

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

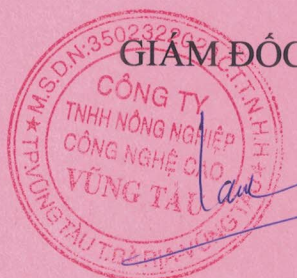
Số: 04 /NNCNCVT/2025

TÊN SẢN PHẨM

COMBO SÔ CÔ LA 6 THANH 25G

TÊN CÔNG TY: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO
VŨNG TÀU

ĐỊA CHỈ : Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh



NGUYỄN THỊ CHIM LANG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04 /NNCNCVT/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

Địa chỉ: Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0254. 3615358

Fax: 0254. 3615358

E-mail: bariacacao@gmail.com

Website: bariachocolate.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3502322020

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường Phước Thắng, thành phố Hồ Chí Minh đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn theo:

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 37/GCNATTP-SCT. Ngày cấp 27/10/2017- Nơi cấp: Sở Công thương tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.

Giấy chứng nhận HACCP CODEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, Rev.2020) số Giấy chứng nhận HA 573/1.23.03 có hiệu lực từ ngày 28/05/2023 đến ngày 27/05/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018 số Giấy chứng nhận HA 585/1.23.CIV hiệu lực từ ngày 27/08/2023 đến ngày 26/08/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: COMBO SÔ CÔ LA 6 THANH 25G

2. Thành phần:

- Sô cô la đen 72% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

- Sô cô la sữa 50% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (50%), sữa bột (27,4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

- Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca: Sô cô la đen 72% ca cao (97%), hạt mắc ca (3%).

- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt mắc ca: Sô cô la sữa 50% ca cao (97%), hạt mắc ca (3%).

- Sô cô la đen 72% ca cao phủ cam sây dẻo: Sô cô la đen 72% ca cao (92%), cam sây dẻo (8%).

- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sây dẻo: Sô cô la sữa 50% ca cao (92%), cam sây dẻo (8%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất được in trên bao bì. Bảo quản ở nhiệt độ 19⁰C - 25⁰C

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Hộp 6 thanh (25g/thanh): khối lượng tịnh 150g

Sản phẩm bao gồm:

1. Sô cô la đen 72% ca cao.
2. Sô cô la sữa 50% ca cao.
5. Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca.
6. Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt mắc ca.
7. Sô cô la đen 72% ca cao phủ cam sây dẻo.
8. Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sây dẻo.

4.2. Chất liệu bao bì

- Bao bì cấp 1 (bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm): một mặt giấy, một mặt cán màng nhôm.

- Bao bì cấp 2: bao bì giấy có thông tin sản phẩm cho từng thanh.

- Bao bì cấp 3: hộp giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường Phước Thắng, thành phố Hồ Chí Minh.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm bao bì)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Các chỉ tiêu chất lượng theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2023.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	569
2	Chất đạm	g/100g	10,5
3	Carbohydrat	g/100g	47

4	Đường tổng số	g/100g	27,5
5	Chất béo	g/100g	37,7
6	Natri	mg/100g	70.1

* Hàm lượng dinh dưỡng của sản phẩm có sai số trong khoảng $\pm 10\%$

- Các chỉ tiêu vi sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu, đỗ: bánh, bột (*dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng*)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa vi sinh vật	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4	$< 10^3$
2	Coliforms	CFU/g	10	Không có
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3	Không có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10	Không có
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10	Không có
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2	$< 10^2$

- Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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 hạt có dầu.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
1	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/kg}$	4	Không phát hiện
2	Hàm lượng aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	2	Không phát hiện

- Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong ca cao và sản phẩm ca cao.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
1	Asen (As)	mg/kg	1,0	$\leq 0,1$
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0	$\leq 0,1$
3	Chì (Pb)	mg/kg	2,0	$\leq 0,1$
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05	$\leq 0,01$

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa ngày 09 tháng 12 năm 2021.

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm ngày 02 tháng 02 năm 2018.

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 đối với sản phẩm đã công bố./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 12 năm 2025

GIÁM ĐỐC



TS. Nguyễn Thị Chim Lang.

Mẫu nhãn sản phẩm



Thành phần: Sô cô la đen (92%), cam sấy dẻo (8%).
72% cacao: Hạt cacao, bơ cacao, đường, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322).

Thông tin sử dụng: Sản phẩm có chứa đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.

Ingredients: 72% cacao: Cacao beans, cacao butter, sugar, emulsifier (soya lecithin-E322).

Use the product directly.
Allergy information: Contain soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT

SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT

ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT

ĐT: (+84) 0254 361 5358

Email: bariacacao@gmail.com

Web: www.bariachocolate.com.vn

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

NSX/MFG:

HSD/EXP:

18/09/2025

18/09/2026



SÔ CÔ LA ĐEN PHỦ CAM SẤY DẸO

72% CaCao

DARK CHOCOLATE
WITH DRIED ORANGE

KIT: 25g

Thành phần: Sô cô la sữa (92%), cam sấy dẻo (8%)

Sô cô la sữa 50% cacao: Hạt cacao, bơ cacao, đường, sữa bột, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322).

