

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 49/VIFON JSC/2023

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON**

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh,  
Việt Nam.

Điện thoại: 028. 38153947 – 38153933

Fax: 028. 38153059

Email: vifon@vifon.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1101171437

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ..... Ngày cấp/Nơi cấp: .....

**II. Thông tin sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **CUA XỐT ME MÌ TRỘN KHÔ**

2. Thành phần:

**Vất mì:** Bột mì (53%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonat, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ.

**Gói xốt:** Dầu cọ tinh luyện, nước, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), đường tinh luyện, tỏi, me (1.3%), muối ăn, nước mắm, bột cua (0.4%), chất làm dày (1422, 415), hương liệu (hương cua tổng hợp), chất điều chỉnh độ acid (330, 296), dầu mè đen, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

**Gói tép hành phi:** Tép hành phi (hành, dầu cọ tinh luyện).

**Sản phẩm có chứa:** bột mì, cá, cua, mè.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

**Quy cách đóng gói:** Khối lượng tịnh: 75 g/cốc.

**Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong cốc (ly) nhựa có cấu trúc PP hoặc phức hợp giấy/PP với PP là lớp bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Nắp cốc (ly) có cấu trúc C/MPET/PE với lớp PE là lớp bên trong phù hợp quy định tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Nắp ly bên ngoài có cấu trúc nhựa PP phù hợp quy định bao bì tiếp xúc với thực phẩm.

\* Các gói gia vị được bao gói bằng bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc OPP/PE với lớp bên trong là PE hoặc PET/OPP với lớp bên trong là OPP hoặc PET/PE với lớp bên trong là PE, lớp bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

\* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được bao gói được xếp vào thùng giấy

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại: **CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

(Số chứng nhận đăng ký HACCP số: TNV178170135. Ngày cấp/Nơi cấp: 23/03/2023/ Công ty TNHH TUV NORD Việt Nam).

### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP- Nghị định sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần 6: Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí.	CFU/g	$10^6$
2	Coliforms.	CFU/g	$10^3$
3	<i>Escherichia coli</i> .	CFU/g	$10^2$
4	<i>Staphylococcus aureus</i> .	CFU/g	$10^2$

5	<i>Clostridium perfringens</i> .	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	<i>Bacillus cereus</i> .	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc.	CFU/g	10 <sup>3</sup>

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0.2
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0.2

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2.0
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4.0
3	Orchratoxin A	µg/kg	3.0

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

- Yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Trạng thái vớt mì	Trạng thái vớt mì: không quá xốp, khô, giòn, nguyên vớt, được phép sứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.
Màu sắc vớt mì	Màu vàng đặc trưng tương đối đều cả hai mặt, cho phép không quá 1 đốm trắng, và đường kính tương đương đốm trắng phải nhỏ hơn 1.0 cm.
Mùi vị của vớt mì và gia vị	Có mùi của vớt mì chiên, kết hợp với mùi vị đặc trưng của sản phẩm của xốt me mì trộn khô. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như

	có mùi ôi, khé, mốc...
Độ dai và độ trương nở của sợi mì	Cho nước sôi vào vớt mì, sau 3 phút sợi mì mềm, dai. Sau 8 phút sợi mì trương nở không đáng kể.
Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm vớt	g / 100g	≤ 7.0
2	Hàm lượng béo vớt mì	g / 100g	14.0 – 22.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 4.4
5	Chỉ số peroxide gói mì	meqO <sub>2</sub> /kg	≤ 20.0
6	Chỉ số acid gói mì	mg KOH/g	≤ 2.0
7	Hàm lượng protein gói mì	g / 100g	6.1 – 10.2
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	15.6 – 26.1
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	43.8 – 65.7
10	Năng lượng	kcal/100g	340 - 539

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./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 06 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN** *ch*



**CHỦ TỊCH  
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ**

*Bùi Phương Mai*



## NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN CỦA XỐT ME MÌ TRỘN KHÔ

### Thành phần:

**Vắt mì:** Bột mì (53%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonat, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ.

