.16	2.40	0.03	0.1	g/100g	
18. Galactose <i>Galactose</i>	AOAC 2018.16	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.03	0.1	g/100g	
19. Glucose <i>Glucose</i>	AOAC 2018.16	3.90	0.03	0.1	g/100g	
20. Lactose <i>Lactose</i>	AOAC 2018.16	0.427	0.03	0.1	g/100g	
21. Maltose <i>Maltose</i>	AOAC 2018.16	0.251	0.03	0.1	g/100g	
22. Sucrose <i>Sucrose</i>	AOAC 2018.16	11.1	0.03	0.1	g/100g	
23. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
24. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
25. Sodium (Na) <i>Natri</i>	AOAC 2011.14	121	0.5	1	mg/100g	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOAC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOAC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.

SGS Vietnam Ltd.

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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <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.



Report N°: 0001189383

Page N° 4/5

- (2) Including digestible starch, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose and 40 % of lactulose. It does not include polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose and allulose.
(2) Bao gồm tinh bột tiêu hóa, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose và 40 % lactulose. Không bao gồm polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose và allulose.

- (VN) Carbohydrate (available) factor: 4 kcal/g, Fat factor: 9 kcal/g, Protein factor: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)).

(VN) Hệ số của carbohydrate (hữu hiệu): 4 kcal/g, hệ số của chất béo: 9 kcal/g, hệ số của chất đạm: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Nguồn: FAO – Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003)).

- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.

LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.

LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated, <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất).

_(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.

_(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

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

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <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.



Report N°: 0001189383

Page N° 5/5

REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 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 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD.
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH
Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <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.