HSD: Ăn trực tiếp.

Thông tin sử dụng: Sản phẩm có chứa sữa, đậu nành.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.

Ingredients: Milk chocolate (92%), orange (8%).

Milk chocolate 50% cacao: Cacao beans, cacao butter,

sugar, milk powder, emulsifier (soya lecithin-E322).

Use the product directly.

Allergy information: Contain milk, soya lecithin.

Store in a cool dry place 19°C-25°C

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT

SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT

ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT

ĐT: (+84) 0254 361 5358

Email: bariacacao@gmail.com

Web: www.bariachocolate.com.vn

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

NSX/MFG:

HSD/EXP:

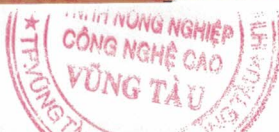
18/09/2025

18/09/2026

SÔ CÔ LA SỮA PHỦ CAM SẤY DẸO

50% CaCao

MILK CHOCOLATE
WITH DRIED ORANGE



Thành phần: Sô cô la sữa (97%), hạt mắc ca (3%)

Sô cô la sữa: Hạt cacao và bơ cacao (50%), sữa bột (27.4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

HSD: Ăn trực tiếp.

Thông tin sử dụng: Sản phẩm có chứa sữa, hạt mắc ca và đậu nành.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.

Ingredients: Milk chocolate (97%), macadamia nuts (3%)

Milk chocolate: Cacao beans and cacao butter (50%), milk powder (27.4%),

sugar (22%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.

Use the product directly.

Allergy information: Contain milk, macadamia nuts and soya lecithin.

Store in a cool dry place 19°C-25°C

Chỉ tiêu chất lượng:

Béo/ Fat ≥ 46% khối lượng

Dạm/ Protein ≥ 7% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT

SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT

ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT

ĐT: (+84) 0254 361 5358

Email: bariacacao@gmail.com

Web: www.bariachocolate.com.vn

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

NSX/MFG:

HSD/EXP:

01/08/2025

01/08/2026

8 936135 520217

SÔ CÔ LA SỮA PHỦ HẠT MẮC CA

50% CaCao

MILK CHOCOLATE
WITH MACADAMIA NUTS

KIT: 25g

Mẫu nhãn sản phẩm

Thành phần: Hạt cacao và bơ cacao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

Thông tin dự ứng: Sản phẩm có chứa đậu nành.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.

Ingredients: Cacao beans and cacao butter (72%), sugar (27,4%), emulsifier (lecithin-E322), vanilla extract.

Use the product directly.

Allergy information: Contain soya lecithin.

Store in a cool dry place 19°C-25°C

Chỉ tiêu chất lượng:

Béo/ Fat ≥ 38% khối lượng

Đạm/ Protein ≥ 7% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT

SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT

ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT

ĐT: (+84) 0254 361 5358

Email: bariacacao@gmail.com

Web: www.bariachocolate.com.vn

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

NSX/MFG:

HSD/EXP:

18/09/2025

18/09/2026



Thành phần: Hạt cacao và bơ cacao (50%), sữa bột (27,4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

Thông tin dự ứng: Sản phẩm có chứa sữa và đậu nành.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.

Ingredients: Cacao beans and cacao butter (50%), milk powder (27,4%), sugar (22%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.

Use the product directly.

Allergy information: Contain milk and soya lecithin.

Store in a cool dry place 19°C-25°C

Chỉ tiêu chất lượng:

Béo/ Fat ≥ 38% khối lượng

Đạm/ Protein ≥ 7% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT

SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT

ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT

ĐT: (+84) 0254 361 5358

Email: bariacacao@gmail.com

Web: www.bariachocolate.com.vn

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

NSX/MFG:

HSD/EXP:

18/09/2025

18/09/2026

SÔ CÔ LA ĐEN
72% CaCao

DARK CHOCOLATE

KLT: 25g



SÔ CÔ LA SỮA
50% CaCao

MILK CHOCOLATE



Thành phần: Sô cô la đen (97%), hạt mắc ca (3%)
Sô cô la đen: Hạt cacao và bơ cacao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

Thông tin dự ứng: Sản phẩm có chứa hạt mắc ca, đậu nành.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.

Ingredients: Dark chocolate (97%), macadamia nuts (3%)

Dark chocolate: Cacao beans and cacao butter (72%), sugar (27,4%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.

Use the product directly.

Allergy information: Contain macadamia nuts, soya lecithin.

