

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

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

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **DẦU MÈ TRẮNG DOUBLE ELEPHANT**

**TCCS 30/VDN/2025**

## **CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM**

**Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam**

**Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138**

**Email: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto: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 30/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, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

E-mail: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Dầu mè trắng Double Elephant

2. Thành phần: 100% dầu mè trắng nguyên chất

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 (thể tích thực):

150 ml và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong chai thủy tinh.

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

Nhà sản xuất: OH CHIN HING SESAME OIL FACTORY

Địa chỉ: 3017 Bedok North St 5 #06-06, Singapore 486121

Xuất xứ: Singapore.

### 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 nhập khẩu, phân phối và kinh doanh sản phẩm “Dầu mè trắng Double Elephant” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm 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 1.7, 3.10).



- 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 25 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



*[Handwritten signature]*

Ni Chih Hao



# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: <b>DẦU THỰC VẬT</b>	Số: TCCS 30/VĐN/2025
	Sản phẩm: <b>DẦU MÈ TRẮNG DOUBLE ELEPHANT</b>	Có hiệu lực kể từ ngày 05 tháng 10 năm 2025

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

**1.1. Chỉ tiêu cảm quan:** Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng lỏng sánh
2	Màu sắc	Vàng óng ánh đến hổ phách
3	Mùi vị	Đặc trưng của sản phẩm

**1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất và TCVN 7597:2018 Dầu thực vật.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100ml	≤ 909
2	Hàm lượng chất béo	g/100ml	≤ 101
3	Hàm lượng chất béo bão hoà	g/100ml	≤ 15,5
4	Hàm lượng béo dạng trans	g/100ml	≤ 0,5
5	Cholesterol	mg/100ml	≤ 0,5
6	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100ml	≤ 3,3
7	Trị số axit	mg KOH/g dầu	≤ 4,0
8	Trị số peroxide	meqO <sub>2</sub> /kg dầu	≤ 15
9	Trị số xà phòng hoá	mg KOH/g dầu	186-195
10	Trị số I-ốt	g I <sub>2</sub> /100g	104-1210
11	Các chất bay hơi ở 105 °C	%	≤ 0,2
12	Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
13	Hàm lượng xà phòng	%	≤ 0,005
14	Chất không xà phòng hóa	g/kg	≤ 20
15	Sắt (Fe)	mg/kg	≤ 5,0
16	Đồng (Cu)	mg/kg	≤ 0,4



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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	< 10 <sup>4</sup>
2	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 100
3	<i>Coagulase-Positive Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 100
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 100
5	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 200
6	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không có

**1.4. 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 1.7, 3.10).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,1

**2. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:**

**Ngày sản xuất:** 24 tháng trước hạn sử dụng

**Hạn sử dụng:** Xem trên bao bì.

**3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để trộn gói, nấu, xào, ướp và chế biến tất cả các món ăn
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ phòng, tránh ánh nắng trực tiếp từ mặt trời

**4. Thông tin cảnh báo:**

Sản phẩm có chứa nguyên liệu sản xuất từ mè.

**5. Nội dung ghi nhãn:**

Nội dung ghi nhãn phù hợp với:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

Đồng Nai, ngày 25 tháng 10 năm 2025

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

**KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ**

Sản phẩm:

**DẦU MÈ TRẮNG DOUBLE ELEPHANT**

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 vị)</li><li>- Năng lượng</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng chất béo bão hoà</li><li>- Hàm lượng béo dạng trans</li><li>- Cholesterol</li><li>- Hàm lượng Natri (Na)</li><li>- Trị số axit</li><li>- Trị số peroxide</li><li>- Trị số xà phòng hoá</li><li>- Trị số I-ốt</li><li>- Các chất bay hơi ở 105 °C</li><li>- Tạp chất không tan</li><li>- Hàm lượng xà phòng</li><li>- Chất không xà phòng hóa</li><li>- Sắt (Fe)</li><li>- Đồng (Cu)</li><li>- <i>Enterobacteriaceae</i></li><li>- <i>Escherichia coli</i></li><li>- <i>Coagulase-Positive Staphylococcus aureus</i></li><li>- <i>Clostridium perfringens</i></li><li>- <i>Bacillus cereus</i></li><li>- <i>Salmonella.spp/25g</i></li><li>- Hàm lượng chì (Pb)</li><li>- Hàm lượng Asen (As)</li></ul>	1 năm /1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 25 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

**Thành phần:** 100% dầu mè trắng nguyên chất

**NSX:** 24 tháng trước HSD

**HSD:** Xem trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để trộn gói, nấu, xào, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ phòng, tránh ánh nắng trực tiếp từ mặt trời

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa nguyên liệu sản xuất từ mè

