

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

ĐƯỜNG MẠCH NHA (GLUCOSE SYRUP)

DE: 20 ~ 70

TCCS 63/VDN/2024

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 63/VDN/2024

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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Đường mạch nha (Glucose syrup) DE: 20 ~ 70.

2. Thành phần cấu tạo: Nước, tinh bột bắp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):

25 kg, 280 kg, 1400 kg hoặc các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong xô nhựa PP, thùng, phuy HDPE hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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 "Đường mạch nha (Glucose syrup) DE: 20 ~ 70" đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.6, 2.2, 6.2).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, 2.26, 4.11).

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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 30 tháng 10 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO



VEDAN

Đường Mạch Nha (Glucose Syrup)

Đường Mạch Nha (Glucose Syrup)

DE: 20~70

Sản phẩm Đường Mạch Nha (Glucose syrup) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Mạch Nha (Glucose syrup) là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Đường Mạch Nha (Glucose syrup) có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewing gum,...).

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu,...).

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem,...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise,...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Đường Mạch Nha (Glucose syrup) nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 63/VDN/2024

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: Sử dụng tốt nhất trong 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 543 167

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.



VEDAN

Đường Mạch Nha (Glucose Syrup)

Đường Mạch Nha (Glucose Syrup)

DE: 20~70

Sản phẩm Đường Mạch Nha (Glucose syrup) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Mạch Nha (Glucose syrup) là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Đường Mạch Nha (Glucose syrup) có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewing gum,...).

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu,...).

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem,...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise,...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Đường Mạch Nha (Glucose syrup) nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 280 kg

TCCS 63/VDN/2024

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Quốc (ô 5), ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Tel: 02513 825 111

Fax: 02513 543 167

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.



VEDAN

Đường Mạch Nha (Glucose Syrup)

Đường Mạch Nha (Glucose Syrup)

DE: 20~70

Sản phẩm Đường Mạch Nha (Glucose syrup) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Mạch Nha (Glucose syrup) là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Đường Mạch Nha (Glucose syrup) có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xối, chewing gum...).

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...).

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonaisse...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Đường Mạch Nha (Glucose syrup) nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1400 kg

TCCS 63/VDN/2024

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 543 167

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.



KT3-04420BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/08/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu : ĐƯỜNG MẠCH NHA (GLUCOSE SYRUP) DE: 20 ~ 70
Name of sample
2. Mô tả mẫu : 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.
Sample description
Mẫu đựng trong hũ nhựa.
As received sample is contained in plastic jar.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 23/07/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 24/07/2024 - 01/08/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
Customer
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04
Test results

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

KT3-04420BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/08/2024
Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng sệt, trong suốt Paste, clear Không màu Colorless Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic of product, free from foreign odor Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ Characteristic of product, free from foreign taste
- Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi / Odor - Vị / Taste				
7.2. Hàm lượng đường khử qui ra glucose (DE) trên chất khô tính theo khối lượng, % Reducing sugar content as glucose on dried basis (mm)	TCVN 10376 : 2014		-	48,4
7.3. Hàm lượng chất khô (Độ Brix) ở 20°C, % The dry substance content (Degree Brix) at 20°C	GS4/3/8 - 13 (2009) - ICUMSA		-	85,3
7.4. pH dung dịch 40% ở 20°C pH of 40% solution at 20°C	TCVN 12348:2018		-	4,41
7.5. Hàm lượng tro tổng tính theo khối lượng, % Total ash content (m/m)	QTTN/KT3 137 : 2016		0,1	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg Sulfur dioxide content	AOAC 2019 (990:28)		6,0	Không phát hiện Not detected

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, phản hồi 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 info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email address info@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 (Viên 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 (Viên 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-04420BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

 20/08/2024
 Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement (≥)</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.7. Định tính tinh bột ^(*) <i>Qualitative test for starch</i>	FAO FNP 52/2 (p.965) – 1992		-	Không có phản ứng nhuộm màu iod đặc trưng <i>There is no characteristic iodine stain</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng aflatoxin B1, <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), <i>Total aflatoxin content</i>	µg/kg TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.15. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.16. E. Coli,	CFU/g ISO16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.17. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</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 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, phản bổ chuẩn tương ứng vào 95 % độ tin cậy.
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level

4. Không được in ấn 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 để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email address dh.cs@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.

KT3-04420BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/08/2024
Page 04/04

7. Kết quả thử nghiệm
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.18. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.19. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.20. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.21. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g Presumptive bacillus cereus	ISO 7932 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than

Ghi chú/ Note: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa,
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

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 tài gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written at 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 hoặc 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 email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses info@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (ĐoA)-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 (Viện 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-05442BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/09/2024
Page 01/01

1. Tên mẫu : ĐƯỜNG MẠCH NHA (GLUCOSE SYRUP) DE: 20 ~ 70
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong hũ nhựa.
As received sample is contained in plastic jar.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 10/09/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 10/09/2024 - 16/09/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), µg/kg Fumonisin (FB1+FB2) content	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện Not detected

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 dl.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dl.cs@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 (Viện 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.