

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 ORSAN
MONOSODIUM L-GLUTAMATE**

TCCS 11/VDN/2022

CÔNG TY CPHH 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



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 11/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: dl-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 ORSAN (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): 100g (M), 100g (L), 200g (L), 400g (L), 454g (M), 454g (L), 1kg (F), 1kg (L), 2kg (LM), 25kg 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; 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 ORSAN (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

17.5mm

20mm

17.5mm

10mm

140mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - Monosodium L-glutamat.
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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 100 g



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



YANG KUN HSJANG



255mm

17.5mm

20mm

17.5mm

10mm

140mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 100 g



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



8 935102 420116



BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT ≥ 99% (PURETÉ ≥ 99%)

KHỐI LƯỢNG TỊNH

POIDS NET

100 g

L



295mm

17.5mm

20mm

17.5mm

10mm

190mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 200 g

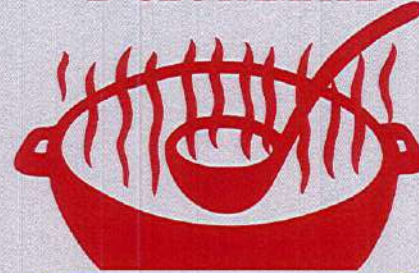


NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)

KHỐI LƯỢNG TỊNH
POIDS NET

200 g



YANG KUN HSIANG

325mm

17.5mm

20mm

17.5mm

10mm

230mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 400 g

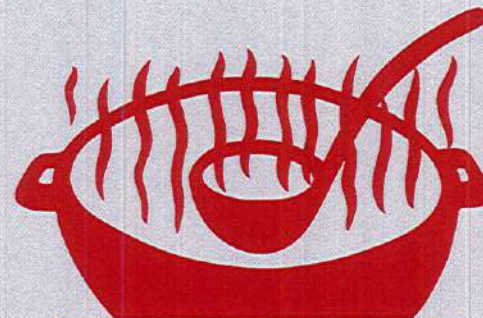


NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)

KHỐI LƯỢNG TINH

POIDS NET

400 g

L



10mm

325mm

17.5mm

20mm

17.5mm

10mm

230mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 454 g (1lb)



NSX:

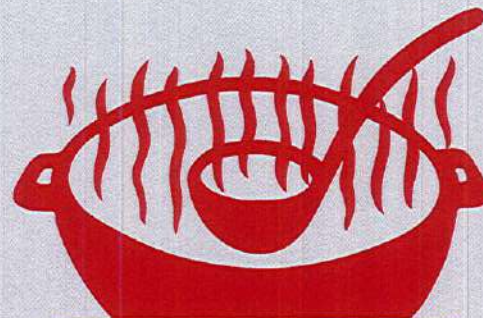
HSD: 36 tháng kể từ NSX



M



BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)

KHỐI LƯỢNG TỊNH

POIDS NET

454 g (1lb)



10mm

325mm

17.5mm

20mm

17.5mm

10mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 454 g (1lb)

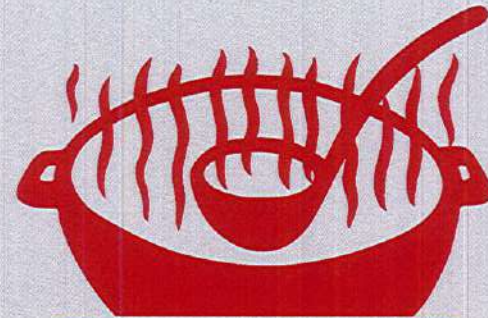


NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)

KHỐI LƯỢNG TỊNH
POIDS NET

454 g (1lb)

L

230mm

10mm



17.5mm

420mm

20mm

17.5mm

10mm

290mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 1 kg

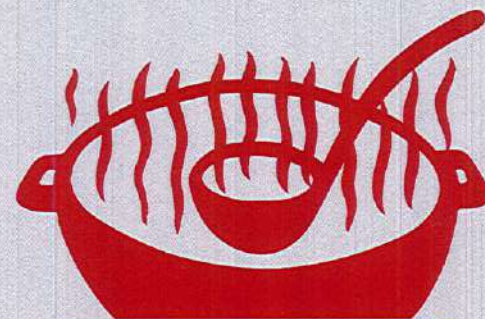


NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



BỘT NGỌT MONOSODIUM L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)

