

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 SAJI (MONOSODIUM L-GLUTAMATE)**

TCCS 10/VDN/2022

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

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 10/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

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT SAJI
(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): 500g, 25kg, 500kg 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; 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 SAJI (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



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM	Số: TCCS 10/VDN/2022
	Sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT SAJI MONOSODIUM L-GLUTAMATE	Có hiệu lực Ngày 30 tháng 10 năm 2022

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Tinh thể hoặc bột tinh thể
2	Màu sắc	Màu trắng
3	Mùi	Không mùi

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Định tính độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether.
2	Định tính Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat.
3	Định tính Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri.
4	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98°C trong 5 giờ)	%	Không quá 0,5
5	pH (Dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 - 7,2
6	Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrocloric 2N)	Độ	+24,8 đến +25,3

7	Clorid	%	Không quá 0,2
8	Acid pyrrolidon carboxylic	%	Không phát hiện
9	Hàm lượng Mononatri L-glutamat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	Không thấp hơn 99,0
10	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	Không quá 1,0

2. Thời hạn sử dụng: 36 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 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 quy định 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.

4. 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 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Đồng Nai, ngày 01 tháng 08 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC

YANG KUN HSIANG



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: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT SAJI (MONOSODIUM L-GLUTAMATE)

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Định tính độ tan – Định tính Glutamat – Định tính Natri – Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98°C trong 5 giờ) – pH (Dung dịch mẫu thử 1/50) – Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrocloric 2N) – Clorid – Acid pyrrolidon carboxylic – Hàm lượng Mononatri L-glutamat (tính theo chế phẩm đã làm khô) – Hàm lượng chì (Pb)	1 năm / 1 lần	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 01 tháng 08 năm 2022



TỔNG GIÁM ĐỐC

YANG KUN HSIANG

350mm

175

175

7.5 15

10 10

15 7.5

23.5

10

230mm

184

22.5

10

BỘT NGỌT *Saji*

ĐỘ TINH KHIẾT TỪ 99% TRỞ LÊN
Khối lượng tịnh: 500 g

Phụ gia thực phẩm - chất điều vị: Bột ngọt SAJI - 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 quy định 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:** 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



MONOSODIUM L-GLUTAMATE

Độ tinh khiết từ 99% trở lên

Bột ngọt
Super Seasoning

Khối lượng tịnh: 500 g



YANG KUN HSIANG

50cm



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 SAJI - 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 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: 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



89cm

50cm



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 SAJI - 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 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: 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



89cm

210mm



Bột ngọt



Monosodium L-glutamate
Độ tinh khiết từ 99% trở lên
Khối lượng tịnh: 500 kg

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Bột ngọt SAJI - 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 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: 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



YANG KUN HSIANG

KT3-00378BTP2/3-1

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 SAJI – MONOSODIUM GLUTAMATE (LL; 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

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 và rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and 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

KT3-00378BTP2/3-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/02/2022
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019	-	Tinh thể Crystals Trắng/ White Không mùi Odorless
- Trạng thái / State - Màu sắc/ Color - Mùi / Odor			
7.2. Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (C ₅ H ₈ NNaO ₄ .H ₂ O) tính theo chế phẩm đã làm khô tính theo khối lượng, % 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, % Moisture content (m/m)	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	5,00 x 10 ⁻²
7.4. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, % Chloride content (m/m)	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	Nhỏ hơn 0,20 Less than
7.5. pH dung dịch 1/50 pH of 1/50 solution	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	7,00
7.6. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] _D ²⁰), ° Specific rotation (10 % solution in 2N HCl)	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	25,1
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	3,00 x 10 ⁻²	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 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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.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

KT3-00378BTP2/3-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/02/2022
Page 03/03

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.8. Định tính natri ^(*) Qualitative test for sodium	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	Có phản ứng đặc trung của natri Occur typical reaction of sodium
7.9. Độ tan ^(*) / Solubility	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong etanol, không tan trong ete Soluble easy in water, soluble in ethanol a little, insoluble in ether
7.10. Định tính glutamat ^(*) Qualitative test for glutamate	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	Có phản ứng đặc trung của glutamat Occur typical reaction of glutamate
7.11. Acid pyrrolidon carboxylic Pyrrolidone carboxylic acid	QCVN 4- 1:2010/BYT	-	Âm tính ⁽¹⁾ 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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and 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