

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ:
BỘT NGỌT VEDAN
(MONOSODIUM L-GLUTAMATE)**

TCCS 12/VDN/2022

CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 12/VDN/2022

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

E-mail: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN (MONOSODIUM L-GLUTAMATE)

2. Thành phần định lượng: Mononatri L-glutamat (100%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): 100 g; 400 g; 454 g; 1 kg; 1 kg (LM); 2 kg; 5 kg; 25 kg; 25 kg (LM) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi bằng màng ghép OPP-PE hoặc trong bao PP lồng bao PE hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bao bì sử dụng phù hợp yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN (MONOSODIUM L-GLUTAMATE) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia QCVN 4-1:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất điều vị.



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.

Đồng Nai, ngày 01 tháng 08 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC \



YANG KUN HSIANG



255mm

127.5mm

7.5 10

100

10 10

100

10 7.5

140mm

110

15

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bô



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hằng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh 100 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt (MSG) - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột màu trắng.
(Tinh thể màu trắng trong suốt)

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm gia vị nêm nếm cho thức ăn xào nấu.
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sử dụng hết hạn: 01/01/2025.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ cao.

Đơn vị sản xuất:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quận 12, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam. (Số 10 Đường Nguyễn Văn Cừ, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh)
Số 10 Đường Nguyễn Văn Cừ, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh

Số 10 Đường Nguyễn Văn Cừ, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh
Số 10 Đường Nguyễn Văn Cừ, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh



HSOI Số thống kê từ NSX: 8 935102 141111 4

VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh 100 g



YANG KUN HSIANG

325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

17.5

10

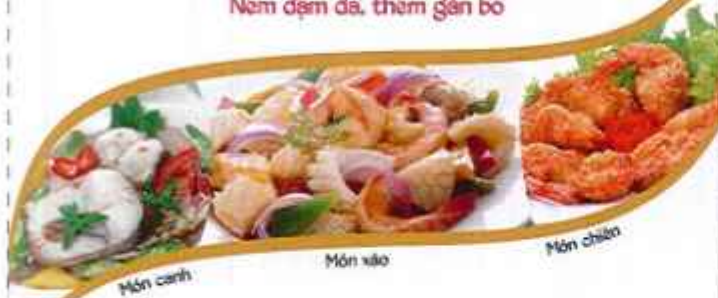
230mm

210 mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bô



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 400 g

Hãy gọi theo số điện thoại: (08) 3600 2397 hoặc (08) 3600 2397 để được tư vấn chi tiết.
Thành phố Hồ Chí Minh

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm gia vị nêm vào trong các món ăn.
Hạn dùng và 20 ngày kể từ ngày sản xuất và 24 tháng kể từ ngày nhập khẩu.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ cao.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU BẠN VIỆT NAM
Quận 12, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số điện thoại: (08) 3600 2397
Email: huu.ban@vedan.vn
Website: www.vedan.vn



NED

NED- 20 tháng 12 năm 2012



TANG KUN HSIANG

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 400 g

325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

17.5

10

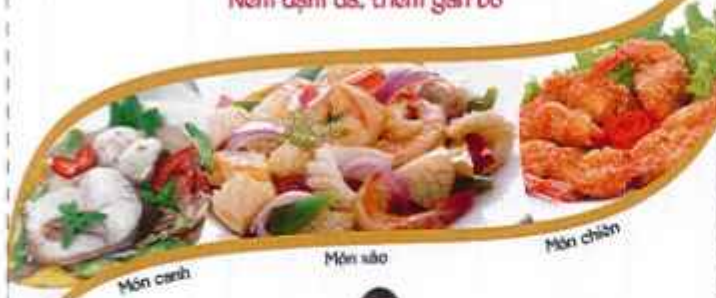
230mm

210 mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bô



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hằng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 454 g

Thị giác màu sắc • Chất lượng • Bột ngọt Vedan (Monosodium glutamate)
Dùng để nấu ăn
Thương hiệu Vedan
Hàng nhập khẩu

Được sản xuất theo quy định của pháp luật Việt Nam.
Hàng nhập khẩu từ nước ngoài.

