

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/TPCA/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á

Địa chỉ: Số 08, Đường TS 15, Khu Công Nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Điện thoại: 84.222.3710720/3714146 Fax: 84.222.3714036

E-mail: afotech@afotech.vn

Mã số doanh nghiệp: 2300235006

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng – ISO 9001:2015 số VN22/00000121.

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số VN22/00000169.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC

2. Thành phần:

Vất sợi: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất điều vị (621, 631, 627), chất tạo xốp (500(ii), 452(i)), chất ổn định (451(i), 405), chất tạo màu (màu tổng hợp (101(iii)), màu tự nhiên (164)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

Gói gói: Dầu cọ, chất làm dày (422, 415), hành, giấm, cà chua, nước, đường, nước tương, chất điều vị (621, 364(ii), 631, 627), muối, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt), tỏi, bột gia vị, sữa bột gầy, chiết xuất nấm men, hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương BBQ, hương thịt, hương sườn nướng, hương khói BBQ), nước mắm, mù tạt vàng

(8,3 g/kg), chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i))), chất bảo quản (202, 211), chất điều chỉnh độ acid (270), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất chống oxy hóa (319).

Gói tương ớt: Giấm, bột ớt (162,8 g/kg), đường, dầu cọ, muối, chất điều vị (621, 364(ii)), chất làm dày (1442, 415), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), màu tự nhiên (160c(i)), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất chống oxy hóa (319).

Gói rau: Rau sảy (cà rốt, hành lá, đậu bắp).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

6 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì của sản phẩm.

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

Đối với quy cách đóng gói dạng gói: chất liệu bao bì gói mì là OPP20/MCPP25; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40.

Đối với quy cách đóng gói dạng thố: chất liệu bao bì thố là giấy PE và giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 70 g, 75 g, 80 g, 85 g, 90 g, 95 g, 99 g, 100 g, 105 g, 110 g, 115 g, 120 g.

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

Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á.

Số 8, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

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

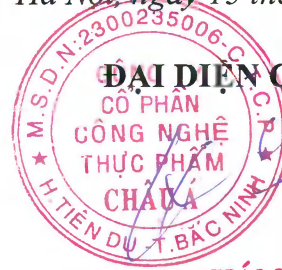
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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 chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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 15 tháng 03 năm 2024



GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG
Nguyễn Văn Vinh

002:
ÔNG
CỔ P
NG
HỰC
CHÂ
DU -

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 03/TPCA/2024)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 03/TPCA/2024
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SUỐN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Vắt sợi nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ (gói sốt, gói rau).

Màu sắc: Sợi vàng rom đặc trưng cho sản phẩm, gói sốt bên trong màu đặc trưng.

Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngon, không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm của vắt sợi	% khối lượng	≤ 10
2	Chỉ số axit vắt mì, mg KOH/g chất béo chiết ra từ vắt mì	mg KOH/g béo	≤ 2
3	Hàm lượng béo của sản phẩm	% khối lượng	15 ÷ 35
4	Hàm lượng protein của sản phẩm	% khối lượng	3 ÷ 15
5	Hàm lượng carbohydrate của sản phẩm	% khối lượng	40 ÷ 75
6	Hàm lượng Natri	mg/kg	11000 ÷ 15000

- 1.3. **Hàm lượng kim loại nặng:** (tuân theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,2
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 0,2

- 1.4. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** (tuân 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, bao gồm cả sản phẩm ngũ cốc đã qua chế biến; ngũ cốc sử dụng làm thực phẩm, các sản phẩm ngũ cốc (đã và chưa qua chế biến); ngũ cốc, bột ngũ cốc, cám (bran), hạt mầm (germ) sử dụng làm thực phẩm).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng aflatoxin B1	ppb	≤ 2
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	≤ 3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	ppb	≤ 750
5	Hàm lượng Zearalenone	ppb	≤ 75





