CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM

Số: 06.10/2026/CV-SKFOOD

V/v: *"xin bổ sung thông tin dinh dưỡng và điều chỉnh yêu cầu về an toàn thực phẩm"*

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập- Tự do- Hạnh phúc

Hưng Yên, ngày 06 tháng 10 năm 2026

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 381
Ngày: 16/10/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

Kính gửi: Sở nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hưng Yên

Đồng kính gửi: Chi cục Chất lượng, chế biến và phát triển thị trường tỉnh Hưng Yên

Đơn vị chúng tôi là: **Công ty TNHH SK Food Việt Nam**

Địa chỉ: Lô B3, KCN Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên

Giấy chứng nhận đăng kí kinh doanh số: 1001315251

Lĩnh vực hoạt động: Chế biến, bảo quản thịt và các sản phẩm từ thịt

Số điện thoại: 0973 623 326

Hiện nay chúng tôi làm đơn này xin được điều chỉnh thông tin cho một số sản phẩm đã tự công bố trước đây. Do vậy, bằng văn bản này kính đề nghị quý Chi cục cho công ty tôi được điều chỉnh thông tin về yêu cầu an toàn thực phẩm và thông tin dinh dưỡng với các sản phẩm của công ty vào hồ sơ tự công bố thực phẩm, cũng như xin cam kết sản xuất kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn của cơ sở tự công bố phù hợp với: Nghị định 37/2026/NĐ-CP ban hành ngày 23/01/2026 của Chính phủ về quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá như sau:

I. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty TNHH SK Food Việt Nam cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hoá học và sinh học biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

- QCVN số 8-3:2012/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hoá học và sinh học biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 3 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế

- Văn bản hợp nhất số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024. Thông tư của Bộ Trưởng Bộ Y Tế: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư 30/2026/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Nghị định 37/2026/NĐ-CP: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn 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.

II. Danh sách bảng thành phần dinh dưỡng các sản phẩm

Số TT	TÊN HỒ SƠ	SỐ TỰ CÔNG BỐ	NGÀY CÔNG BỐ
1	Xúc xích SK Food	01/SKFOOD/2025	01/12/2025
2	Xúc xích King.Food	02/SKFOOD/2025	01/12/2025
3	Xúc xích Hương Việt	03/SKFOOD/2025	01/12/2025
4	Xúc xích Sunny	04/SKFOOD/2025	01/12/2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký, đóng dấu)

M.S.D.N: 1001315251 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM
TỈNH HƯNG YÊN

GIÁM ĐỐC

Đặng Thị Hồng Sáng

1. PHỤ LỤC GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG SẢN PHẨM XÚC XÍCH SK FOOD
(Đính kèm bản Tự công bố số 01/SKFOOD/2025)

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Trong 100g	Khoảng dao động giá trị dinh dưỡng	
				Giá trị nhỏ nhất	Giá trị lớn nhất
1	Năng lượng (Calories)	Kcal	257	180	411
2	Chất đạm (Protein)	g	9,42	6,6	15,0
3	Carbohydrate	g	14,1	9,9	22,5
4	Chất béo (Total fat)	g	18,1	12,7	28,9
5	Natri (Sodium)	mg	606	424,2	969



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

XÚC XÍCH SK FOOD

(Đính kèm bản TCB số: 01/SKFOOD/2025)

1. Tên sản phẩm: XÚC XÍCH SK FOOD

2. Thành phần: Thịt gà, mỡ lợn, tinh bột biến tính, tinh bột bắp, muối, đạm đậu nành, bột tỏi, bột hành, chiết xuất ớt; chất điều vị E621, E635; chất nhũ hoá (E1400, E451(i), E450(iii), E452(i), E340(ii)); chất chống oxy hóa E316; chất điều chỉnh độ axit E262(i); hương liệu tổng hợp; chất bảo quản E282; chất tạo màu tổng hợp E127; chất giữ màu E250; vỏ bọc xúc xích collagen.

