

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

\*\*\*

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

# **TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH**

**TCCS 02/VDN/2025**

## **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: [dl-hha@vedaninternational.com](mailto:dl-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 02/VDN/2025

### 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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **TINH BỘT BẮP NÉP HỒ HÓA - PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH**

2. Thành phần: Tinh bột (bắp nếp (80%), gạo nếp) hồ hóa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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

| Tên sản phẩm                                                      | Ký hiệu sản phẩm | Quy cách bao gói                                       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>TINH BỘT BẮP NÉP HỒ HÓA – PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH</b> | VKC-TBNPGM       | 20 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng |

b) Chất liệu bao bì:

Bao giấy, bao giấy có lồng bao PE, bao giấy có tráng lớp LDPE lớp trong cùng, hoặc theo yêu cầu khách hàng.

### 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 “TINH BỘT BẮP



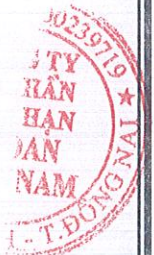
NẾP HỒ HÓA - PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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, 4.4, 5.3, 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 2.18, 3.18).
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn 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 15 tháng 03 năm 2025*

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**Ni Chih Hao**



# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                              |                                                                                        |                                                |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Công ty Cổ phần<br>Hữu hạn Vedan<br>Việt Nam | Nhóm sản phẩm:<br><b>TINH BỘT</b>                                                      | Số: TCCS 02/VDN/2025                           |
|                                              | Sản phẩm:<br><b>TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA -<br/>PREGELATINIZED WAXY MAIZE<br/>STARCH</b> | Có hiệu lực kể từ<br>ngày 20 tháng 03 năm 2025 |

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu                   |
|-----|--------------|---------------------------|
| 1   | Trạng thái   | Dạng bột                  |
| 2   | Màu sắc      | Màu trắng hoặc trắng nhạt |
| 3   | Mùi          | Đặc trưng của tinh bột.   |

### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

| STT | Tên chỉ tiêu                                                          | Đơn vị | Mức công bố                                        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------|
| 1   | Độ tan                                                                | -      | Tạo thành dung dịch keo nhớt điển hình trong nước. |
| 2   | Độ ẩm                                                                 | %      | $\leq 10$                                          |
| 3   | Hàm lượng tinh bột                                                    | %      | $\geq 85$                                          |
| 4   | Hàm lượng SO <sub>2</sub>                                             | mg/kg  | $< 50$                                             |
| 5   | Trị số pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước | -      | 5,0 – 7,0                                          |

### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị | Mức công bố |
|-----|------------------------------|--------|-------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g  | $\leq 10^6$ |
| 2   | Tổng số nấm men và nấm mốc   | CFU/g  | $\leq 10^3$ |

### 1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp 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, 4.4, 5.3, 6.2)

| STT | Tên chỉ tiêu                                                                                     | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1   | Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>                                                               | µg/kg  | 2          |
| 2   | Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> ) | µg/kg  | 4          |
| 3   | Hàm lượng Ochratoxin A                                                                           | µg/kg  | 3          |
| 4   | Hàm lượng Zearalenone                                                                            | µg/kg  | 75         |

|   |                          |       |      |
|---|--------------------------|-------|------|
| 5 | Hàm lượng Fumonisin      | µg/kg | 1000 |
| 6 | Hàm lượng Deoxynivalenol | µg/kg | 750  |

**1.5. Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.18, 3.18).

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|-----------------------|--------|------------|
| 1   | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg  | 0,1        |
| 2   | Hàm lượng Chì (Pb)    | mg/kg  | 0,2        |

**1.6. Các hóa chất không mong muốn khác:**

**Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Phù hợp theo Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm của Bộ Y tế.

**2. Thời hạn sử dụng:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Ngày sản xuất và hạn sử dụng:** Xem trên bao bì sản phẩm.

**3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- **Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng cho chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong bao bì kín, để nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

**4. Thông tin cảnh báo:**

- Không để gần với các chất dễ gây cháy, nổ, hóa chất độc hại.
- Sản phẩm có chứa SO<sub>2</sub>.

**5. Nội dung ghi nhãn:**

Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Đồng Nai, ngày 15 tháng 03 năm 2025

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**Ni Chih Hao**



## 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

ĐT: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

### KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA - PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH

| Các chỉ tiêu giám sát                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Định kỳ giám sát | Đơn vị thực hiện                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi)</li><li>– Độ tan</li><li>– Độ ẩm</li><li>– Hàm lượng tinh bột</li><li>– Hàm lượng SO<sub>2</sub></li><li>– Trị số pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước</li><li>– Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>– Tổng số nấm men và nấm mốc</li><li>– Hàm lượng Aflatoxin B<sub>1</sub></li><li>– Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</li><li>– Hàm lượng Ochratoxin A</li><li>– Hàm lượng Zearalenone</li><li>– Hàm lượng Fumonisin</li><li>– Hàm lượng Deoxynivalenol</li><li>– Hàm lượng chì (Pb)</li><li>– Hàm lượng cadimi (Cd)</li></ul> | 1 lần / năm      | Phòng kiểm nghiệm được<br>công nhận phù hợp ISO<br>17025 |

Đồng Nai, ngày 15 tháng 03 năm 2025



TỔNG GIÁM ĐỐC

Ni Chih Hao

15 cm

21 cm



# VEGAN



(PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH)

## Dùng cho thực phẩm

**Khối lượng tịnh: 20 kg**

Tinh bột (bắp nếp (80%), gạo nếp) hồ hóa.

