

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân : Công Ty Liên Doanh Phạm – Asset

Địa chỉ : Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hòa B,
Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt nam.

Điện thoại : (84-028) 3 7653284 – 3 7653285 – 37653286 Fax: (84-028) 37 653258 -54283458

Email : jojo@pham-asset.com

Mã số doanh nghiệp : 0302771009

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000980/2015/ATTP-CNDK, ngày cấp 19/11/2015, nơi cấp:
Cục An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế.



II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **BÁNH XỐP NHÂN KEM HƯƠNG BLUEBERRY**

2. Thành phần : Bột mì, Đường, Shortening, Dầu cọ, Bột sữa whey, Sữa béo, Bột bắp, Đường glucose, Muối i - ốt, Chất nhũ hóa (E322(i)), Chất điều chỉnh acid (E330), Chất giữ ẩm (E420(ii)), Hương blueberry tổng hợp, Màu thực phẩm tổng hợp (E129, E133).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bánh được đóng gói trong màng OPP, hộp giấy hoặc lon giấy.

- Khối lượng tịnh mỗi gói/hộp/lon: 8 g, 10 g, 12 g, 14 g, 15 g, 16 g, 18 g, 20 g, 22 g, 25 g, 28 g, 30 g, 35 g, 38 g, 40 g, 41 g, 42 g, 43 g, 44 g, 45 g, 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g, 56 g, 57 g, 58 g, 59 g, 60 g, 61 g, 62 g, 63 g, 64 g, 65 g, 66 g, 67 g, 68 g, 69 g, 70 g, 71 g, 72 g, 73 g, 74 g, 75 g, 76 g, 77 g, 78 g, 79 g, 80 g, 81 g, 82 g, 83 g, 84 g, 85 g, 86 g, 87 g, 88 g, 89 g, 90 g, 95 g, 100 g, 105 g, 110 g, 115 g, 120 g, 125 g, 130 g, 135 g, 140 g, 145 g, 150 g, 155 g, 160 g, 165 g, 170 g, 175 g, 180 g, 185 g, 200 g, 225g, 250 g, 300 g, 325 g, 330 g, 350 g, 400 g và theo yêu cầu của khách hàng.

- Các hộp bánh được đóng vào thùng carton 3 lớp hoặc đóng trong túi PE, PP.

- Nắp thùng và đáy thùng hoặc túi PE, PP có dán băng keo kín, đảm bảo trong quá trình vận chuyển, bảo quản không bong rách.

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

a. Tên tổ chức : Công Ty Liên Doanh Phạm – Asset

Địa chỉ : Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, phường Bình Hưng Hòa B, quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại : (84-028) 37653284–37653285–37653286 Fax: (84-028) 37653258-54283458

III. Mẫu nhãn sản phẩm : đính kèm nhãn sản phẩm.

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 Quy Định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm số 02/VBHN – BYT.

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.

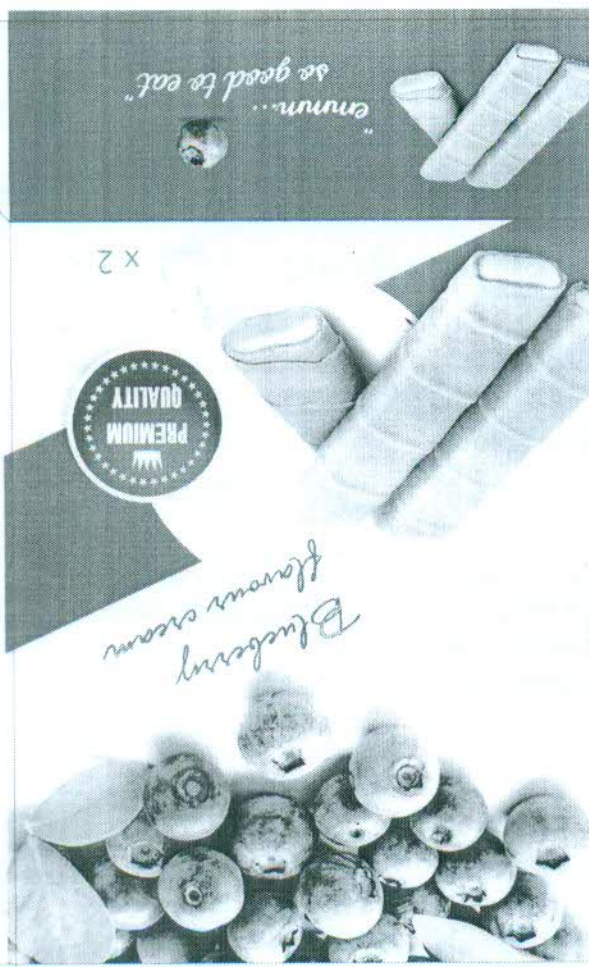
Tp, Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Giám Đốc
Phạm Xuân Dũng



