

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

MÌ SNACK BABY STAR
VỊ TÔM SAKURA

TCCS 74/VDN/2023

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 74/VDN/2023

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:** Mì snack baby star vị tôm Sakura.

2. **Thành phần:** Bột mì (47,693 %), dầu thực vật, chất ổn định (1420), bột nêm hương vị tôm Sakura (3,142%), đường, chất ổn định (1412), nước tương, cà rốt sấy, muối, chất điều vị (621), bột tôm (0,471%), gia vị hỗn hợp, chiết xuất tôm Sakura (0,131%), Protein thủy phân (đậu nành), chiết xuất ngao.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 20 g; 120 g (6 gói x 20 g)

b) **Chất liệu bao bì:**

Sản phẩm được đóng gói:

+ Bao bì ngoài: OP/CP

+ Bao bì trong: OP/VMPET/CP

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

Sản xuất tại: The Oyatsu Company, Ltd.

Địa chỉ: 428-1, Ichishi-cho Tajiri, Tsu-city, Mie, 515-2592, Japan.

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 nhập khẩu, kinh doanh sản phẩm “Mì snack baby star vị tôm Sakura” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.5.2).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.20, 3.18).
- 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, 4.6, 5.5).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019 - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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./.

Đồng Nai, ngày 30 tháng 06 năm 2023

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO



海外ひとくちキッチン、ラーメン丸6P(外袋)、桜海苔のかき揚げ風味、入荷

- ・菓子シズルは本画像です。色味は製品に合わせてください。
- ・弊社ロゴは現行品合わせでお願い致します。
- ・「台湾」バージョンと色を合わせてください。

★商品サイズ: W100mm×H135mm
展開サイズ: W220mm×H135mm



アルミ地

金表現
(透明黄 割合せ Y100, M30)

ベトナム




4 902775 072588

Nutrition Facts	
1/5 servings per container	
Serving size 100g	
Amount Per Serving	
Calories 530	
% Daily Value *	
Total Fat 30 g	38 %
Saturated Fat 15 g	75 %
Trans Fat 0 g	
Cholesterol less than 5 mg	1 %
Sodium 720 mg	31 %
Total Carbohydrate 60 g	22 %
Dietary Fiber 2 g	7 %
Total Sugars 4 g	
Includes 3 g Added Sugars	6 %
Protein 5 g	
Vitamin D 0 mcg	0 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron 0.5 mg	2 %
Potassium 100 mg	2 %

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

おやつ
カンパニー

ベビースター

ひとくちキッチン

桜海老のかき揚げ風味

Sakura Shrimp Tempura Flavour




HOSHIO

Mỹ SNACK BABY STAR VITÔM SAKURA

Thành phần: Bột mì (47,693%), Dầu thực vật, Chất ổn định (1420), Bột nếm hương vị tôm sakura (3,142%), Đường, Chất ổn định (1412), Nước tương, Cà rốt sấy, Muối, Chất điều vị (621), Bột tôm (0,471%), Gia vị hỗn hợp, Chiết xuất tôm Sakura (0,131%), Protein thủy phân (Đậu nành), Chiết xuất ngao.

Ingredients: Wheat flour (47.693%), Vegetable oil, Stabilizer (1420), Fried sakura shrimp flavour seasoning powder (3.142%), Sugar, Stabilizer (1412), Soy sauce, Seasoned carrot flakes, Salt, Flavor enhancer (621), Shrimp powder (0.471%), Seasoning mix, Seasoned sakura shrimp extract (0.131%), Hydrolyzed protein (Soybean), Clam extract.

Khối lượng tịnh: 20 g
Net weight: 20 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp sau khi mở bao bì.
Instruction to use: Using directly after opening the package.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nhiệt độ cao và độ ẩm cao.
Instruction for storage: Store in cool, dry place, away from direct sunlight, high temperature and high humidity.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có thể chứa bột mì, đậu nành, bắp, ngao và sò điệp. Trong quá trình sản xuất có thể chứa cua.

Allergy Advice: the product might contain wheat, soybean, corn, clam and scallop. There is possibility crab during production.

NSX, HSD: Xem trên bao bì
Manufacturing/ Expire dates: Shown on package

Nhà sản xuất/ Manufactured by:
The Oyatsu Company, Ltd
428-1, Ichihashi-cho Tajiri, Tsu-city, Mie; 515-2592, Japan
Website: <https://www.oyatsu.co.jp/>
Xuất xứ Nhật Bản
Original: Japan

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa/ Imported by:
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
Free Hotline: 1800 599 902
Website: www.vedan.com.vn
VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
TCCS 74/VDN/2023

ANALYTICAL REPORT

Sample Code : 743-2023-00072781
Analytical Report : AR-23-VD-078888-01-EN / EUVNHC-00218744



VEDAN(VIETNAM) ENTERPRISE CORPORATION LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District
Dong Nai Province, VIETNAM