Sử dụng cho chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

Bảo quản trong bao bì kín, để ở nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

Không để gần với các chất dễ gây cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Sản phẩm có chứa  $\text{SO}_2$

24 tháng kể từ ngày sản xuất.

**NSX:**

**HSD:**

**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.

**Điện thoại: 02513825111 /Free Hotline:1800599902**

**Website:** [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

TCCS 02/VDN/2025

**Được sự cho phép bởi:**

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



NI CHIH HAO

KT3-07415BTP4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

21/01/2025  
Page 01/03

1. Tên mẫu  
Name of sample : **TINH BỘT BẮP NẾP HỒ HÓA - PREGELATINIZED WAXY MAIZE STARCH**
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 đựng trong túi nhựa.  
As received sample is contained in plastic bag.
3. Số lượng mẫu  
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu  
Date of receiving : 09/12/2024
5. Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 10/12/2024 - 18/12/2024
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**

KT3-07415BTP4

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/01/2025  
Page 02/03

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                    | Phương pháp thử<br>Test method                       | Giới hạn phát<br>hiện<br>Limit of<br>Detection | Phạm vi đo<br>Range of<br>measurement<br>( $\geq$ ) | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan(*) / Sensory test                                                                                   | QTTN/KT3 234 :<br>2019                               |                                                | -                                                   | Dạng bột<br>Powder<br>Màu trắng<br>White<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm<br>Characteristic                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Trạng thái / State</li> <li>Màu sắc / Color</li> <li>Mùi / Odor</li> </ul> |                                                      |                                                |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.2. Hàm lượng tinh bột tính theo khối<br>lượng,<br>Starch content (m/m)                                          | QTTN/KT3 178 :<br>2017<br>(Ref: TCVN 4594 :<br>1988) |                                                | -                                                   | 86,6                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7.3. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ),<br>mg/kg<br>Sulfur dioxide content                              | AOAC 2019 (990.28)                                   |                                                | 6,0                                                 | Không phát hiện<br>Not detected                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.4. Độ ẩm tính theo khối lượng,<br>Moisture content (m/m)                                                        | TCVN 9934:2013                                       |                                                | -                                                   | 4,44                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7.5. Độ tan<br>Solubility                                                                                         | QCVN 4-18: 2011<br>/BYT                              |                                                | -                                                   | - Tạo dung dịch<br>keo nhớt trong<br>nước lạnh / a<br>viscous solution<br>when adder cold<br>water<br>- Tạo dung dịch<br>keo nhớt trong<br>nước nóng / a<br>viscous solution<br>when adder hot<br>water<br>- Không tan<br>trong ethanol /<br>insoluble in<br>ethanol |

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 để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses 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 (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.

KT3-07415BTP4

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

21/01/2025  
Page 03/03

### 7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                                        | Phương pháp thử<br>Test method                      | Giới hạn phát<br>hiện<br>Limit of<br>Detection | Phạm vi đo<br>Range of<br>measurement<br>( $\geq$ ) | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.6. pH của huyền phù tinh bột 10 %<br>(khối lượng / thể tích) trong nước<br>pH of 10% starch suspension<br>(m/v) in water            | TCVN 12348:2018                                     |                                                | -                                                   | 5,72                                   |
| 7.7. Hàm lượng chì,<br>Lead content                                                                                                   | mg/kg QTTN/KT3 098:2016                             | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                        |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.8. Hàm lượng cadimi,<br>Cadmium content                                                                                             | mg/kg QTTN/KT3 098:2016                             | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                        |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.9. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> ,<br>Aflatoxin B <sub>1</sub> content                                                         | µg/kg TCVN 7596:2007                                | 0,25                                           |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng số<br>(B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> ),<br>Total aflatoxin content | µg/kg TCVN 7596 : 2007                              | 0,25                                           |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.11. Hàm lượng ochratoxin A,<br>Ochratoxin A content                                                                                 | µg/kg QTTN/KT3 223:2018<br>(Ref: AOAC<br>(2000.03)) | 0,3                                            |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.12. Hàm lượng deoxynivalenol<br>(DON),<br>Deoxynivalenol content                                                                    | µg/kg QTTN/KT3 089:2018<br>(LC/MS/MS)               | 20                                             |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.13. Hàm lượng zearalenone,<br>Zearalenone content                                                                                   | µg/kg QTTN/KT3 224:2018<br>(Ref: TCVN<br>9591:2013) | 15                                             |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.14. Hàm lượng fumonisin<br>(FB <sub>1</sub> +FB <sub>2</sub> ),<br>Fumonisin (FB <sub>1</sub> +FB <sub>2</sub> ) content            | µg/kg QTTN/KT3 161:2017                             | 25                                             |                                                     | Không phát hiện<br>Not detected        |
| 7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>Total aerobic plate count                                                                      | CFU/g ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022                | -                                              |                                                     | 1,8 x 10 <sup>2</sup>                  |
| 7.16. Tổng số nấm men & nấm mốc,<br>Total yeasts & moulds                                                                             | CFU/g ISO 21527-2:2008                              | -                                              |                                                     | Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup><br>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.

- 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 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 để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@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.