

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

XÓT HẢI SẢN SÒ ĐIỆP VEDAN

TCCS 13/VDN/2025

CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 13/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

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: XỐT HẢI SẢN SÒ ĐIỆP VEDAN

2. Thành phần:

Đường, nước, nước mắm chay từ thơm (thơm, muối), tỏi, ớt, muối, nước chanh, chất điều vị (621), chất ổn định (1422), chất điều chỉnh độ acid (260), bột sò điệp (0,2%), chất ổn định (415), chất điều vị (635, 640), chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (150c, 110, 124).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói: 234 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong chai nhựa PET.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Công ty TNHH Gia công Thực phẩm Hoa Sen.

Địa chỉ: Thôn Tiến Phú, xã Tiến Thành, thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận.

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 kinh doanh sản phẩm “Xốt hải sản sò điệp Vedan” 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 1.9, 2.11).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Tiêu chuẩn của 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 23 tháng 06 năm 2025

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: Nước chấm và các sản phẩm tương tự	SỐ: TCCS 13/VDN/2025
	Sản phẩm: XÓT HẢI SẢN SÒ ĐIỆP VEDAN	Có hiệu lực kể từ ngày 27 tháng 06 năm 2025

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng sệt.
2	Màu sắc	Màu đỏ cam đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	125 – 233
2	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	0,889 – 1,651
3	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 g	30,45 – 56,42
4	Hàm lượng chất béo	g/100 g	< 0,5
5	Hàm lượng Natri	mg/100 g	1920 – 3560
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	30,38 – 56,42

1.3. 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 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ²
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²
6	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không có

1.5. 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 1.9, 2.11).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	10
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	30

2. Thời hạn sử dụng: 12 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:** Dùng để chế biến các món lẩu, xào hoặc chấm trực tiếp.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh xa ánh nắng trực tiếp, đậy kín nắp sau khi sử dụng. Bảo quản lạnh sau khi mở nắp.

4. Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
- Sản phẩm này sử dụng nguyên liệu chứa thành phần có thể gây dị ứng – Sò điệp.

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, 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 và Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 23 tháng 06 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: XỐT HẢI SẢN SÒ ĐIỆP VEDAN

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
- Cảm quan (trạng thái, màu sắc, mùi vị) - Năng lượng - Hàm lượng chất đạm - Hàm lượng chất béo - Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) - Hàm lượng Natri - Hàm lượng đường tổng số - Hàm lượng Asen (As) - Hàm lượng Cadimi (Cd) - Hàm lượng Chì (Pb) - Hàm lượng Thủy ngân (Hg) - Tổng số vi sinh vật hiếu khí - <i>Coliforms</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc - <i>Salmonella spp.</i> - Hàm lượng Aflatoxin B ₁ - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) - Hàm lượng Ochratoxin A	1 năm/1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 23 tháng 06 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

6,5 cm



4,9 cm



Bản phóng to mặt sau

VEDAN

Xốt Hải Sản SÒ ĐIỆP



Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 g)

Năng lượng	125 – 233 Kcal
Carbohydrat	30,45 – 56,42 g
Đường tổng số	30,38 – 56,42 g
Chất đạm	0,889 – 1,651 g
Natri	1920 – 3560 mg

Xốt Hải Sản Sò ĐIỆP Vedan – Chua cay hài hòa, đậm đà vị biển

Lấy cảm hứng từ hương vị hải sản đậm đà, Xốt Hải Sản Sò ĐIỆP Vedan là gia vị hoàn chỉnh, phù hợp cho nhiều món như lẩu Thái, mực xào chua ngọt,... Vị chua cay hài hòa kết hợp cùng mùi thơm hấp dẫn mang đến trải nghiệm ẩm thực mới lạ, đậm vị, tiện lợi và đầy cảm hứng.

Thành phần: Đường, nước, nước mắm chay từ thơm (thơm, muối), tỏi, ớt, muối, nước chanh, chất điều vị (621), chất ổn định (1422), chất điều chỉnh độ acid (260), bột sò điệp (0,2%), chất ổn định (415), chất điều vị (635, 640), chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (150c, 110, 124).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến các món lẩu, xào hoặc chấm trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng. Sản phẩm này sử dụng nguyên liệu chứa thành phần có thể gây dị ứng – Sò điệp.

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh xa ánh nắng trực tiếp, đậy kín nắp sau khi sử dụng. Bảo quản lạnh sau khi mở nắp.

Sản xuất tại Việt Nam.

TCCS 13/VDN/2025

Website: www.vedan.com.vn

Free hotline: 1800.599.902



Sản xuất tại: Công Ty TNHH Gia Công Thực Phẩm Hoa Sen

Địa chỉ: Thôn Tiên Phú, xã Tiên Thành, thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp IA, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.



NGUYỄN CHÍ HẠO

KT3-02209BTP5/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/05/2025
Page 01/04

1. Tên mẫu : **XÓT HẢI SẢN SÒ ĐIỆP VEDAN**
Name of sample
2. Mô tả mẫu : 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 chai nhựa.
As received sample is contained in plastic bottle.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 14/04/2025
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 15/04/2025 - 02/05/2025
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02-04/04*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

KT3-02209BTP5/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/05/2025
Page 02/04



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Cảm quan(*) / <i>Sensory test</i> <ul style="list-style-type: none"> Trạng thái / <i>State</i> Màu sắc / <i>Color</i> Mùi vị / <i>Odor & taste</i> 	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng sệt <i>Paste</i> Màu đỏ cam đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic orangish red of product</i> Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ <i>Characteristic of product, free from foreign odor & taste</i>
7.2. Năng lượng(*) / <i>Calories</i> <ul style="list-style-type: none"> kcal/100 g kJ/100 g 	QTTN/KT3 024:2018		-	179 749
7.3. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Fat content</i>	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07		-	43,5
7.5. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method		-	1,27
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))			2,74 x 10 ³
7.7. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , g/100 g <i>Total sugar content</i>	QUATEST3 1222:2024		-	43,4
7.8. pH	TCVN 12348:2018		-	3,96

- 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 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.
- 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.*

KT3-02209BTP5/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/05/2025
 Page 03/04



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 aflatoxin B ₁ , Aflatoxin B ₁ content µg/kg	TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂), Total aflatoxin content µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content µg/kg	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content mg/kg	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.16. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		2,0 x 10 ¹
7.17. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.18. E.Coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-		0
7.19. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.20. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.21. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
 3. Độ không đảm bảo 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 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.

KT3-02209BTP5/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/05/2025
 Page 04/04



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

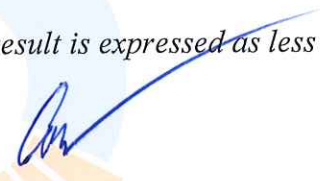
Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.22. Độ Brix ở 20°C <i>Degrees brix at 20 °C</i>	TCVN 4414 : 1987		-	54,8

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

(2): Hàm lượng đường tổng số / *Total sugar content* (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose + galactose).

(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.



QUATEST 3®

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 trich 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.*