Store in a cool dry place 19°C-25°C

Chỉ tiêu chất lượng:

Béo/ Fat ≥ 43% khối lượng

Đạm/ Protein ≥ 8% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT

SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT

ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT

ĐT: (+84) 0254 361 5358

Email: bariacacao@gmail.com

Web: www.bariachocolate.com.vn

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

NSX/MFG:

HSD/EXP:

18/09/2025

18/09/2026



SÔ CÔ LA ĐEN
PHỦ HẠT MẮC CA

72% CaCao

DARK CHOCOLATE
WITH MACADAMIA NUTS

KLT: 25g





Baria®
Chocolate

The Flavours Of Vietnamese Cocoa

Baria®
Chocolatier

Chocolate thuan Viet

COMBO SỔ CỎ LA 6 THANH 25G

Thành phần:

1. S6 có đến 72% cao: Hết cao và bỏ cao (72%), dùng (27,4%), chắt mồi hươu (leesthin-E322), hươu vanilla chắt xuất tu từ nhện.
2. S6 có la sít 50% cao: Hết cao và bỏ cao (50%), sít bít (27,4%), dùng (22%) chắt mồi hươu (leesthin-E322), hươu vanilla chắt xuất tu từ nhện.
3. S6 có la den 72%, cao chỉ cần 28%: S6 có la den 72% cao (92%), cần sít cần 8%, S6 có la sít 50% cao (92%), cần sít cần sít (8%).
4. S6 có la sít 50%, cao chỉ cần 50%: S6 có la sít 50% cao (92%), cần sít cần sít (8%).
5. S6 có la den 72%, hết mồi cao (3%), hết mồi cao (97%). Hết mồi cao (3%), hết mồi cao (97%), hết mồi cao (3%), hết mồi cao (97%).
6. S6 có la sít 50%, hết mồi cao (3%), hết mồi cao (97%), hết mồi cao (3%), hết mồi cao (97%).
7. Dùng tu chính bèo: Sản phẩm có chắt sít, hạt, leesthin

HLSD: An tiny tiep

Bào quan: Nhiệt độ 19°C-25°C
 Công ty TNHH Nông Nghiệp
 Công Nghệ Cao Vàng Tàu
 Phố: 4/22 Khu Vn Cũn,
 Phường Tân Thuận, TP HCM
 Email: Xingxi@xixi.vn
 Truờng Công đơng Kĩ thuật Công n
 Bà Rịa-Vàng Tàu, đơng 3/2, ph
 Thuận, thành phố Hồ Chí Minh
 Kĩ thuật: 150g (6 thanh) (250g
 0254.361.5158
 www.bartechonline.com.vn

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)	
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100g
Năng lượng (Energy)	596kcal
Chất đạm (Protein)	10,5g
Carbohydrate	47g
Đường tổng số (Total sugar)	27,5g
Muối (Sodium)	70,1mg

ISX & ISD (MTG & EXP)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV2025013738-RV1 - Trang 1/2

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thẳng, Thành Phố Hồ Chí Minh

Tên mẫu : COMBO 6 THANH 25G
 Mã đơn hàng : TP10132025110162
 Mã số mẫu : 202500013738
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 06/11/2025
 Thời gian thử nghiệm : 06/11/2025 - 17/11/2025
 Ngày trả kết quả khách hàng : 17/11/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	<i>Bacillus cereus</i> (a)	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
2	<i>Clostridium perfringens</i> (a)	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	<i>Coliforms</i> (a)	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	<i>Escherichia coli</i> (a)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
5	<i>Staphylococcus aureus</i> (a)	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD= 10)
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (a)	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.0x10 ¹
8	Béo (a)	g/100g	EPR-TP2-0041	37.7
9	Carbohydrat (a)	g/100g	EPR-TP2-0103	47.0
10	Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	AOAC 986.25	47.0
11	Đạm (a)	g/100g	EPR-TP2-0077	10.5
12	Độ ẩm (a)	g/100g	EPR-TP2-0059	2.50
13	Năng lượng (*)	kcal/100g	FAO 2013 77	569
14	Năng lượng (a)	kcal/100g	EPR-TP2-0103	569
15	Tro tổng (a)	g/100g	EPR-TP2-0096	2.30
16	Xơ dinh dưỡng (a)	g/100g	AOAC 991.43	Không phát hiện (LOD=0.05)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV2025013738-RV1 - Trang 2/2

CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
Natri (Na) (a)	mg/100g	EPR-TP2-0156 (Ref AOAC 969.23 (2011))	70.1
Đường tổng số (a)	g/100g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	27.5
Arsen (As) (a)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD=0.05)
Cadimi (Cd) (a)	mg/kg	AOAC OFFICIAL 999.11	0.020
Chì (Pb) (a)	mg/kg	AOAC OFFICAL 999.11	Không phát hiện (LOD=0.008)
Thủy ngân (Hg) (a)	mg/kg	TCVN 7993:2009 (EN 13806:2002)	Không phát hiện (LOD=0.008)
Aflatoxin B1 (a)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 AOAC 991.31	Không phát hiện (LOD=0.2)
Tổng hàm lượng aflatoxin B1, B2, G1 và G2 (a)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 AOAC 991.31	Không phát hiện (LOD=0.2)

Giới hạn phát hiện của phương pháp

GIÁM ĐỐC KỸ THUẬT

MSc. NGUYỄN HUỲNH TUẤN ANH

TỔNG GIÁM ĐỐC



MBA. VÕ TRƯƠNG DUY

và giải thích:

Các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng

Quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được theo yêu cầu của quý khách.

Chỉ số Năng lượng được tính từ công thức: Năng lượng = Đạm (%)x4 + Béo (%)x9 + Carbohydrate không bao gồm xơ (%) x 4 + Chất xơ (%)x 2

Phương pháp thử được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017