

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

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

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

15

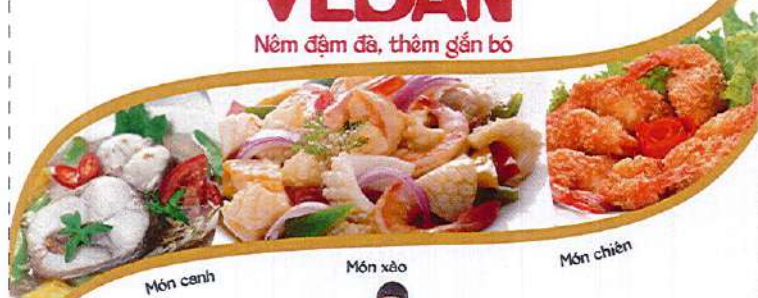
110

15

140mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



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: 100 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng bột thực phẩm.
Thành phần dinh dưỡng:
Monosetri L-glutamat (20%)

Hướng dẫn sử dụng:
Đừng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và độ tương thích phụ hợp với: Tháng tự 24/2015TT-BYT
ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế và các tài liệu về sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Đeo găng tay khi rửa, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCC: 62ND10202

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Cơ sở 1: 81, ấp JA, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Fax: hotline: 1900.058.902

Được sự phê duyệt của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Company Yard, Grand Square, Halesowen Drive, P.O. Box 2881 01,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



WEBSITE FACEBOOK



NSX:



HSD: 36 tháng kể từ NSX 8 935102 41111 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

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



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: 400 g

Thu gia thực phẩm - Chất giàu vị Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng thu thực phẩm.
Thành phần đơn lẻ: 100%
Monosodium L-glutamate (E621).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất độn vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tinh khiết phù hợp với Thông tư 54/2010/TT-BVY ngày 20/08/2010 của Bộ Y tế về quản lý và sử dụng thu gia thực phẩm.

Hàng dẫn tiêu chuẩn
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCC: 12/02/2022



NSK

HSD: 36 tháng kể từ NSK

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU BẠN 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: 1800.590.902
Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Cantara, Persia, Crested Keyhole, Hamilton Drive, P.O. Box 200647,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Bột ngọt

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



Khối lượng tịnh: 400 g

230mm

210 mm

10



YANG KUN HSIANG

325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

17.5

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



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: 454 g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.
Dạng tinh thể trắng.
Thành phần dinh dưỡng:
Monosodium L-glutamate (900g)

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hạn dùng và độ tương thích phụ hợp với: Thông tin 24/2020TT-BYT
ngày 30/06/2019 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, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCS: QCVN 6202

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc Lộ 51, Ấp Bà, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.000.002

Đơn vị chịu trách nhiệm:
VEDAN INTERNATIONAL (INDONESIA) LIMITED
Centang West, Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, T.O. Box: 2883 GT,
Georgas, Tanah, Grand Cayanon, Bekasi, West Java, Indonesia.



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



VEDAN

Bột ngọt

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



Khối lượng tịnh: 454 g

230mm

210 mm

10



420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



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

Phụ gia thực phẩm -- Chất điều vị bột ngọt VEDAN - Monosodium L- glutamate.
Dùng cho thực phẩm.
Thành phần định lượng:
Monosotri L- glutamat (100%).

Hướng dẫn sử dụng:
Ông làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tương tự dùng phù hợp với Thông tư 24/2010/TT-BYT
ngày 30/05/2010 của Bộ Y tế và quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bán buôn:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
TCCC: 12/10N/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: 800.599.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century Next, Cricket Square Hatchline Drive, P.O. Box 2581 GT,
Georgie Town, Grand Cayman, British West Indies.



MS

HSD: 24 tháng kể từ NHT



VEDAN

Bột ngọt

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



Khối lượng tịnh: 1 kg

12.5



Handwritten signature
YANG KUN HSIANG

420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

12.5

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



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

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

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và đời sống sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2010/TT-BYT ngày 20/02/2010 của Bộ Y tế và quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, 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 Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.900

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Park, Cricket Square Hutchins Drive, P.O. Box 2080 GT,
Georgetown, Grand Cayman, British West Indies



N/A

HSD: 36 tháng kể từ N/A



VEDAN

Bột ngọt

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



Khối lượng tịnh: 1 kg

12.5



Handwritten signature

YANG KUN HSIANG

520 mm

260 mm

10 10

260 mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó



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: 2 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.
Hàm lượng và đổi tương sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BVY
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/VON/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: 1900.599.900

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.



YANG KUN HSIANG

VEDAN

Bột ngọt

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



Khối lượng tịnh: 2 kg

360mm

340 mm

10

670mm

10

335mm

10 10

335mm

10

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gắn bó



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: 5 kg

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

Dùng cho thực phẩm.
Thành phần định lượng:
Monosodium L-glutamate (100%).

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Hàm lượng và độ tinh khiết 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: 1800.699.902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century 1and, Cricket Square Hutchins Drive, P.O. Box 2981 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



MS:

MSD: 36 tháng kể từ MSN



8 79353 02 611 268



Handwritten signature
TRẦN VĂN KUN HSIANG

VEDAN

Bột ngọt

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



Khối lượng tịnh: 5 kg

445mm

10

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 IA, 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 93510 214113 74

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/VĐN/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

1. Tên mẫu : PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN
Name of sample – MONOSODIUM GLUTAMATE
(F30B ; NSX : 080122)
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 túi nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bag, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 24/01/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 25/01/2022 – 09/02/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer 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
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02&03/03
Test results

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

KT3-00378BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



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 <ul style="list-style-type: none"> Trạng thái / State Màu sắc/ Color Mùi / Odor 	QTTN/KT3 234 : 2019	-	Tinh thể Crystals Trắng/ White Không mùi Odorless
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	-	5,00 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	-	6,98
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

KT3-00378BTP2/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

4/02/2022
 Page 03/03



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <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%)

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*