

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

## 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](mailto: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

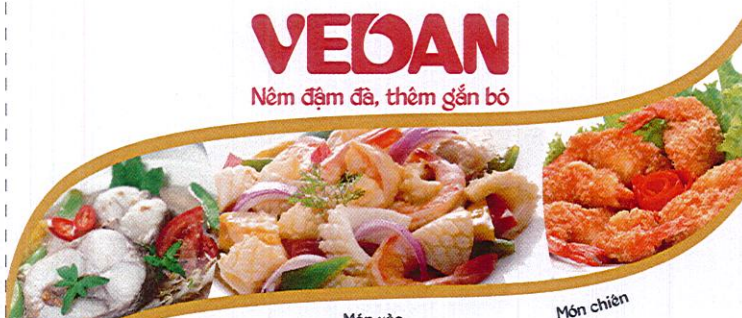


255mm

127.5mm

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 (100%).

Hướng dẫn sử dụng:  
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.  
Hạn dùng và độ tương thích phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT  
ngày 30/08/2019 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, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.  
TCCS: QCVN/2002

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, Heathrow Drive, P.O. Box 2861 GT,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

NSX: 

 **SCAN NGAY!** 

  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

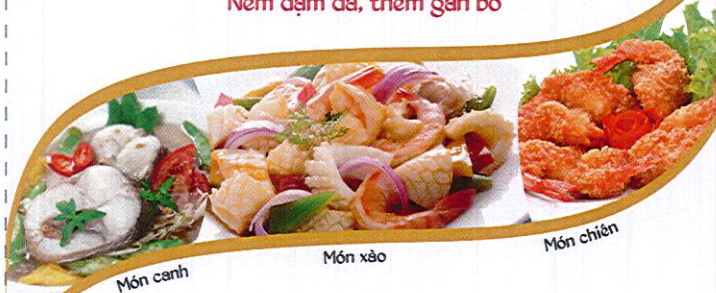
135 mm

17.5

10

**VEDAN**

Nêm đậm đà, thêm 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: 400 g

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 đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-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, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.  
TCCS: 10/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: 800.599.902

Được sự cho phép của:  
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Park, Cricket Square, Hamilton Drive, P.O. Box 2681 07,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



NSX:

HSD: 36 tháng kể từ NSX



YANG KUN HSIANG

**VEDAN****Bột ngọt**

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



Khối lượng tịnh: 400 g

230mm

210 mm

10

325mm

17.5

135 mm

20 mm

135 mm

17.5

10

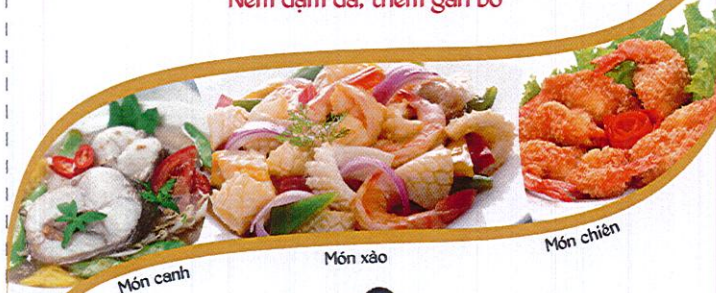
230mm

210 mm

10

**VEDAN**

Nêm đậm đà, thêm gần bó



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.  
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.  
Hạn dùng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2010/TT-BYT  
ngày 20/06/2010 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 sáng 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](http://www.vedan.com.vn) | Free hotline: 1800.099.002

Được sự cho phép của:  
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Link, Orchard Square Hatchery Drive, P.O. Box 2581 UT,  
George Town, Grand Cayman, British Virgin Islands.



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



YANG KUN HSIANG

420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

12.5

290mm

265mm

12.5

**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: 1 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.  
Dùng cho thực phẩm.  
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 liều lượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT  
ngày 20/08/2019 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, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.  
TCCS 12/VN/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 Tent, Cricket Square Hutchins Drive, P.O. Box 2081 GT,  
Georgie Town, Grand Cayman, British West Indies.



KUN HSIANG

**VEDAN****Bột ngọt**

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



Khối lượng tịnh: 1 kg

420mm

7.5 12.5

177.5 mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

290mm

265mm

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 dinh dưỡng:  
Monosetri 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 24/2010/TT-BYT  
ngày 30/06/2010 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, 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](http://www.vedan.com.vn) | Free hotline: 1800.599.902

Được sự cho phép của:  
**VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED**  
Century Land, Cricket Square Hatchins Drive, P.O. Box 2081 GT,  
Georgie Town, Grand Cayman, British West Indies.