Thương hiệu Vedan
Được sản xuất theo quy định của pháp luật Việt Nam.

Được sản xuất theo quy định của pháp luật Việt Nam.
Hàng nhập khẩu từ nước ngoài.

Được sản xuất theo quy định của pháp luật Việt Nam.
Hàng nhập khẩu từ nước ngoài.



MS

MS: 30 tháng kể từ MS



8 935102 41116 9



VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 454 g



420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

12.5

290mm

285mm

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bô



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hằng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 1 kg

Huỳnh chất phần - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột tinh khiết.
Thành phần dinh dưỡng:
Monosodium L-glutamate (99%)

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày 20/08/2018 sau đó 1 năm kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp hoặc tiếp xúc với nhiệt độ.
TCCC 12580002

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quận Lê Sơn, ấp Lê Sơn, Phường Thuận Lương, Thành phố Đồng Hới, Việt Nam.
Số điện thoại: 0903.000.000 / Fax: 0903.000.000

Đại lý phân phối tại:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Cebu City, Cebu, Philippines
Bangkok, Thailand, Vietnam, India, etc.



YANG KUN HSIANG

VEDAN

Bột ngọt

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate



Khối lượng tịnh: 1 kg

420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

290mm

285mm

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bô



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 1 kg

Pha gia thực phẩm - Chất giàu và Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate
Công thức thực phẩm
Thẩm định (theo bảng)
Monosodium L-glutamate (E621)

Hàng giả rất dễ gặp

Trang bị nhãn đầu và trong gói thực phẩm.
Hạt trắng và bột trắng và trong gói thực phẩm. Thông tin: 024-2200-77-877
ngày 30/08/2009 sau đó 1 từ và quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hàng giả rất dễ gặp.
Hàng giả rất dễ gặp. Hàng giả, hàng nhái, hàng kém chất lượng và hàng kém chất lượng rất dễ gặp.
TỔNG CÔNG TY

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc Lộ 51, Ấp SA, xã Phước Thái huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
Website: www.vedan.vn | Hotline: 024-2200-77-877
Được phân phối tại:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Corkery, Unit, Chokai, Hanoi, Vietnam (Độc lập, Bắc, Việt Nam).
Bangkok, Thái Lan, Seoul, Hàn Quốc, Nhật Bản, Việt Nam.

**VEDAN****Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate
Hạt lớn (LM)



Khối lượng tịnh: 1 kg



YANG KUN HSIANG

520 mm

260 mm

10 10

260 mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hằng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 2 kg

Pha gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột tinh khiết,
Thành phần chính (tính theo 100g):
Monosodium L-glutamate (90%)

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hòa loãng và dần tăng số lượng sử dụng phù hợp với Thương hiệu VEDAN để đạt được hương vị mong muốn.
Ngày 30/06/2019 của Bộ Y tế về an toàn thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp của mặt trời.
TỔNG CỘNG: 20000000

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc Lộ 31, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800.088.800
Được sự phân phối của:
VEDAN INTERNATIONAL (SINGAPORE) PTE LTD
Century Link, Century Square, 100 Robinson Road, #11-01,
George Town, Grand Cayman, British Overseas Territory.



100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

100% tinh khiết và an toàn

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate

**Khối lượng tịnh: 2 kg****YANG KUN HSIANG**

360mm

340 mm

10

670mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần gũi



Món canh

Món xào

Món chiên



Bột ngọt Vedan được làm từ nguyên liệu thiên nhiên nên rất tinh khiết.
Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan cũng đủ làm tăng hương vị
các món ăn hằng ngày của gia đình bạn.