**Nhà sản xuất:** OH CHIN HING SESAME OIL FACTORY

**Địa chỉ:** 3017 Bedok North St 5 #06-06,

Singapore 486121

**Xuất xứ:** Singapore

TCCS 30/VDN/2025

**Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

**Địa chỉ:** Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái,

Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

**Free Hotline:** 1800 599 902

**Website:** www.vedan.com.vn



# DẦU MÈ TRẮNG DOUBLE ELEPHANT

100% CÔNG NGHỆ ÉP LẠNH

*The first choice of every home-cook*

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa*

**DẬM DÀ VÀ GIỮ ĐƯỢC NHIỀU DINH DƯỠNG HƠN.**

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng		
(có trong 100 ml sản phẩm)		
Năng lượng	≤	909 kcal
Chất béo	≤	101 g
Chất béo bão hòa	≤	15,5 g
Natri	≤	3,3 mg

Thể tích thực: 150 ml



KT3-06689BTP5/1

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

13/10/2025  
Page 01/04

1. Tên mẫu : DẦU MÈ TRẮNG DOUBLE ELEPHANT  
*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.  
*Sample description*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 26/09/2025  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 29/09/2025 - 09/10/2025  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
*Customer*  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village,  
Dong Nai Province, Vietnam
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



KT3-06689BTP5/1

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

7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan <sup>(*)</sup> / Sensory test  <ul style="list-style-type: none"> <li>Trạng thái / State</li> <li>Màu sắc / Color</li> <li>Mùi vị/ Odor &amp; taste</li> </ul>	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng lỏng sánh Thick solution Màu nâu vàng Yellowish-brown Đặc trưng của sản phẩm Characteristic
7.2. Hàm lượng đường tổng số <sup>(2)</sup> , g/100 mL Total sugar content	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)		0,05	Không phát hiện Not detected
7.3. Năng lượng <sup>(*)</sup> / Calories  <ul style="list-style-type: none"> <li>kcal/100 mL</li> </ul>	QTTN/KT3 024 : 2018		-	822
7.4. Hàm lượng protein, g/100 mL Protein content	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		0,1	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng chất béo, g/100 mL Fat content	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	91,3
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 mL Saturated fat content	AOAC 2019 (996.06)		-	13,7
7.7. Hàm lượng béo dạng trans, g/100 mL Trans fat content	AOAC 2019 (996.06)		-	0,38
7.8. Hàm lượng cholesterol,mg/100 mL Cholesterol content	AOAC 2019 (994.10)	0,5		Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL Carbohydrate excluding fibre content	AOAC 2020.07		0,2	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng natri, mg/100 mL Sodium content	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	1,30		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](mailto:dh.cs@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) 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.



KT3-06689BTP5/1

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

13/10/2025  
 Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.11. Trị số axit, Acid value	mg KOH/g	TCVN 6127:2010		-	1,70
7.12. Trị số peroxide, Peroxide value	meq/kg	TCVN 6121:2018		-	0,23
7.13. Chỉ số xà phòng hóa, Saponification value	mg KOH/g	TCVN 6126:2015		-	190
7.14. Trị số iod, Iodine value	g I <sub>2</sub> /100 g	TCVN 6122:2015		-	109
7.15. Hàm lượng tạp chất không tan, Insoluble impurities content	g/100 g	TCVN 6125:2020		0,02	Không phát hiện Not detected
7.16. Độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi, Moisture and volatile matter content	g/100 g	TCVN 6120:2018		-	8,01 x 10 <sup>-2</sup>
7.17. Hàm lượng chất không xà phòng hóa, Unsaponifiable matter content	g/100 g	TCVN 10480:2014		-	1,11
7.18. Hàm lượng xà phòng, Soap content	mg/kg	QUATEST3 1084:2023(Ref: AOCS Cc 17-95)		-	13,7
7.19. Hàm lượng đồng, Copper content	mg/kg	QUATEST3 1113:2023 (Ref: AOAC 999.11)	0,09		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng sắt, Iron content	mg/kg	QUATEST3 1113:2023 (Ref: AOAC 999.11)	0,30		Nhỏ hơn 0,90 <sup>(3)</sup> Less than
7.21. Hàm lượng arsen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>		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.



KT3-06689BTP5/1

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

3/10/2025  
 Page 04/04

7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.22. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.23. Enterobacteriaceae,	CFU/g	ISO 21528-2 : 2017	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.24. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.25. Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác), Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	CFU/g	ISO 6888-1:2021/ Amd-1:2023	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.26. Salmonella spp /25 g		QTTN/KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precis Method – Thermo Fisher Scientific)	-		Không phát hiện Not detected
7.27. Clostridium perfringens,	CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.28. Bacillus cereus giả định, Presumptive bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932 : 2004 – Amd 1: 2020	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than

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

Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

(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.

(3): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

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 do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần 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) để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.