

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

----\*\*\*----

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**TINH BỘT KHOAI TÂY HỒ HÓA  
(POTATO STARCH PREGEL)**

**TCCS 62/VDN/2023**

**CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**

**Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam**

**Điện thoại: 0251.3825111      Fax: 0251.3825138**

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

SỐ: TCCS 62/VDN/2023

**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 khoai tây hồ hóa (Potato starch pregel)

2. **Thành phần định lượng:** Tinh bột khoai tây hồ hóa: 100%.

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                                       |
|-----------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| TINH BỘT KHOAI TÂY HỒ HÓA<br>(POTATO STARCH PREGEL) | VKC-TKTPG        | 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.

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**

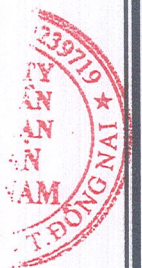
Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Tinh bột khoai

tây hồ hóa (Potato starch pregel)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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 19 tháng 12 năm 2023

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**NI CHIH HAO**



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                        |                                                                  |                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam | Nhóm sản phẩm:<br>TINH BỘT                                       | SỐ: TCCS 62/VDN/2023                     |
|                                        | Sản phẩm:<br>TINH BỘT KHOAI TÂY HỒ HÓA<br>(POTATO STARCH PREGEL) | Có hiệu lực<br>ngày 01 tháng 01 năm 2024 |

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          | Có 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 nhót điển hình trong nước |
| 2   | Độ ẩm                                                                 | %      | $\leq 10,0$                                       |
| 3   | Hàm lượng $SO_2$                                                      | mg/kg  | $< 10,0$                                          |
| 4   | Trị số pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước | -      | 4,5 - 7,0                                         |
| 5   | Hàm lượng tinh bột                                                    | %      | $\geq 85$                                         |

1.3 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:**

Tinh bột khoai tây hồ hóa 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.

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

**Đồng Nai, ngày 29 tháng 12 năm 2023**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**NGUYỄN CHÍ HẠO**



## 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 KHOAI TÂY HỒ HÓA (POTATO STARCH PREGEL)**

| 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 SO<sub>2</sub></li><li>- Trị số pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước</li><li>- Hàm lượng tinh bột</li></ul> | 1 năm / 1 lần    | Phòng kiểm nghiệm<br>được công nhận phù<br>hợp ISO 17025 |

Đồng Nai, ngày 29 tháng 12 năm 2023

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**NGUYỄN CHÍ Hào**





# VEDAN



## TINH BỘT KHOAI TÂY HỒ HÓA (POTATO STARCH PREGEL) Dùng cho thực phẩm

**Ký Hiệu Sản Phẩm:**

**Khối lượng tịnh: 20 kg**

**Thành phần định lượng:**

Tinh bột khoai tây hồ hóa: 100%.

**Hướng dẫn sử dụng:**

Tinh bột khoai tây hồ hóa 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 ở nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

**Thông tin cảnh báo:**

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

**Thời hạn sử dụng:**

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

TCCS 62/VDN/2023

**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.



Certificate VN14/00038

The Food Safety Management System of

# Vedan Vietnam Enterprise Corp., Ltd

# SGS

COID: VNM-1-0587-938482

National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

has been assessed and certified as meeting the requirements of

## Food Safety System Certification FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:  
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of

**The Scope of Registration appears on page 2 of this certificate**

### Food Category CIV - Processing of ambient stable products, K - Production of (Bio) Chemicals

This certificate is valid from 23 November 2023 until 22 November 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Date of Certification decision 21 October 2023

Issue Date 24 October 2023

Issue 9. Certified since 23 November 2014

*Jonathan H. Hall*

Authorised by

Jonathan Hall

Global Head - Certification Services

SGS United Kingdom Ltd

Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK

t +44 (0)151 350-6666 - [www.sgs.com](http://www.sgs.com)



Authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).



FSSC 22000



This document is an authentic electronic certificate for Client business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



**Food Safety System Certification FSSC 22000**

Manufacture (Fermentation, Purification, Crystallization, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Monosodium L-Glutamate (MSG) used for Food Ingredients.

Manufacture (Fermentation, Separation, Neutralization, Purification, Filtration, Crystallization GA, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Glutamic Acid (GA) used for Food Ingredients.

Manufacture (Dispensing MPG, Filtration, Crystallization, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Monopotassium L-Glutamate (MPG) used for Food Ingredients.

Manufacture (Granulation, Drying, Sieving, Magnet) of Dried Seasoning.

Manufacture (Reaction, Dilution, Sand Separation, Filter, Water Separation, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Modified Starch.

Manufacture (Filter, Heat Treatment, Crude Grinding, Magnet, Metal Detector) of Pregelatinized Starch.