Khối lượng tịnh: 5 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần dinh dưỡng:
Monosodium L-glutamate (100%)

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và độ lượng sử dụng (pho hức nh: Thành từ 24/06/2017 - 01/07/2018)
ngày 20/06/2018 của Bộ Y tế và quan liệ sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp của mặt trời.
TCCC Q/ND/0002

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc Lộ 56 ấp SA, xã Phước Thái huyện Long Thành tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn / Fax: +84(0)61 420 099 002

Đơn vị chịu trách nhiệm:
VEDAN INTERNATIONAL, PHOENIX (PVT) LTD.
Country: Viet Nam, Vietnam, Republic of Viet Nam, P.O. Box 2949 BT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



KANG KUN HSIANG

VEDAN**Bột ngọt**

Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Monosodium L-glutamate

**Khối lượng tịnh: 5 kg**

500mm



VEDAN

Bột ngọt

Monosodium L-glutamate

Độ tinh khiết từ 99% trở lên

Khối lượng tịnh: 25 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.

Thành phần định lượng:
Mononatri L-glutamat (100%).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp
của mặt trời.

TCCS 12/VDN/2022

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc Lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



890mm

500mm



VEDAN

Bột ngọt

Monosodium L-glutamate

Độ tinh khiết từ 99% trở lên

Khối lượng tịnh: 25 kg

Hạt lớn (LM)

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dùng cho thực phẩm.

Thành phần định lượng:
Mononatri L-glutamat (100%).

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.

Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

TCCS 12/VDN/2022

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Quốc Lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,

George Town, Grand Cayman, British West Indies.

NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



8 935102 411435



8 935102 411435

890mm

KT3-00378BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/02/2022

Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample : PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN – MONOSODIUM GLUTAMATE (F30B ; NSX : 080122)
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong túi nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bag, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 24/01/2022
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 25/01/2022 – 09/02/2022
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02&03/03

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.to@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.to@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BQA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00378BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



02/2022
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Cảm quan ^(*) / <i>Sensory test</i> • Trạng thái / <i>State</i> • Màu sắc/ <i>Color</i> • Mùi / <i>Odor</i>	QTTN/KT3 234 : 2019	-	Tinh thể <i>Crystals</i> Trắng/ <i>White</i> Không mùi <i>Odorless</i>
7.2. Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (C ₅ H ₈ NNaO ₄ .H ₂ O) tính theo chế phẩm đã làm khô tính theo khối lượng, % <i>Monosodium L-glutamate monohydrate content on dry basis (m/m)</i>	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	99,8
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % <i>Moisture content (m/m)</i>	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	5,00 x 10 ⁻²
7.4. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, % <i>Chloride content (m/m)</i>	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	Nhỏ hơn 0,20 <i>Less than</i>
7.5. pH dung dịch 1/50 <i>pH of 1/50 solution</i>	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	6,98
7.6. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] _D ²⁰), ° <i>Specific rotation (10 % solution in 2N HCl)</i>	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	25,1
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	3,00 x 10 ⁻²	Không phát hiện <i>Not detected</i>

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the sample(s) submitted only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-00378BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

4/02/2022
Page 03/03

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.8. Định tính natri ^(*) Qualitative test for sodium	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Có phản ứng đặc trưng của natri Occur typical reaction of sodium
7.9. Độ tan ^(*) / Solubility	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong etanol, không tan trong etc Soluble easy in water, soluble in ethanol a little, insoluble in ether
7.10. Định tính glutamat ^(*) Qualitative test for glutamate	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Có phản ứng đặc trưng của glutamat Occur typical reaction of glutamate
7.11. Acid pyrrolidon carboxylic Pyrrolidone carboxylic acid	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Âm tính ⁽¹⁾ Negative

Ghi chú/ Note: (1): Trong sắc ký đồ của mẫu thử không có vết tương đương vết acid pyrrolidon carboxylic trong sắc ký đồ của chuẩn (độ nhạy 0,2%)
Not spot corresponding to pyrrolidone-carboxylic acid standard is detected in the sample (sensitivity = 0.2%)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tr@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tr@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viện 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.