NHN

HSD: 36 tháng kể từ NSX

**VEDAN****Bột ngọt**

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

**Khối lượng tịnh: 1 kg****YANG KUN HSIANG**

520 mm

260 mm

10 10

260 mm

10

**VEDAN**

Nêm đậm đà, thêm gần bó



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:  
Mononatri L-glutamate (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 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800.599.902  
Được ủy quyền pháp của:  
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Yard, Cricket Square Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



NHA

HSD: 30 tháng kể từ ngày



YANG KUN HSIANG

**VEDAN****Bột ngọt**

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

**Khối lượng tịnh: 2 kg**

670mm

10

335mm

10 10

335mm

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: 5 kg**

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt VEDAN - Monosodium L-glutamate.  
Dùng cho thực phẩm.  
Thành phần dinh dưỡng:  
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 30/03/2019 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: 1800.599.902

Được sự cho phép của:  
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED  
Century Yard, Cricket Square Matchless Drive, P.O. Box 2681 GT,  
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



NEN

HSD: 36 tháng kể từ NEN



YANG 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 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Website: [www.vedan.com.vn](http://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 24113 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/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](http://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



890mm

KT3-00378BTP2/1-1

## 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 VEDAN – MONOSODIUM GLUTAMATE (F30B ; NSX : 080122)
- 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

- 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto: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

KT3-00378BTP2/1-1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

 14/02/2022  
Page 02/03


### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                                                                                                                                            | Phương pháp thử<br>Test method                     | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br>Limit of Detection/<br>Range of measurement | Kết quả thử nghiệm<br>Test result                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan <sup>(*)</sup> / Sensory test                                                                                                                                                                                               | QTTN/KT3 234 :<br>2019                             | -                                                                            | Tinh thể<br>Crystals<br>Trắng/ White<br>Không mùi<br>Odorless |
| <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 mononatri L-glutamat monohydrat (C <sub>5</sub> H <sub>8</sub> NNaO <sub>4</sub> .H <sub>2</sub> O) tính theo chế phẩm đã làm khô tính theo khối lượng, %<br>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, %<br>Moisture content (m/m)                                                                                                                                                                              | QCVN 4-1:2010/BYT                                  | -                                                                            | 5,00 x 10 <sup>-2</sup>                                       |
| 7.4. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, %<br>Chloride content (m/m)                                                                                                                                                                   | QCVN 4-1:2010/BYT                                  | -                                                                            | Nhỏ hơn 0,20<br>Less than                                     |
| 7.5. pH dung dịch 1/50<br>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] <sub>D</sub> <sup>20</sup> ), °<br>Specific rotation (10 % solution in 2N HCl)                                                                                | QCVN 4-1:2010/BYT                                  | -                                                                            | 25,1                                                          |
| 7.7. Hàm lượng chì, mg/kg<br>Lead content                                                                                                                                                                                                 | QTTN/KT3 – 083 :<br>2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35)) | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                                                      | Không phát hiện<br>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 do 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rg.tn@quatest3.com.vn](mailto:rg.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rg.tn@quatest3.com.vn](mailto:rg.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<br>Characteristic                                            | Phương pháp thử<br>Test method | Giới hạn phát<br>hiện/Phạm vi đo<br>Limit of Detection/<br>Range of measurement | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.8. Định tính natri <sup>(*)</sup><br>Qualitative test for sodium        | QCVN 4-<br>1:2010/BYT          | -                                                                               | Có phản ứng đặc<br>trung của natri<br>Occur typical<br>reaction of sodium                                                                               |
| 7.9. Độ tan <sup>(*)</sup> / Solubility                                   | QCVN 4-<br>1:2010/BYT          | -                                                                               | Dễ tan trong<br>nước, ít tan trong<br>etanol, không tan<br>trong ete<br>Soluble easy in<br>water, soluble in<br>ethanol a little,<br>insoluble in ether |
| 7.10. Định tính glutamat <sup>(*)</sup><br>Qualitative test for glutamate | QCVN 4-<br>1:2010/BYT          | -                                                                               | Có phản ứng đặc<br>trung của glutamat<br>Occur typical<br>reaction of<br>glutamate                                                                      |
| 7.11. Acid pyrrolidon carboxylic<br>Pyrrolidone carboxylic acid           | QCVN 4-<br>1:2010/BYT          | -                                                                               | Âm tính <sup>(1)</sup><br>Negative                                                                                                                      |

**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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto: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