Sample described as: Mi Snack Baby Star vị Tôm Sakura
Conditioning: Finished product
Sample reception date: 13/06/2023
Analysis Time : 14/06/2023 - 24/06/2023
Client due date : 23/06/2023
Your purchase order reference: LX2R2306131587
Eol sample code : 005-32410-214946

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=10)
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Not detected (LOD=10)
4	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Not detected (LOD=10)
5	VD460 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	Not detected (LOD=0)
6	VD325 VD (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	1.2x10 ⁴
7	VD21P VD Total spores of yeasts & moulds	cfu/ g	AOAC 2014.05	Not detected (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2, section 2.3:2003)	60.0
9	VD157 VD (a) Dietary fiber	%	AOAC 991.43	1.97
10	VD165 VD (a) Fat	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	29.9
11	VD263 VD (a) Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	5.84
12	VD543 VD Energy value (kcal)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	532
13	VD652 VD (a) Saturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	15.2
14	VD652 VD (a) Trans fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	0.03
15	VD652 VD (a) Unsaturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	14.7
16	VD210 VD (a) Moisture	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	2.07
17	VD297 VD (a) Ash	%	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.21

ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
18	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	40.3
19	VD128 VD (a) Calcium (Ca)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08)	256
20	VD255 VD (a) Potassium (K)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	986
21	VD279 VD (a) Sodium (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	7220
22	VD890 VD (a) Iron (Fe)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	5.3
23	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
24	VD861 VD (a) Lead (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.017)
25	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Not detected (LOD=0.5)
26	VD066 VD (a) Zearalenone	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Not detected (LOD=5)
27	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Not detected (LOD=0.5)
28	VD821 VD (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Not detected (LOD=0.5)
29	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	Not detected (LOD=100)
30	VD4P0 VD Fructose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	Not detected (LOD=0.15)
31	VD4P0 VD Glucose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	0.61
32	VD4P0 VD Lactose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	0.32
33	VD4P0 VD Maltose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	0.77
34	VD4P0 VD Sucrose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	2.41
35	VD4P0 VD Total sugars (Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Sucrose)	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	4.11
36	VD4K0 VD (a) Vitamin D (Sum of D ₂ + D ₃)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Not detected (LOD=1)

ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
37	VD4K0 VD (a) Vitamin D ₃ (Ergocalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Not detected (LOD=1)
38	VD4K0 VD (a) Vitamin D ₃ (Cholecalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Not detected (LOD=1)

LOD: Limit Of Detection.

SIGNATURE



Nguyễn Anh Vũ
HCMC



Lý Hoàng Hải
General Manager

Report electronically validated by Nguyễn Anh Vũ 29/06/2023, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 29/06/2023.

EXPLANATORY NOTE

This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample.

Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request.

The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79: EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

"VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





Mã số mẫu / Sample code Nr.: 743-2023-00072781

Mã số kết quả / Analytical Report Nr.: AR-23-VD-078888-01 / EUVNHC-00218744

Nutrition Facts	
servings per container	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	530
% Daily Value *	
Total Fat 30g	38%
Saturated Fat 15g	75%
Trans Fat 0g	
Cholesterol less than 5 mg	1%
Sodium 720mg	31%
Total Carbohydrate 60g	22%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 4g	
Includes 3g Added Sugars	6%
Protein 6g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 30mg	2%
Iron 0.5mg	2%
Potassium 100mg	2%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Note: Added sugar is provided by customer.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2023-00072781	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-078888-01-VI / EUVNHC-00218744	

Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành Đồng Nai, Việt Nam

Tên mẫu :	Mì Snack Baby Star vị Tôm Sakura
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	13/06/2023
Thời gian thử nghiệm :	14/06/2023 - 24/06/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	23/06/2023
Mã số PO của khách hàng :	LX2R2306131587
Mã số mẫu Eol :	005-32410-214946

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD460 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 7251:2005)	Không phát hiện (LOD=0)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	1.2x10 ²
7	VD21P VD Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	AOAC 2014.05	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2, section 2.3:2003)	60.0
9	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	1.97
10	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	29.9
11	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	5.84
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	532
13	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	15.2
14	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	0.03
15	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	14.7
16	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	2.07
17	VD297 VD (a) Tro tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.21

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	40.3
19	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08 (2011))	256
20	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500	986
21	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500	7220
22	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	5.3
23	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
24	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
25	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
26	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
27	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
28	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
29	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)
30	VD4P0 VD Đường tổng (Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Sucrose)	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	4.11
31	VD4P0 VD Fructose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	Không phát hiện (LOD=0.15)
32	VD4P0 VD Glucose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	0.61
33	VD4P0 VD Lactose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	0.32
34	VD4P0 VD Maltose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	0.77
35	VD4P0 VD Sucrose	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-4978)&AOAC 2018.16	2.41
36	VD4K0 VD (a) Vitamin D (Tổng D ₂ + D ₃)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)
37	VD4K0 VD (a) Vitamin D ₃ (Ergocalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
38	VD4K0 VD (a) Vitamin D ₃ (Cholecalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệmLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 29/06/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 29/06/2023.

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