M.S.D.N. 2300235006-C.T.C.P
**CÔNG TY
 CỔ PHẦN
 CÔNG NGHỆ
 THỰC PHẨM**

16cm

1 cm

7cm

14cm

7cm

1 cm

CUNG ĐÌNH
 FOODS

MÌ TRỘN KHÔ

CUNG ĐÌNH
KOOL
 바베큐 BBQ

Tương ớt
Cay
 Bùng vị

SƯỜN NƯỚNG
 KIỂU HÀN QUỐC

99g

Hình ảnh chỉ có tính chất minh họa cho sản phẩm



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

TU YẾN KHÁCH HÀNG
 0222.3714037

ISO 22000: 2018

ISO 9001: 2015

50 T. C. C. P. 03. TP. C. M. H. 2014

MSC (www.msc.vn)

Thành phần và hàm lượng dinh dưỡng (trong 100g sản phẩm):
 Năng lượng: 1207 kJ / 288 kcal
 Chất đạm: 7,58 g
 Chất béo: 2,08 g
 Chất bột đường: 43,63 kcal
 Chất xơ: 1,08 g

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
 50 B. Đường T. S. 5, KCN Tân Sơn, Xã Hòa Sơn,
 Huyện Tân Đức, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
 Mã: 04.222.174.036
 Tel: 04.222.3714.037
 Email: info@alotech.vn
 Website: www.alotech.vn

khổ 300 mm x 180 mm

M.S. D.N. 2300235006-C.T.C.P
**CÔNG TY
 CỔ PHẦN
 CÔNG NGHỆ
 THỰC PHẨM
 CHÂU Á**
 H. TIỀN DƯ - T. BẮC NINH



CĐ Kool BBQ 30 gói
440 x 330 x 110 mm



41,7cm



34 cm



9.5x9.5cm



410

292

410

292

146

218

146



410 mm x 292 mm x 218 mm (dài x rộng x cao)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00015935
Mã số kết quả : AR-24-VD-019419-01-VI / EUVNHC-00254054



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á

Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du
Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Tên mẫu : CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 06/02/2024
Thời gian thử nghiệm : 15/02/2024 - 23/02/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 21/02/2024
Mã số PO của khách hàng : NGM2240205455-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	3.1x10 ³
7	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-9637/9633 (Ref. TCVN 8275-1:2010; TCVN 8275-2:2010)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	2.79
9	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	21.3
10	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	11.1
11	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	Phát hiện vết (<0.015)
12	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	10.1
13	VW0A2 VW Carbohydrates (không bao gồm chất xơ)	%	AOAC 986.25	50.78
14	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	437
15	VW066 VW (a) Protein	%	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	7.66
16	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.21

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD2EP VD Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	0.92
18	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
22	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)
23	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
24	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Phát hiện vết (<0.03)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Ngô Thị Ái Vi
Trưởng phòng Thí nghiệm Chi Nhánh Hà Nội



Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Ngô Thị Ái Vi 26/02/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 26/02/2024.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Ky Hai Dang xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2024-00015718	
Mã số kết quả :	AR-24-VD-017629-01-VI / EUVNHC-00253995	

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Tên mẫu :	CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	05/02/2024
Thời gian thử nghiệm :	06/02/2024 - 07/02/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	07/02/2024
Mã số PO của khách hàng :	NGM2240205452-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	12200

<p>Ký tên</p> <p>Ngô Thị Ái Vi Trưởng phòng Thí nghiệm Chi nhánh Hà Nội</p>	<p>Trần Thị Mỹ Dung Giám đốc Chi nhánh Hà Nội</p>
---	---

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Ngô Thị Ái Vi 07/02/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 07/02/2024.

<p>Ghi chú giải thích</p> <p>Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Eurofins SKHD trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích. Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng. Hết thời hạn lưu mẫu, Eurofins SKHD không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng. Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Eurofins SKHD và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/. Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật. Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sác Ký Hải Đăng xây dựng. "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sác Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.</p>

ANALYTICAL REPORT

Sample Code :	743-2024-00015935	
Analytical Report :	AR-24-VD-019419-01-EN / EUVNH-00254054	

ASIA FOOD TECHNOLOGY JOINT STOCK COMPANY	
No. 08, TS15 street, Tien Son Industrial Park, Hoan Son Commune, Tien Du District Bac Ninh Province, VIETNAM	

