

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:
HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT**

TCCS 29/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 29/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: HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

2. Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%, Dinatri 5'- ribonucleotid (635) 2,5%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 60 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 200 g, 400g, 700 g, 3 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong bao PE hoặc dạng hộp (bên trong là bao PE, bên ngoài là hộp giấy), 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: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 4-1:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất điều vị.
- Tiêu chuẩn JECFA (the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)

- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT 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 03 tháng 11 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO



190mm

170mm

10mm

10mm

120mm

280mm

10mm

10mm

120mm

10mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Chỉ một muỗng
là có hương vị tuyệt vời

Khối lượng tịnh: 200g

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bở

Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%,
Dinatri 5'-ribonucleotid (635) 2,5%.

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.
Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500g món xào.
Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500g thịt, cá.
Một muỗng cà phê khoảng 5g.

Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.

Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.

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

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/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.

Khối lượng tịnh: 200 g



8 935102 40512 0

NSX:
HSD: 60 tháng kể từ NSX

SCAN
NGAY!



448mm

10mm

204mm

10mm

10mm

204mm

10mm

10mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Chỉ một muỗng
là có hương vị tuyệt vời

Khối lượng tịnh: 400g



348mm

328mm

10mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó

Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%,
Dinatri 5'-ribonucleotid (635) 2,5%.

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.
Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500g món xào.
Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500g thịt, cá.
Một muỗng cà phê khoảng 5g.



Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.



Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.



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

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/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: 400g



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: 60 tháng kể từ NSX





245mm

225mm

10mm

10mm

185mm

410mm

10mm

10mm

185mm

10mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Chỉ một muỗng
là có hương vị tuyệt vời

Khối lượng tịnh: 700 g



VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bở

Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%,
Dinatri 5'-ribonucleotid (635) 2,5%.

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.
Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500 g món xào.
Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500 g thịt, cá.
Một muỗng cà phê khoảng 5 g.

Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.

Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.

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

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/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.

Khối lượng tịnh: 700 g



NSX:
HSD: 60 tháng kể từ NSX



420mm

400mm

10mm

10mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Chỉ một muỗng
là có hương vị tuyệt vời

Khối lượng tịnh: 3 kg



300mm

300mm

420mm

400mm

10mm

10mm

VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó

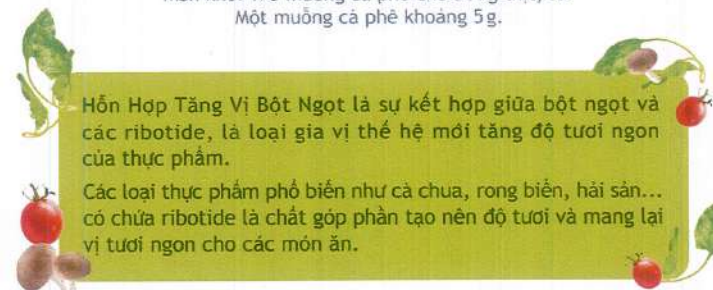
Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%,
Dinatri 5'-ribonucleotid (635) 2,5%.

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.
Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500g món xào.
Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500g thịt, cá.
Một muỗng cà phê khoảng 5g.



Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.

Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.

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

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/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.

Khối lượng tịnh: 3 kg



NSX:
HSD: 60 tháng kể từ NSX



SCAN
NGAY!



150mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%
Dinatri 5'-ribonucleotid (635) 2,5%

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.
Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500g món xào.
Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500g thịt, cá.
Một muỗng cà phê khoảng 5g.



Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.

Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.

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

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/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.

Khối lượng tịnh: 3 kg

NSX:

HSD: 60 tháng kể từ NSX



SCAN
NGAY!



210mm

KT3-04922BTP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

03/10/2022

Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample : **HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT**
LOTNO: 160922A
2. 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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 22/09/2022
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 22/09/2022 – 03/10/2022
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**
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 : 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 $k = 2$, phản 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*

KT3-04922BTP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

03/10/2022

Page 02/03

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. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016(**)		-	0,31
7.2. Hàm lượng mono sodium L-glutamate monohydrate tính theo khối lượng, % Mono sodium L-glutamate monohydrate content (m/m)	TCVN 12627:2019	-		98,6
7.3. Hàm lượng dinatri 5-Inosinate tính theo khối lượng(*), % Disodium 5-Inosinate content (m/m)	QTTN/KT3 280:2020		-	1,04
7.4. Hàm lượng dinatri 5-Guanylate tính theo khối lượng(*), % Disodium 5- Guanylate content (m/m)	QTTN/KT3 280:2020		-	0,95
7.5. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(3)}$ Less than
7.8. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected

- 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, phản 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

KT3-04922BTP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

03/10/2022
Page 03/03

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
7.9. Hàm lượng melamin, mg/kg Melamine content	QTTN/KT3 051: 2018 (Ref: TCVN 9048:2012)	0,10		Không phát hiện Not detected
7.10. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-		2,2 x 10 ²
7.11. Coliform, MPN/g	ISO 4831:2006	-		0
7.12. Escherichia coli, MPN/g	ISO 16649-3:2015	-		0
7.13. Staphylococcus aureus, MPN/g	AOAC 2016 (987.09)	-		Nhỏ hơn 3 ⁽²⁾ Less than
7.14. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g Total yeasts and moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.15. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017	-		Không phát hiện Not detected
7.16. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019			
- Trạng thái/ State - Màu sắc/ Color - Mùi/ Odor - Vị/ taste				Dạng hạt, khô rời, không vón cục Granule, dry, no curdle Màu trắng White Không mùi Odorless Đặc trưng của sản phẩm Characteristic

Ghi chú/Notes: (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.
 (2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.
 (3): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.
 (**): Sấy ở 98 °C trong 5 giờ

- 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