KHỐI LƯỢNG TỊNH
POIDS NET

1 kg

F



10mm

17.5mm

420mm

20mm

17.5mm

10mm

290mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia
thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 1 kg

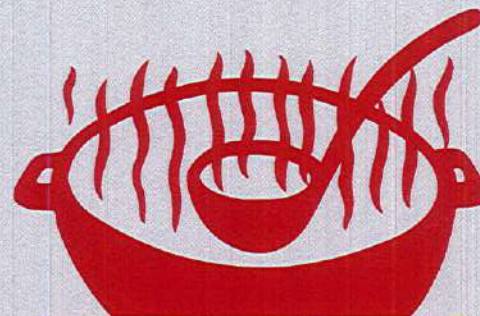


NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L-GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)

KHỐI LƯỢNG TỊNH

POIDS NET

1 kg

L



YANG KUN HSJANG

10mm

ORSAN

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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
Khối lượng tịnh: 2 kg

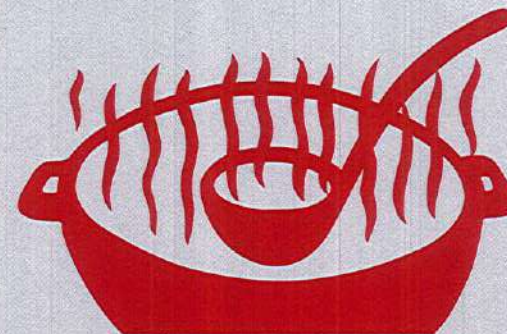
NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



LM

BỘT NGỌT
MONOSODIUM
L- GLUTAMATE



ORSAN

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$ (PURETÉ $\geq 99\%$)
KHỐI LƯỢNG TỊNH
POIDS NET **2 kg**



500mm



BỘT NGỌT

ORSAN

MONOSODIUM L-GLUTAMATE

ĐỘ TINH KHIẾT $\geq 99\%$

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 25 kg

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt ORSAN - 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 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

TCCS 11/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



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



KUN HSIANG

KT3-00378BTP2/2-1

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 ORSAN – MONOSODIUM GLUTAMATE (M ; NSX : 090122)
- 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 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

KT3-00378BTP2/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/02/2022
Page 02/03

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
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019	-	Tinh thể Crystals Trắng/ White Không mùi Odorless
- Trạng thái / State - Màu sắc/ Color - Mùi / Odor			
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, % Monosodium L-glutamate monohydrate content on dry basis (m/m)	QCVN 4-1:2010/BYT	-	99,8
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QCVN 4-1:2010/BYT	-	4,00 x 10 ⁻²
7.4. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, % Chloride content (m/m)	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Nhỏ hơn 0,20 Less than
7.5. pH dung dịch 1/50 pH of 1/50 solution	QCVN 4-1:2010/BYT	-	6,99
7.6. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] _D ²⁰), ° Specific rotation (10 % solution in 2N HCl)	QCVN 4-1:2010/BYT	-	25,1
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	3,00 x 10 ⁻²	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, 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

KT3-00378BTP2/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/02/2022
 Page 03/03

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>
7.8. Định tính natri ^(*) <i>Qualitative test for sodium</i>	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Có phản ứng đặc trưng của natri <i>Occur typical reaction of sodium</i>
7.9. Độ tan ^(*) / <i>Solubility</i>	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong etanol, không tan trong ete <i>Soluble easy in water, soluble in ethanol a little, insoluble in ether</i>
7.10. Định tính glutamat ^(*) <i>Qualitative test for glutamate</i>	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Có phản ứng đặc trưng của glutamat <i>Occur typical reaction of glutamate</i>
7.11. Acid pyrrolidon carboxylic <i>Pyrrolidone carboxylic acid</i>	QCVN 4-1:2010/BYT	-	Âm tính ⁽¹⁾ <i>Negative</i>

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%)

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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*