Crispy Rolls
Blueberry

Bánh xốp nhân kem
hương Blueberry

Blueberry
flavour cream

PREMIUM
QUALITY

enun... so good to eat

2 X



JoJo

Crispy Rolls with
Blueberry Flavour Cream

The sweetness of blueberry cream

enun... so good to eat

Công nghệ hiện đại của Áo



JoJo

Crispy Rolls
Blueberry

Bánh xốp nhân kem
hương Blueberry

Blueberry
flavour cream

PREMIUM
QUALITY

enun... so good to eat

JoJo

Crispy Rolls with
Blueberry Flavour Cream

The sweetness of blueberry cream

enun... so good to eat

Công nghệ hiện đại của Áo

Thành phần: Bột mì, đường, shortening, dầu cọ, bột sữa whey, sữa béo, bột bắp, đường glucose, mầu thực phẩm tổng hợp (E129, E133), chất nhũ hóa (E322(ii)), chất điều chỉnh độ acid (E330), chất giữ ẩm (E420(ii)), hương blueberry tổng hợp.

Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening, palm oil, whey powder, full cream milk powder, corn starch, glucose, salt, emulsifier (E322(ii)), acidity regulator (E330), humectant (E420(ii)), artificial blueberry flavouring, artificial food colorant (E129, E133).

Hạn sử dụng / shelf life: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.
Expiry date: 9 months from the date of production.
Ngày sản xuất / production date:
Khối lượng tịnh/Net weight:

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo.
Tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng:
Thưởng thức ngay sau khi mở gói.

Instruction for storage:
Store in a dry place.
Keep away from sunlight.

Instruction for usage:
Enjoy immediately after opening.

Thông tin cảnh báo:
Không sử dụng khi sản phẩm hết hạn.

Caution: Don't consume after the expiration.

Sản phẩm của
CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET
PHAM - ASSET JOINT VENTURE COMPANY
Số 04/ Đường số 10 - Khu Vực Công Nghiệp Mới, Bình Chánh, Hồ Chí Minh
Quốc Định Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Product of Vietnam
Barcode: 436006 442214
Recycling symbol

Tel: 090 4082 000 (Hotline)
Fax: 090 4082 000
Email: info@pham-asset.com
Website: www.pham-asset.com



KT3-16713ATP7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/11/2017
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÁNH XÓP NHÂN KEM HƯƠNG BLUEBERRY
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 27/10/2017
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 27/10/2017 - 07/11/2017
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET
Customer Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Bình Tân, Tp Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

Lần sửa đổi: 0

BH10 (12/2016)

M03/1 - TTTN09

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g FAO FNP 14/7(p.221)- 1986	-	6,4
7.2. Độ ẩm, Moisture content	g/100 g Phương pháp Kjeldahl FAO FNP 14/7 (p.205)- 1986	-	1,8
7.3. Hàm lượng béo, Fat content	g/100 g FAO FNP 14/7 (p.212) – 1986	-	25,7
7.4. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content	µg/kg QTTN/KT3 089 : 2014 (LC/MSMS)	20	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content	g/100 g U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	65,6
7.6. Hàm lượng melamin, Melamine content	µg/kg (A)	50	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,02	Không phát hiện Not detected
7.9. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.10. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.11. E. Coli,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.12. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.13. Bacillus cereus giả định, Presumptive bacillus cereus	CFU/g ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.14. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.15. Tổng số nấm men, Total yeasts	CFU/g ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.16. Tổng số nấm mốc, Total moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

(A): Thường qui kỹ thuật Bộ Y tế / Technical Regulation (Quyết định số 4143/QĐ-BYT, 22/10/2008, LC – MS/MS)

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

KT3-00440ATP2/8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/02/2022
Page 01/04

1. Tên mẫu
Name of sample : **BÁNH XÓP NHÂN KEM HƯƠNG BLUEBERRY**
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 19/01/2022
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 19/01/2022 - 08/02/2022
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET**
Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hoà B,
Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02 - 04/04

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-00440ATP2/8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

08/02/2022
Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i> g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	-	16,1
7.2. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	AOAC 2016 (969.23)	-	45,8
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i> g/100 g	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	72,5
7.4. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 g	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	7,37
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i> g/100 g	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	3,33
7.6. Năng lượng/ <i>Calories</i> • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	- -	464 1941
7.7. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i> mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), <i>Deoxynivalenol content</i> µg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , <i>Aflatoxin B₁ content</i> µg/kg	TCVN 7596:2007	0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), <i>Total aflatoxin (B₁+B₂+G₁+G₂) content</i> µg/kg	TCVN 7596:2007	0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i> µg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-00440ATP2/8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/02/2022
 Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.13. Hàm lượng zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), µg/kg <i>Fumonisin (FB1+FB2) content</i>	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	2,0 x 10 ²
7.16. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.17. <i>Escherichia coli</i> , MPN/g	ISO16649 – 3 : 2015	-	0
7.18. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.19. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.20. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.21. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts and moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
- Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-00440ATP2/8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/02/2022
Page 04/04

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
Nutrition Facts (as client's requirement)
US-FDA 21CFR Part 101

Nutrition Facts		
1 servings per container		
Serving size		100 g
Amount per serving		
Calories		460
		% Daily Value*
Total Fat	16 g	21 %
Sodium	45 mg	2 %
Total Carbohydrate	72 g	26 %
Protein	7 g	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.		

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.