



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



Phiên bản/Rev: 00

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số phiếu /No: VICB12404798 /YNK VICB1.8771

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54503

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Bán đậu xanh hương vị trái cây Rồng Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong hộp kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 200g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 13/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 13/03/2024 - 21/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	59,36	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	21,88	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	490,15	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	12,16	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	8,66	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 21 tháng/month 03 năm/year 2024



Bùi Ngọc Tuyên

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "TM": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "TM": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "TM" method performed by subcontractors; "TM" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12403998 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54377

1. Khách hàng/Customer:

CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

2. Địa chỉ/Address:

Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố
Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

3. Tên mẫu/Sample:

Bánh đậu xanh Rỗng Vàng Hoàng Gia

4. Mã mẫu/ES:

//

5. Người lấy mẫu/Sample collector:

Khách hàng tự mang mẫu đến

6. Tình trạng mẫu/ Sample condition:

Mẫu để trong túi kín

7. Lượng mẫu/ Quantity:

600g

8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date:

08/03/2024

9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:

08/03/2024 - 15/03/2024

10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	59,73	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	22,53	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	494,5	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,43	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	5,23	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

TUQ. TÔNG GIÁM ĐỐC

K. TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Head of Lab



Bùi Ngọc Tuyền

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/ Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.

2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.

3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).

4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "" method performed by subcontractors; "" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12403997 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54378

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Bánh đậu xanh hương vị dừa Rồng Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 600g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 08/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 08/03/2024 - 15/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	60,06	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	21,36	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	487,3	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,90	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	4,78	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
Head of Lab

**Lưu ý:**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/ Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "": method performed by subcontractors; "": Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



www.vinacert.vn

VINACERT-CONTROL



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12404002 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54379

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Bánh đậu xanh hương vị cốt Rong Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 600g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 08/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 08/03/2024 - 15/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	60,19	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	21,22	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	486,6	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,91	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	2,61	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

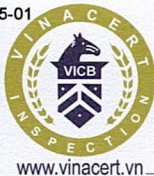
Head of Lab



Bùi Ngọc Tuyên

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "M": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "M": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "M" method performed by subcontractors; "M" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



www.vinacert.vn

VINACERT-CONTROL

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12403999 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54380

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Bánh đậu xanh hương vị khoai môn Rồng Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 600g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 08/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 08/03/2024 - 19/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	60,68	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	20,91	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	484,6	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,61	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	4,05	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 19 tháng/month 03 năm/year 2024

TU. T. TỔNG GIÁM ĐỐC

K. TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
Head of Lab

Bùi Ngọc Tuyên

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "": method performed by subcontractors; "": Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh.



www.vinacert.vn

VINACERT-CONTROL



Phiên bản/Rev: 00

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số phiếu /No: VICB12404003 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54381

1. Khách hàng/Customer:

CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

2. Địa chỉ/Address:

Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố
Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

3. Tên mẫu/Sample:

Bánh đậu xanh hương vị sen Rồng Vàng Hoàng Gia

4. Mã mẫu/ES:

//

5. Người lấy mẫu/Sample collector:

Khách hàng tự mang mẫu đến

6. Tình trạng mẫu/ Sample condition:

Mẫu để trong túi kín

7. Lượng mẫu/ Quantity:

600g

8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date:

08/03/2024

9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:

08/03/2024 - 15/03/2024

10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	60,15	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	21,48	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	488,4	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,82	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	5,59	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

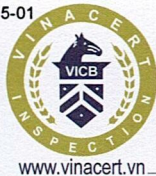
Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.

2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.

3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).

4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "" method performed by subcontractors; "" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



Phiên bản/Rev: 00

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số phiếu /No: VICB12404005 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54382

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Bột đậu xanh dinh dưỡng Rong Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 600g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 08/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 08/03/2024 - 15/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	83,69	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	1,29	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	402,2	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,58	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/kg	7,57	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024



Bùi Ngọc Tuyên

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận, "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "" method performed by subcontractors; "" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12404004 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54383

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Chè đậu đen cốt dừa Rong Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 600g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 08/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 08/03/2024 - 15/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	81,66	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	3,66	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	413,0	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,05	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	14,3	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

B. TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Head of Lab



Bùi Ngọc Tuyên

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "" method performed by subcontractors; "" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12404001 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54384

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
3. Tên mẫu/Sample: Bánh đậu trà xanh Rồng Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: //
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 600g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 08/03/2024
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 08/03/2024 - 15/03/2024
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	58,63	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	22,23	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	492,5	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	12,69	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	5,12	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

TU. T. TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Head of Lab



Bùi Ngọc Tuyên

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "": method performed by subcontractors; "": Accredited method; "C": assigned method; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh.



VINACERT-CONTROL

www.vinacert.vn



Phiên bản/Rev: 00

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số phiếu /No: VICB12404000 /YNK VICB1.8743

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-54385

1. Khách hàng/Customer:

CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

2. Địa chỉ/Address:

Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố
Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

3. Tên mẫu/Sample:

Bánh đậu sấu riêng Rồng Vàng Hoàng Gia

4. Mã mẫu/ES:

//

5. Người lấy mẫu/Sample collector:

Khách hàng tự mang mẫu đến

6. Tình trạng mẫu/ Sample condition:

Mẫu để trong túi kín

7. Lượng mẫu/ Quantity:

600g

8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date:

08/03/2024

9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:

08/03/2024 - 15/03/2024

10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chi tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrates	%	60,09	FAO Food and Nutrition paper 77 - page 12	
2	Chất béo	%	21,93	FAO 14/7 trang 214-215	
3	Năng lượng trao đổi	Kcal/100g	489,1	V11-212 (TK.FAO Food and Nutrition)	
4	Protein	%	11,08	FAO 14/7 trang 220-223	
5	Natri (Na)	mg/100g	4,47	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

Hà Nội, ngày/date 15 tháng/month 03 năm/year 2024

TUO. TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Head of Lab



Bùi Ngọc Tuyền

Lưu ý:

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.

2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.

3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).

4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ; "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định; (1). VinaCert Hà Nội; (2). Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "" method performed by subcontractors; "" Accredited method; "C" assigned method; (1). VinaCert Ha Noi; (2). Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.