

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 061/BBC/2018

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

Tên tổ chức : CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
Thành viên tập đoàn của PAN  
Địa chỉ : 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Điện thoại : 028.39717920 - 39717921 - Fax: 028.39717922  
E-mail : [bibica@bibica.com.vn](mailto:bibica@bibica.com.vn) - Website: [www.bibica.com.vn](http://www.bibica.com.vn)  
Mã số doanh nghiệp: 3600363970  
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm:  
Số 09/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 21/07/2017. Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH ĐỒNG NAI.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: KẸO HƯƠNG ME MIGITA

2. Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), chất điều chỉnh độ axit (acid lactic), hương me tổng hợp, muối, màu thực phẩm tự nhiên (E150d).

**2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	49,5 - 92
2.	Hàm lượng đường khử	%	23 - 43
3.	Hàm lượng carbohydrate	%	67 - 124
4.	Năng lượng	kcal/100g	268 - 500
5.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
6.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	6
7.	Hàm lượng melamine	mg/kg	không có

**2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tiêu chuẩn
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^4$
2.	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	$10^2$
3.	Coliforms	CFU/g	10
4.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
5.	Bacillus cereus	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	E.coli	MPN/g	3



đc

2.3 **Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa.
1.	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
2.	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

2.4 **Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Ochratoxin A	µg/kg	3
2.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng

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

4.1 **Quy cách bao gói:**

Túi kẹo có khối lượng tịnh: 70 g , 140 g , 400 g

4.2 **Chất liệu bao gói:**

- Gói viên kẹo bằng bao bì vật liệu nhựa tổng hợp (Màng ghép 2 lớp OPP/MCPP, MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong).
- Kẹo sau gói được đựng trong túi 70g màng túi làm từ vật liệu OPP/MPET/LLDPE
- Kẹo sau gói được đựng trong túi 140g, 400g màng túi làm từ vật liệu OPP/PP.
- Các túi kẹo, hũ kẹo được đựng trong thùng carton khô, sạch.

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

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

III. **Mẫu nhãn sản phẩm:** (đính kèm)

IV. **Yêu cầu về An toàn thực phẩm:**

Công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về An toàn Thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 5908:2009 Tiêu chuẩn quốc gia về Kẹo.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- 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.
- Căn cứ quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quyết định 38/2008 QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc “Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT “về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với 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./.

TP.Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 10 năm 2018.



NGUYỄN TRỌNG KHA

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ



**CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica**  
Thành viên tập đoàn PAN

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Sản xuất tại:  
H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Product of:

**Bibica CORPORATION**  
A member of the PAN Group

443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tân Bình Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.  
Manufactured by:  
H: BIBICA BIÊN HOA FACTORY – BIBICA CORPORATION  
Biên Hòa 1 industrial zone, An Bình Ward, Biên Hòa City, Dong Nai Province, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 – 39717921

Fax: 84. 28.39717922

Email: [bibica@bibica.com.vn](mailto:bibica@bibica.com.vn)

Website: [www.bibica.com.vn](http://www.bibica.com.vn)

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.

Ready for use immediately after opening the packaging  
Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát  
Display or store the product in a cool, dry place.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:

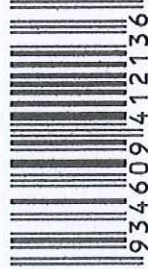
Manufacturing date & Expiry date:

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

Safety warnings: Do not use expired products.



Số: 061/BBC/2018



8 19 3 4 6 0 9 1 4 1 2 1 3 6



Mọi ý kiến xin liên hệ:  
Question ? Comment ?  
84- 28- 39717874.



# MiGita

Tamarind Flavor Candy

## Keo Hương



**Thành phần:** Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), chất điều chỉnh độ axit (acid lactic), hương me tổng hợp, muối, màu thực phẩm tự nhiên (E150d).

