Số: 50556/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá hồi hun khói lạnh tươi vị nguyên bản
2. Mã số mẫu: 062611004/DV.1
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU
   Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 23/06/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 23/06/2026 - 03/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, hút chân không, 100 g/túi.
   Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận: 2 °C.
   Thông tin mẫu viết tay, dán trên túi.
   Số lượng: 2. NSX: 23/06/2026 - HSD: 14/07/2026.
   Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và Thương mại RoiseVu
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	*Clostridium botulinum*	TCVN 9049:2012	/2 g	Âm tính
9.2*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.3*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.4*	Phát hiện *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1:2017	/25 g	Âm tính
9.5*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.6*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.7*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	KPH (LOD: 0,15)
9.8*	Hàm lượng Chất béo	TCVN 3703:2009	g/100 g	13,9
9.9*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 3705:1990	g/100 g	21,4
9.10	Năng lượng (tính từ Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ), Chất béo, Chất đạm)	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	211
9.11*	Hàm lượng Benzo(a)pyrene	NIFC.04.M.080 (GC-MS/MS)	µg/kg	< LOQ (LOQ: 3)
9.12*	Hàm lượng Histamin	NIFC.04.M.059 (LC-MS/MS)	mg/kg	KPH (LOD: 5)
9.13*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
9.14*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.15*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	764

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.16*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,011

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
10.3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 03 tháng 07 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Vũ Thị Trang

VILAS 203

Số: 50558/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá hồi hun khói lạnh tươi vị thảo mộc địa trung hải
2. Mã số mẫu: 062611004/DV.3
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU
   Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 23/06/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 23/06/2026 - 03/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, hút chân không, 100 g/túi.
   Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận: 2 °C.
   Thông tin mẫu viết tay, dán trên túi.
   Số lượng: 1. NSX: 23/06/2026 - HSD: 14/07/2026.
   Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và Thương mại RoiseVu
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	*Clostridium botulinum*	TCVN 9049:2012	/2 g	Âm tính
9.2*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.3*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.4*	Phát hiện *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1:2017	/25 g	Âm tính
9.5*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.6*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.7*	Hàm lượng Benzo(a)pyrene	NIFC.04.M.080 (GC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 1)
9.8*	Hàm lượng Histamin	NIFC.04.M.059 (LC-MS/MS)	mg/kg	KPH (LOD: 5)
9.9*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
9.10*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.11*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
10.3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 03 tháng 07 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Vũ Thị Trang

VILAS 203

Số: 50559/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá hồi hun khói lạnh tươi vị ngọt nhẹ
2. Mã số mẫu: 062611004/DV.4
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU
   Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 23/06/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 23/06/2026 - 03/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, hút chân không, 100 g/túi.
   Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận: 2 °C.
   Thông tin mẫu viết tay, dán trên túi.
   Số lượng: 1. NSX: 23/06/2026 - HSD: 14/07/2026.
   Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và Thương mại RoiseVu
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	*Clostridium botulinum*	TCVN 9049:2012	/2 g	Âm tính
9.2*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.3*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.4*	Phát hiện *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1:2017	/25 g	Âm tính
9.5*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.6*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.7*	Hàm lượng Benzo(a)pyrene	NIFC.04.M.080 (GC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 1)
9.8*	Hàm lượng Histamin	NIFC.04.M.059 (LC-MS/MS)	mg/kg	KPH (LOD: 5)
9.9*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
9.10*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.11*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
10.3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 03 tháng 07 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Vũ Thị Trang

VILAS 203

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 59395/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá hồi hun khói lạnh tươi vị nguyên bản
2. Mã số mẫu: 072612538/DV.1
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU
   Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 13/07/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 13/07/2026 - 28/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép có hút chân không, 100 g/túi, nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 7 °C, thông tin mẫu viết tay dán trên túi. Số lượng: 2. Số lô: 01. NSX: 23/06/2026 - HSD: 14/07/2026.
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	*Clostridium botulinum*	TCVN 9049: 2012	/2 g	Âm tính
9.2*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.3*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.4*	*Listeria monocytogenes*	ISO 11290-2:2017	CFU/g	< 10
9.5*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.6*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 28 tháng 07 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Nguyễn Thành Trung