Manufacture (Reaction, Filtration, Dissociation, Magnet, Heat Treatment, Metal Detector) of Modified Starch Pregel.

Manufacture (Gelatinization, Liquefaction, Saccharification, Decoloration, Filter, Ion Exchange, pH Adjustment, UV-Light, Concentration, Filtration) of Maltose Syrup, Glucose Syrup and Rice Syrup.

Manufacture (Sieving, Soaking and milling, Liquefaction, Filtration, Homogenization, Magnet, Drying, Sieving, Metal Detector) of Rice Protein Concentrate

Manufacture (Liquefaction, Decolonization, Filtration, Concentration, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Maltodextrin.

Manufacture (Liquefaction, Decolonization, Filtration, Concentration, Drying, Sieving, Magnet, Metal Detector) of Syrup Solids.

All Packed in Plastic Packaging and Kraft Paper.



This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



KT3-02253BTP3/2-1

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

12/07/2023  
Page 01/03

- Tên mẫu**  
*Name of sample* : **TINH BỘT KHOAI TÂY HỒ HÓA (POTATO STARCH PREGEL)**  
**LOTNO: 23030901PG**
- 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.*
- Số lượng mẫu**  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu**  
*Date of receiving* : 20/04/2023
- Thời gian thử nghiệm**  
*Testing duration* : 21/04/2023 - 07/06/2023
- 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**
- 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.**



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 [rg.vn@quatest3.com.vn](mailto:rg.vn@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.vn@quatest3.com.vn](mailto:rg.vn@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*

KT3-02253BTP3/2-1

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/07/2023  
Page 02/03

## 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                       | Phương pháp thử<br>Test method | Giới hạn<br>phát hiện/<br>Limit of<br>Detection | Phạm vi đo/<br>Range of<br>measurement<br>(≥) | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan <sup>(*)</sup> / 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 of<br>product                                                                                                                                            |
| • Trạng thái/ State                                                                  |                                |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Màu sắc/ Color                                                                     |                                |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Mùi vị/ Odor & taste                                                               |                                |                                                 |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 7.2. Độ ẩm tính theo khối lượng, %<br>Moisture content (m/m)                         | QTTN/KT3 136 :<br>2016         |                                                 | -                                             | 5,02                                                                                                                                                                                                                                             |
| 7.3. Hàm lượng sunphua dioxyt<br>(SO <sub>2</sub> ), mg/kg<br>Sulfur dioxide content | AOAC 2019<br>(990.28)          |                                                 | 6,0                                           | Không phát hiện<br>Not detected                                                                                                                                                                                                                  |
| 7.4. Độ tan<br>Solubility                                                            | QCVN 4-18: 2011<br>/BYT        |                                                 | -                                             | - Tạo dung dịch<br>keo nhớt trong<br>nước lạnh / Form<br>viscous solution in<br>cold water<br>- Tạo dung dịch<br>keo nhớt trong<br>nước nóng / Form<br>viscous solution in<br>hot water<br>- Không tan trong<br>etanol / insoluble<br>in ethanol |
| 7.5. Bacillus cereus giả định, CFU/g<br>Presumptive Bacillus cereus                  | ISO 7932:2004                  | -                                               |                                               | Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup><br>Less than                                                                                                                                                                                                           |
| 7.6. Staphylococcus aureus, CFU/g                                                    | AOAC 2019<br>(975.55)          | -                                               |                                               | Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup><br>Less than                                                                                                                                                                                                           |

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 bổ 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.

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



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2023-00091153  
Mã số kết quả : AR-23-VD-098189-01-VI / EUVNHC-00224221



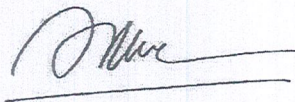
Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam  
Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành  
Đồng Nai, Việt Nam

Tên mẫu : Tinh bột khoai tây hồ hóa (Potato Starch Pregel)  
Tinh trạng mẫu : Lot no 23030901PG  
Ngày nhận mẫu : Mẫu đựng trong túi zip  
Ngày nhận mẫu : 19/07/2023  
Thời gian thử nghiệm : 20/07/2023 - 24/07/2023  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 24/07/2023  
Mã số PO của khách hàng : LX2R2307195061  
Mã số mẫu Eol : 005-32410-232010

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ                           | KẾT QUẢ              |
|-----|---------------------|--------|-------------------------------------------|----------------------|
| 1   | VD578 VD Tinh bột   | %      | EVN-R-RD-2-TP-22085 (Ref. TCVN 4594:1988) | 92.0                 |
| 2   | VD1P0 VD (a) Đạm    | %      | TCVN 9936:2013 (ISO 3188:1978)            | Phát hiện vết (<0.3) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ  
Trưởng phòng thí nghiệm HCM



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 01/08/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 01/08/2023.

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.  
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.  
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.  
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.  
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.