Sample described as:	CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC
Conditioning:	Finished product
Sample reception date:	06/02/2024
Analysis Time :	15/02/2024 - 23/02/2024
Client due date :	21/02/2024
Your purchase order reference:	NGM2240205455-HN

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Not detected (LOD=10)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Not detected (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=10)
5	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Not detected (LOD=10)
6	VW012 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	3.1x10 ³
7	VW0AA VW Total spores of yeasts & moulds	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-9637/9633 (Ref. TCVN 8275-1:2010; TCVN 8275-2:2010)	Not detected (LOD=10)
8	VD157 VD (a) Dietary fiber	%	AOAC 991.43	2.79
9	VD165 VD (a) Fat	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	21.3
10	VD652 VD (a) Saturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	11.1
11	VD652 VD (a) Trans fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	Traces (<0.015)
12	VD652 VD (a) Unsaturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	10.1
13	VW0A2 VW Carbohydrates (does not include dietary fiber)	%	AOAC 986.25	50.78
14	VW0A4 VW Energy	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	437
15	VW066 VW (a) Protein	%	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	7.66
16	VD837 VD (a) Moisture (Noodle block)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.21



ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VD2EP VD Acid value	mg KOH/ g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	0.92
18	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Not detected (LOD=0.5)
19	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Not detected (LOD=0.5)
20	VW068 VW (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Not detected (LOD=0.5)
21	VW072 VW (a) Lead (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Not detected (LOD=0.017)
22	VW073 VW (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Traces (<0.03)
23	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Not detected (LOD=70)
24	VW01P VW (a) Zearalenone	µg/ kg	EN 15850:2010	Not detected (LOD=8)

LOD: Limit Of Detection.

SIGNATURE


 Ngô Thị Ái Vi
 Lab Manager Ha Noi Branch



 Trần Thị Mỹ Dung
 Business Unit Manager Food Testing Ha Noi (VN)

Report electronically validated by Ngô Thị Ái Vi 26/02/2024, and electronically approved by Trần Thị Mỹ Dung 26/02/2024.

EXPLANATORY NOTE

Test results are only valid on the tested sample provided by client. The sample and client information are written as client's request. This report shall not be reproduced in parts or referred to Eurofins Sac Ky Hai Dang in advertising, promotional activities or activities that may cause conflicts of interest.

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

"VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VIAS 238.

"VW": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ha Noi). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VIAS 238.






ANALYTICAL REPORT

Sample Code :	743-2024-00015718	
Analytical Report :	AR-24-VD-017629-01-EN / EUVNHC-00253995	

ASIA FOOD TECHNOLOGY JOINT STOCK COMPANY	
No. 08, TS15 street, Tien Son Industrial Park, Hoan Son Commune, Tien Du District	
Bac Ninh Province, VIETNAM	

Sample described as:	CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC
Conditioning:	Finished product
Sample reception date:	05/02/2024
Analysis Time :	06/02/2024 - 07/02/2024
Client due date :	07/02/2024
Your purchase order reference:	NGM2240205452-HN

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD279 VD (a) Sodium (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	12200

<p>SIGNATURE</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Ngô Thị Ái Vi Lab Manager Ha Noi Branch</p>	<div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 5px;">Trần Thị Mỹ Dung Business Unit Manager Food Testing Ha Noi (VN)</p>
---	---

Report electronically validated by Ngô Thị Ái Vi 07/02/2024, and electronically approved by Trần Thị Mỹ Dung 07/02/2024.

<p>EXPLANATORY NOTE</p> <p>Test results are only valid on the tested sample provided by client. The sample and client information are written as client's request.</p> <p>This report shall not be reproduced in parts or referred to Eurofins SHKD in advertising, promotional activities or activities that may cause conflicts of interest.</p> <p>Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.</p> <p>Once the sample retention time expires, Eurofins SKHD is not responsible for client complaints about test results.</p> <p>This result report is issued based on the agreed requirements between eurofins skhd and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.</p> <p>Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.</p> <p>All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.</p> <p>"VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.</p>
--