Số: 75809/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: Phô mai tươi Cream cheese
Số lô: 01. NSX: 29/7/2026 - HSD: 27/8/2026.
Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và Thương mại RoiseVu

Tên khách hàng: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU

Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 082616423/DV.1

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong lọ thủy tinh, 85 g/lọ. Nhiệt độ mẫu lúc nhận là 12 °C.
Số lượng: 2.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 28/08/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 28/08/2026 - 17/09/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
2*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
3*	*Listeria monocytogenes*	ISO 11290-2:2017	CFU/g	< 10
4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
5*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
6*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100 g	4,50
7*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	9,37
8*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 8099-1:2015	g/100 g	9,22
9*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	3,43
10	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	139
11*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
12*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	349

Hà Nội, ngày 17 tháng 09 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
2. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm. Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

VILAS 203

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 75810/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: Cà chua bi sấy thảo mộc
Số lô: 01. NSX: 29/7/2026 - HSD: 27/8/2026.
Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và Thương mại RoiseVu

Tên khách hàng: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU

Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 082616423/DV.2

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, 100 g/túi. Nhiệt độ mẫu lúc nhận là 16 °C.
Số lượng: 1.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 28/08/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 28/08/2026 - 17/09/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
2*	Định lượng nấm men	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
3*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
5*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100 g	11,4
6*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	5,38
7*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	2,44
8*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	9,38
9	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	104
10*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,012

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
11*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	347

Hà Nội, ngày 17 tháng 09 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
2. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm. Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

VILAS 203

Số: 75811/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: Sốt salad kiểu Pháp
Số lô: 01. NSX: 30/1/2026 - HSD: 30/7/2026.
Nơi sản xuất: Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và Thương mại RoiseVu

Tên khách hàng: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU

Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 082616423/DV.3

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong lọ thủy tinh, 250 g/lọ. Số lượng: 1.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 28/08/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 28/08/2026 - 17/09/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
2*	Định lượng nấm men	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
3*	*E. coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
5*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100 g	34,2
6*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	34,1
7*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	0,757
8*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	32,8
9	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	447
10*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,011

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
11*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	2741

Hà Nội, ngày 17 tháng 09 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
2. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm. Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

VILAS 203

Số: 79626/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: Nước RO dùng trong Sản xuất
NSX: Không có - HSD: Không có.

Tên khách hàng: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI ROISEVU

Địa chỉ: Xóm Thống Nhất, Xã Quang Sơn, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 092617216/DV.1

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 500 mL/chai.
Nhiệt độ mẫu lúc nhận là 7 °C. Số lượng: 4.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 10/09/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 10/09/2026 - 28/09/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	Coliform tổng số	TCVN 6187-1:2019	CFU/100 mL	< 1
2*	*E. coli*	TCVN 6187-1:2019	CFU/100 mL	< 1
3*	*Pseudomonas aeruginosa*	TCVN 8881:2011	CFU/100 mL	< 1
4*	*Staphylococcus aureus*	SMEWW 9213B:2023	CFU/100 mL	< 1
5*	Hàm lượng Amoni (NH_3 và NH_4^+ tính theo N)	SMEWW 4500-NH_3:2023	mg/L	KPH (LOD: 0,01)
6*	Hàm lượng Arsenic	TCVN 13092:2020	mg/L	KPH (LOD: 0,00015)
7*	Hàm lượng Clo dư tự do	NIFC.03.M.33 (Ref. SMEWW 4500 Cl F:2023; TCVN 6225-1:2012)	mg/L	KPH (LOD: 0,10)
8*	Permanganat	NIFC.03.M.30 (Ref. TCVN 6186:1996)	mg/L	< LOQ (LOQ: 0,45)
9*	Độ đục	TCVN 12402-1:2020	NTU	0,43
10*	Màu sắc	TCVN 6185:2015	TCU	< LOQ (LOQ: 0,1)
11*	Mùi	SMEWW 2150B:2023	-	Không có mùi lạ

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.11*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
10.3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 03 tháng 07 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Vũ Thị Trang

VILAS 203