



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2406008401-5

Ngày/Date: 25/06/2024

Số đơn hàng/Job Order No.: 2406008401
Tên khách hàng/Client's name: CÔNG TY TNHH TÂY CÁT/TAY CAT COMPANY LIMITED
Địa chỉ/Address: 374A/6 ấp Tân Thạnh, Xã Phong Hòa, Huyện Lai Vung, Tỉnh Đồng Tháp /374A/6 Tan Thanh Hamlet, Phong Hoa Commune, Lai Vung Town, Dong Thap Province
Thông tin mẫu/Sample information: CỦ SEN KẸP THOM/ CRISPY LOTUS ROOT WITH PINEAPPLE
Số niêm phong/Seal No.: Không niêm/No seal
Mô tả mẫu/Sample description: Mẫu chứa trong bao bì/Sample contained in the packaging
Ngày nhận mẫu/Date of sample receipt: 19/06/2024
Ngày bắt đầu phân tích/Date of Analysis Commencement: 19/06/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ANALYSIS RESULT(S)

[Xem trang kế/See next page(s)]

Ghi chú/ Notes:

(*)Phương pháp được công nhận ISO/IEC 17025:2017 bởi tổ chức BoA./ISO/IEC 17025:2017 accredited method by BoA organisation.

- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/Limit of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/Limit of quantitation.
- Thông tin mẫu được khách hàng cung cấp/Sample information provided by clients.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/The analysis result(s) valid on tested sample only.
- Không được sao chép một phần báo cáo kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Ban giám đốc Công ty TNHH TENTAMUS VIỆT NAM/This Analysis Report shall not be reproduced except in full, without written approval of the Board of Director of TENTAMUS VIETNAM LLC.

Phòng Kiểm nghiệm
Laboratory

LÊ NHƠN ĐỨC

Đại diện Công ty TNHH TENTAMUS VIỆT NAM
On behalf of TENTAMUS VIETNAM LLC



TRẦN LÊ MINH KHÁNH

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2406008401-5

Ngày/Date: 25/06/2024

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Màu sắc /Colour	-	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm / Characteristic			WRT/TM/NC/01.40:2019 (Ref. TCVN 12387:2018 (ISO 6658:2017))
2	Mùi, vị /Odour & Taste	-	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ. / Characteristic, without unusual taste and odor.			WRT/TM/NC/01.40:2019 (Ref. TCVN 12387:2018 (ISO 6658:2017))
3	Hình dạng/ Appearance	-	Dạng bánh, tròn. / Round cake			WRT/TM/NC/01.40:2019 (Ref. TCVN 12387:2018 (ISO 6658:2017))
4	Độ ẩm /Moisture	%	9.51	0.05		TCVN 3700:1990
5	Cadimi (Cd) /Cadmium	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.03	AOAC 2013.06 ^(*)
6	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.04	AOAC 2013.06 ^(*)
7	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) ^(*)
8	Thủy ngân (Hg) /Mercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.02	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) ^(*)
9	Saccharin /Saccharin	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		10	WRT/TM/LC/01.39:2019 (*)
10	Aflatoxin B1 /Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
11	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) /Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		2	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
12	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	< 10			ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 ^(*)
13	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006 ^(*)
14	E. coli giả định /Presumptive E. coli	/g	Không phát hiện/ Not detected			ISO 7251:2005 ^(*)
15	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc /Total spores of yeast & mold	CFU/g	< 10			FDA/BAM CHAPTER 18:2001



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2406008401-5

Ngày/Date: 25/06/2024

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
16	<i>Bacillus cereus</i> giả định /Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004/Amd 1:2020(*)
17	<i>Clostridium perfringens</i> /Clostridium perfringens	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004(*)
18	<i>Staphylococcus aureus</i> /Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10			FDA/BAM Chapter 12:2001 revision 2016(*)

Tổng số chỉ tiêu/Total testing parameters: 18

[Báo cáo kết thúc/End of report]