3. Hướng dẫn sử dụng: Chế biến món ăn theo nhu cầu, chiên rán, nướng, xào hoặc nấu các món ăn có nước dùng.

4. Hướng dẫn bảo quản:

02 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ 0-4^{0}C hoặc ngăn mát tủ lạnh

06 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ -18^{0}C hoặc ngăn đông tủ lạnh

Dán kín hoặc cho vào hộp kín sau khi đã mở gói, bảo quản trong ngăn mát và dùng hết trong 1-2 ngày để đảm bảo chất lượng tốt nhất

5. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đạm đậu nành không dùng cho người dị ứng đậu nành. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, khi có mùi vị lạ hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6. Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g:

TT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng/Calories	kcal/100g	180-411
2	Đạm/Protein	g/100g	6,6-15,0
3	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	9,9-22,5
4	Chất béo/Total fat	g/100g	12,7-28,9
5	Natri/Sodium (Na)	mg/100g	424,2-969

7. Ngày sản xuất: *(in trên bao bì)*

8. Số tự công bố: 01/SKFOOD/2025

9. Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM

10. Địa chỉ: Lô B3 – Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

11.Hotline: 0988.376.818

12. Xuất xứ: Việt Nam

AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK

ilac-MRA AOSC VLAT 1.1154 ISO/IEC 17025:2017

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: HDB3251000498-1

Tên khách hàng/ *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Client's Address* : Lô B3, Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên

Ngày nhận mẫu/ *Date sample(s) received* : 20/10/2025

Ngày thử nghiệm/ *Date of testing* : 20/10/2025 - 31/10/2025

Ngày trả kết quả/ *Date of Issue* : 31/10/2025

Thông tin mẫu/ *Name of Sample* : **XÚC XÍCH SK FOOD**

Mô tả mẫu/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong túi nhựa kín

Bảng kết quả/ *Results Table* :

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	257	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	9.42	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	14.1	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Chất béo (*) / Total fat (*)	18.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	606	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
6	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	0.015	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.1×10^4	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: HDB3251000498-1

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
9	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
10	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**).(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
9. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproducted except in full without approval of AVATEK.
10. Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
11. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
- Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)./ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
12. Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
- Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"./ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ"

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 1844 quyển số 01 - SCT/BS
Ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

M.S.D.N: 0317692663 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH

S.Đ.K.H.Đ: 33.2012.02.0021-C.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG PHẠM THỊ LAN
P. TRẦN HƯNG ĐẠO - T. HƯNG YÊN

CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Thị Lan

2. PHỤ LỤC GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG SẢN PHẨM XÚC XÍCH KING.FOOD
(Đính kèm bản Tự công bố số 02/SKFOOD/2025)

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Trong 100g	Khoảng dao động giá trị dinh dưỡng	
				Giá trị nhỏ nhất	Giá trị lớn nhất
1	Năng lượng (Calories)	Kcal	286	201	457
2	Chất đạm (Protein)	g	10,1	7,1	16,1
3	Carbohydrate	g	9,77	6,9	15,6
4	Chất béo (Total fat)	g	22,9	16,1	36,6
5	Natri (Sodium)	mg	726	509	1161

M.S.D.N: 0901315251-C
CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM
TỈNH HƯNG

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

XÚC XÍCH KING.FOOD

(Đính kèm bản TCB số: 02/SKFOOD/2025)

1. Tên sản phẩm: XÚC XÍCH KING.FOOD

2. Thành phần: Thịt gà, mỡ lợn, tinh bột biến tính, tinh bột bắp, muối, đạm đậu nành, bột tỏi, bột hành, bột béo; chất điều vị E621, E635; chất nhũ hoá (E1400, E451(i), E450(iii), E452(i), E340(ii)); chất chống oxy hóa E316; chất điều chỉnh độ axit E262(i); hương liệu tổng hợp; chất bảo quản E282; chất tạo màu tổng hợp E127; chất giữ màu E250; vỏ bọc xúc xích collagen.

3. Hướng dẫn sử dụng: Chế biến món ăn theo nhu cầu, chiên rán, nướng, xào hoặc nấu các món ăn có nước dùng.

4. Hướng dẫn bảo quản:

02 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ 0-4^{0}C hoặc ngăn mát tủ lạnh

06 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ -18^{0}C hoặc ngăn đông tủ lạnh

Dán kín hoặc cho vào hộp kín sau khi đã mở gói, bảo quản trong ngăn mát và dùng hết trong 1-2 ngày để đảm bảo chất lượng tốt nhất

5. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đạm đậu nành không dùng cho người dị ứng đậu nành. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, khi có mùi vị lạ hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6. Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g:

TT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng/Calories	kcal/100g	201-457
2	Đạm/Protein	g/100g	7,1-16,1
3	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	6,9-15,6
4	Chất béo/Total fat	g/100g	16,1-36,6
5	Natri/Sodium (Na)	mg/100g	509-1161