**Ingredient:** Sugar, glucose syrup, acidity regulator (lactic acid), artificial tamarind flavour, salt, natral food colour (E150d).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

- Năng lượng: 268 - 500 kcal
- Carbohydrate: 67 - 124 g

### Nutrition Facts

1 Servings Per Container

Serving Size 100 g

Amount Per Serving

**Calories 385 kcal**

Total Fat 0 g

Total Carbohydrate 96 g

Total Sugars 70.7 g

Protein 0 g

Khối lượng tịnh/Net wt:  
70 g/2.47 oz

NSX & H:  
HSD & H:  
NỘI DUNG TÍNH NƯỚC NGỒI TƯƠNG ĐƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN**

Thành viên tập đoàn PAN

**Bibica**

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại:

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HOÀ - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Product of:

**Bibica**

**CORPORATION**  
A member of the PAN Group

443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tân Bình Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Manufactured by:

H: BIBICA BIÊN HOÀ FACTORY - BIBICA CORPORATION

Biên Hòa 1 Industrial zone, An Bình Ward, Biên Hòa City, Dong Nai Province, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921

Fax: 84. 28.39717922

Email: [bibica@bibica.com.vn](mailto:bibica@bibica.com.vn)

Website: [www.bibica.com.vn](http://www.bibica.com.vn)

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.

Ready for use immediately after opening the packaging

Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát

Display or store the product in a cool, dry place.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:

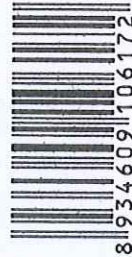
Manufacturing date & Expiry date:

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

Safety warnings: Do not use expired products.



Số: 061/BBC/2018



8 19 3 4 6 0 9 1 1 0 6 1 7 2



Mọi ý kiến xin liên hệ:  
Question ? Comment ?  
84-28-39717874.

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ



# Migita

Tamarind Flavor Candy

## Keo Hương Me



Tamarind Flavor Candy

Keo Hương Me



**Thành phần:** Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), chất điều chỉnh độ axit (acid lactic), hương me tổng hợp, muối, màu thực phẩm tự nhiên (E150d).

**Ingredient:** Sugar, glucose syrup, acidity regulator (lactic acid), artificial tamarind flavour, salt, natural food colour (E150d).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

• Năng lượng: 268 - 500 kcal

• Carbohydrate: 67 - 124 g

### Nutrition Facts

1 Servings Per Container

Serving Size 100 g

Amount Per Serving

**Calories 385 kcal**

Total Fat 0 g

Total Carbohydrate 96 g

Total Sugars 70.7 g

Protein 0 g



Khối lượng tịnh / Net wt:  
140 g / 4.94 oz.

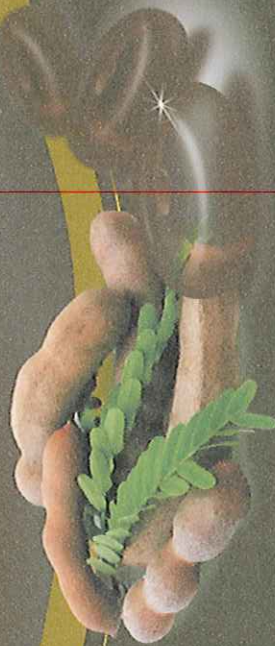
NSX: HSD:   
NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ



# Nigita

Tamarind Flavor Candy  
Kẹo  
Hương  
ME



Khối lượng tịnh /Net wt: 400 g /14.1 oz.

**Thành phần:** Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối), nước), chất điều chỉnh độ axit (acid lactic), hương me tổng hợp, muối, màu thực phẩm tự nhiên (E150d).

**Ingredient:** Sugar, glucose syrup, acidity regulator (lactic acid), artificial tamarind flavour, salt, natural food colour (E150d).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

- Năng lượng: 268 - 500 kcal
- Carbohydrate: 67 - 124 g

Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica**  
Thành viên nhóm công ty

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại:  
H. NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HOA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Product of:

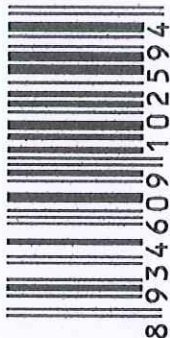
**Bibica CORPORATION**  
A member of the PAN Group

443 Ly Thuong Kiet St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Manufactured by:  
H. BIBICA BIEN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION  
Bien Hoa 1 Industrial zone, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam.

Tel: 84-28-39717920 - 39717921  
Fax: 84-28-39717922  
Email: bibica@bibica.com.vn  
Website: www.bibica.com.vn

Số: 061/BBC/2018



Mọi ý kiến xin liên hệ:  
Question ? Comment ?  
84-28-39717874.

Nutrition Facts	
1 Servings Per Container	
Serving Size 100 g	
Amount Per Serving	
<b>Calories</b>	<b>385 kcal</b>
Total Fat	0 g
Total Carbohydrate	96 g
Total Sugars	70.7 g
Protein	0 g

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.  
Ready for use immediately after opening the packaging

**Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát**

Display or store the product in a cool, dry place.

**Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:**

Manufacturing date & Expiry date:  
**Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.**

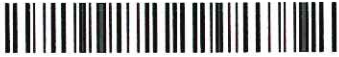
Safety warnings: Do not use expired products.



NSX và Phân HSD: 1/1  
NỘI DUNG THÈN NƯỚC NGỒI TƯỜNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00071911  
Mã số kết quả: AR-18-VD-078375-01-VI / EUVNHC-00052299



### CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM  
Việt Nam

Tên mẫu: KEO BẠC HÀ MIGITA, KEO GỪNG MIGITA, KEO QUẾ MIGITA, KEO MIGITA HƯƠNG ME, KEO NHÂN TRÁI CÂY TỨ QUÝ, KEO BÓN MÙA, PHÁT TÀI, KEO CỨNG HƯƠNG (HỖN HỢP, TUTTI FRUITI, TRÁI CÂY THẬP CẨM, COLA, NHO ĐEN, XOÀI, VẢI, DẦU, CAM, ỒI, CHANH) WELLY  
Mẫu thành phẩm

Tình trạng mẫu:  
Ngày nhận mẫu: 15/10/2018  
Thời gian thử nghiệm: 15/10/2018 - 20/10/2018  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 22/10/2018  
Mã số PO của khách hàng: I2N2181015298



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	96,2
2	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
3	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Phát hiện vết (<0,3)
4	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	385
5	VD051 VD (a) Đường tổng	%	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	70,7
6	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
7	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	2,92
8	VD631 VD (a)(f)(g) Đường khử	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	33,4

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

743-2018-00071911 - Trang 2 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



 Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất

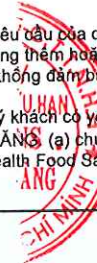
  
Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 22/10/2018

**Ghi chú giải thích**

Tất cả 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 cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00071912  
Mã số kết quả: AR-18-VD-078019-01-VI / EUVNHC-00052299



### CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM  
Việt Nam

Tên mẫu: KEO BẠC HÀ MIGITA, KEO GỪNG MIGITA, KEO QUÉ MIGITA, KEO MIGITA HƯƠNG ME, KEO NHÂN TRÁI CÂY TỨ QUÝ, KEO BÓN MÙA, PHÁT TÀI, KEO CỨNG HƯƠNG (HỖN HỢP, TUTTI FRUITI, TRÁI CÂY THẬP CẨM, COLA, NHO ĐEN, XOÀI, VẢI, DẦU, CAM, ÒI, CHANH) WELLY  
Mẫu thành phẩm

Tình trạng mẫu:  
Ngày nhận mẫu: 15/10/2018  
Thời gian thử nghiệm: 15/10/2018 - 20/10/2018  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 22/10/2018  
Mã số PO của khách hàng: I2N2181015298



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

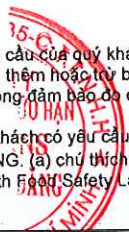


743-2018-00071912 - Trang 2 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên			
	Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất		Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc

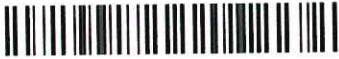
Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 22/10/2018

<p><b>Ghi chú giải thích</b></p> <p>Tất cả 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 cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.</p> <p>Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.</p> <p>Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate</p>	
---	--

743-2018-00071913 - Trang 1 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00071913
Mã số kết quả	AR-18-VD-077153-01-VI / EUVNHC-00052299


**CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu:	KEO BẠC HÀ MIGITA, KEO GỪNG MIGITA, KEO QUẾ MIGITA, KEO MIGITA HƯƠNG ME, KEO NHÂN TRÁI CÂY TỬ QUỲ, KEO BÓN MÙA, PHÁT TÀI, KEO CỨNG HƯƠNG (HỒN HỢP, TUTTI FRUITI, TRÁI CÂY THẬP CẨM, COLA, NHO ĐEN, XOÀI, VẢI, DẦU, CAM, ỔI, CHANH) WELLY
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	15/10/2018
Thời gian thử nghiệm:	15/10/2018 - 17/10/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	22/10/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2181015298



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
3	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
6	VD020 VD Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

743-2018-00071913 - Trang 2 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản XuấtLý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 22/10/2018

### Ghi chú giải thích

Tất cả 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 cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KỶ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238