7. Ngày sản xuất: *(in trên bao bì)*

8. Số tự công bố: 02/SKFOOD/2025

9. Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM

10. Địa chỉ: Lô B3 – Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

11.Hotline: 0988.376.818

12. Xuất xứ: Việt Nam

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: KHD5251000499-1

Tên khách hàng/ *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Client's Address* : Lô B3, Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên

Ngày nhận mẫu/ *Date sample(s) received* : 20/10/2025

Ngày thử nghiệm/ *Date of testing* : 20/10/2025 - 31/10/2025

Ngày trả kết quả/ *Date of Issue* : 31/10/2025

Thông tin mẫu/ *Name of Sample* : **XÚC XÍCH KING.FOOD**

Mô tả mẫu/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong túi nhựa kín

Bảng kết quả/ *Results Table* :

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	286	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	10.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	9.77	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Chất béo (*) / Total fat (*)	22.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	726	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
6	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	0.014	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	9.0×10^5	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: KHD5251000499-1

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
9	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
10	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**).(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
9. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
11. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
- Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)./ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
12. Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
- Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"./ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 18440 quyển số 01 - SCT/BS
Ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

M.S.D.N: 0317692663 - C.T.C.P - CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH

S.Đ.K.H.Đ: 33.2012.02.0021-C.T.H.D - VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG PHẠM THỊ LAN - P.TRẦN HƯNG ĐẠO-T.HƯNG YÊN

CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Thị Lan

3. PHỤ LỤC GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG SẢN PHẨM XÚC XÍCH HƯƠNG VIỆT

(Đính kèm bản Tự công bố số 03/SKFOOD/2025)

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Trong 100g	Khoảng dao động giá trị dinh dưỡng	
				Giá trị nhỏ nhất	Giá trị lớn nhất
1	Năng lượng (Calories)	Kcal	212	149	339
2	Chất đạm (Protein)	g	9,97	7,0	15,9
3	Carbohydrate	g	15,1	10,6	24,1
4	Chất béo (Total fat)	g	12,4	8,7	19,8
5	Natri (Sodium)	mg	558	391	892

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

XÚC XÍCH HƯƠNG VIỆT

(Đính kèm bản TCB số: 03/SKFOOD/2025)

1. Tên sản phẩm: XÚC XÍCH HƯƠNG VIỆT

2. Thành phần: Thịt gà, mỡ lợn, tinh bột biến tính, tinh bột bắp, muối, đạm đậu nành, bột tỏi, bột hành, chiết xuất ớt; chất điều vị E621, E635; chất nhũ hoá (E1400, E451(i), E450(iii), E452(i), E340(ii)); chất chống oxy hóa E316; chất điều chỉnh độ axit E262(i); hương liệu tổng hợp; chất bảo quản E282; chất tạo màu tổng hợp E127; chất giữ màu E250; vỏ bọc xúc xích collagen

3. Hướng dẫn sử dụng: Chế biến món ăn theo nhu cầu, chiên rán, nướng, xào hoặc nấu các món ăn có nước dùng.

4. Hướng dẫn bảo quản:

02 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ 0-4^{0}C hoặc ngăn mát tủ lạnh

06 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ -18^{0}C hoặc ngăn đông tủ lạnh

Dán kín hoặc cho vào hộp kín sau khi đã mở gói, bảo quản trong ngăn mát và dùng hết trong 1-2 ngày để đảm bảo chất lượng tốt nhất

5. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đạm đậu nành không dùng cho người dị ứng đậu nành. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, khi có mùi vị lạ hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6. Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g:

TT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng/Calories	kcal/100g	149-339
2	Đạm/Protein	g/100g	7,0-15,9
3	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	10,6-24,1
4	Chất béo/Total fat	g/100g	8,7-19,8
5	Natri/Sodium (Na)	mg/100g	391-892

7. Ngày sản xuất: *(in trên bao bì)*

8. Số tự công bố: 03/SKFOOD/2025

9. Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM

10. Địa chỉ: Lô B3 – Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

11.Hotline: 0988.376.818

12. Xuất xứ: Việt Nam

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: NBE8251100025-1

Tên khách hàng/ *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Client's Address* : Lô B3, Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên

Ngày nhận mẫu/ *Date sample(s) received* : 01/11/2025

Ngày thử nghiệm/ *Date of testing* : 01/11/2025 - 13/11/2025

Ngày trả kết quả/ *Date of Issue* : 13/11/2025

Thông tin mẫu/ *Name of Sample* : **XÚC XÍCH HƯƠNG VIỆT**

Mô tả mẫu/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong túi nhựa kín

Bảng kết quả/ *Results Table* :

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
2	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)
4	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
5	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
6	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	212	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
7	Đạm (*) / Protein (*)	9.97	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
8	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	15.1	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber

Trang/ *Page No*: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: NBE8251100025-1

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
9	Chất béo (*) / Total fat (*)	12.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
10	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	558	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**).(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
9. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
11. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:

- Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)./ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).

12. Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:

- Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"./ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 18443 quyển số 01 - SCT/BS
Ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG PHẠM THỊ LAN

CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Thị Lan

4. PHỤ LỤC GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG SẢN PHẨM XÚC XÍCH SUNNY
(Đính kèm bản Tự công bố số 04/SKFOOD/2025)

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Trong 100g	Khoảng dao động giá trị dinh dưỡng	
				Giá trị nhỏ nhất	Giá trị lớn nhất
1	Năng lượng (Calories)	Kcal	210	147	336
2	Chất đạm (Protein)	g	10,7	7,5	17,1
3	Carbohydrate	g	16,3	11,5	26,0
4	Chất béo (Total fat)	g	11,3	8,0	18,0
5	Natri (Sodium)	mg	547	383	875

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

XÚC XÍCH SUNNY

(Đính kèm bản TCB số: 04/SKFOOD/2025)

1. Tên sản phẩm: XÚC XÍCH SUNNY

2. Thành phần: Thịt gà, mỡ lợn, tinh bột biến tính, tinh bột bắp, muối, đạm đậu nành, bột tỏi, bột hành, chiết xuất ớt; chất điều vị E621, E635; chất nhũ hoá (E1400, E451(i), E450(iii), E452(i), E340(ii)); chất chống oxy hóa E316; chất điều chỉnh độ axit E262(i); hương liệu tổng hợp; chất bảo quản E282; chất tạo màu tổng hợp E127; chất giữ màu E250; vỏ bọc xúc xích collagen

3. Hướng dẫn sử dụng: Chế biến món ăn theo nhu cầu, chiên rán, nướng, xào hoặc nấu các món ăn có nước dùng.

4. Hướng dẫn bảo quản:

02 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ 0-4^{0}C hoặc ngăn mát tủ lạnh

06 tháng kể từ ngày sản xuất: Bảo quản ở nhiệt độ -18^{0}C hoặc ngăn đông tủ lạnh

Dán kín hoặc cho vào hộp kín sau khi đã mở gói, bảo quản trong ngăn mát và dùng hết trong 1-2 ngày để đảm bảo chất lượng tốt nhất

5. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đạm đậu nành không dùng cho người dị ứng đậu nành. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, khi có mùi vị lạ hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6. Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g:

TT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng/Calories	kcal/100g	147-336
2	Đạm/Protein	g/100g	7,5-17,1
3	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	11,5-26,0
4	Chất béo/Total fat	g/100g	8,0-18,0
5	Natri/Sodium (Na)	mg/100g	383-875

7. Ngày sản xuất: *(in trên bao bì)*

8. Số tự công bố: 04/SKFOOD/2025

9. Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM

10. Địa chỉ: Lô B3 – Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

11.Hotline: 0988.376.818

12. Xuất xứ: Việt Nam

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: EJG6251100024-1

Tên khách hàng/ *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH SK FOOD VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Client's Address* : Lô B3, Khu công nghiệp Nguyễn Đức Cảnh, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên

Ngày nhận mẫu/ *Date sample(s) received* : 01/11/2025

Ngày thử nghiệm/ *Date of testing* : 01/11/2025 - 13/11/2025

Ngày trả kết quả/ *Date of Issue* : 13/11/2025

Thông tin mẫu/ *Name of Sample* : **XÚC XÍCH SUNNY**

Mô tả mẫu/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong túi nhựa kín

Bảng kết quả/ *Results Table* :

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
2	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)
4	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
5	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
6	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	210	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
7	Đạm (*) / Protein (*)	10.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
8	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	16.3	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: EJG6251100024-1

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
9	Chất béo (*) / Total fat (*)	11.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
10	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	547	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**).(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
9. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
11. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
- Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
- Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)./ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
12. Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
- Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"./ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 1844 quyển số 01 - SCT/BS
Ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG PHẠM THỊ LAN

CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Thị Lan