**Gói xốt:** Dầu cọ tinh luyện, nước, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), đường tinh luyện, tòi, me (1.3%), muối ăn, nước mắm, bột cua (0.4%), chất làm dày (1422, 415), hương liệu (hương của tổng hợp), chất điều chỉnh độ acid (330, 296), dầu mè đen, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

**Gói tép hành phi:** Tép hành phi (hành, dầu cọ tinh luyện).

**Sản phẩm có chứa:** bột mì, cá, cua, mè.

**Khối lượng tịnh:** 75g

**Hướng dẫn sử dụng:**

- Mở nắp, giữ lại vắt mì trong cốc.
- Rót nước sôi vào cốc sao cho ngập vắt mì (khoảng 320ml). Đậy nắp nhựa và chờ 3 phút.
- Để nguyên nắp và chất bỏ hết nước.
- Mở nắp, cắt gói xốt và gói tép hành phi, trộn đều cùng sợi mì và thưởng thức.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm

**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì

**Hạn sử dụng:** 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

### SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: [vifon@vifon.com.vn](mailto:vifon@vifon.com.vn)

Website: [www.vifon.com.vn](http://www.vifon.com.vn)

**Xuất xứ:** Sản xuất tại Việt Nam

**Sản xuất tại:**

**CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG  
GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.

*Handwritten signature*



**VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT**

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 CỐC 75 g**

Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng:	255 kcal - 404 kcal
Chất đạm:	4.6 g - 7.7 g
Chất béo:	11.7 g - 19.6 g
Carbohydrate:	32.9 g - 49.3 g

Hương dãn bao quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Tư vấn khách hàng: **1800 1097**

Đã có mặt chung tại bạn: [www.facebook.com/VifonVietnam](http://www.facebook.com/VifonVietnam)

MADE IN VIETNAM - SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM  
 SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON.  
 910 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam  
 Email: [info@vifon.com.vn](mailto:info@vifon.com.vn) Website: [www.vifon.com.vn](http://www.vifon.com.vn)  
 Sản xuất tại:  
 CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM  
 910 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam  
 Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153959

Ngày sản xuất: xem trên bao bì  
 Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

1. Không ăn quá số chỉ định trong cốc.
2. Không uống sữa hoặc các đồ uống ngọt với mì (đường 220 mg, 10% natri citrat và 0.7 gram).
3. Không ăn mì và chất béo nhiều.
4. Không ăn mì quá lâu và giữ cho mì luôn nóng.



DRY MIXED NOODLES CRAB WITH TAMARIND SAUCE



KHỐI LƯỢNG TÍNH: 75 g

# Cua Xốt Me

MÌ TRỘN KHÔ



**VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MẪU TỔNG HỢP**

**Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON.**  
 VIFON tiên phong Công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm ăn liền Phở, Bún, Hủ Tiếu..., gói trọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

**Vật mì:** Bột mì (53%), dầu cọ (chất chống oxy hóa (tocopherol) concentrat (dạng hỗn hợp)), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (alkaliphosphate, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ.

**Gói sốt:** Dầu cọ tinh luyện, nước, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), đường tinh luyện, tỏi, me (1.3%), muối ăn, nước mắm, bột gạo (0.4%), chất làm dày (1-HPG, 415), hương liệu (hương của tổng hợp), chất điều chỉnh độ acid (330, 290), dầu mè đen, chất tạo ngọt lỏng tổng hợp (950-951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

**Gói tạt hành phi:** Tạt hành phi (hành, dầu cọ tinh luyện).  
 Sản phẩm có chứa: bột mì, cà, cua, me.



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.

*Chol*



CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 CỐC 75 g	
Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng	255 kcal – 404 kcal
Chất đạm	4.6 g- 7.7 g
Chất béo	11.7 g – 19.6 g
Carbohydrate	32.9 g – 49.3 g

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Tư vấn khách hàng

1800 1097



**MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**

**SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:**

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại:

**CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam  
Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

**Ngày sản xuất:** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng:** 06 tháng kể từ ngày sản xuất.



1. Mở nắp, giữ lại vớt mì trong cốc.



2. Rót nước sôi vào cốc sao cho ngập vớt mì (khoảng 320 ml). Đậy nắp nhựa và chờ 3 phút.



3. Để nguyên nắp và chờ hết nước.



4. Mở nắp, cắt gói xốt và gói tép hành phi, trộn đều cùng sợi mì và thưởng thức.



**VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP**

**Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON.**

VIFON tiên phong Công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm ăn liền Phở, Bún, Hủ Tiếu..., gói trọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

**Vớt mì:** Bột mì (53%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonat, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ.

**Gói xốt:** : Dầu cọ tinh luyện, nước, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), đường tinh luyện, tòi, me (1.3%), muối ăn, nước mắm, bột cua (0.4%), chất làm dày (1422, 415), hương liệu (hương cua tổng hợp), chất điều chỉnh độ acid (330, 296), dầu mè đen, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

**Gói tép hành phi:** Tép hành phi (hành, dầu cọ tinh luyện).

**Sản phẩm có chứa:** bột mì, cá, cua, mè.

Số TCB: 49/VIFON JSC/2023



Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

*Chad*



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00116057  
 Mã số kết quả : AR-22-VD-122355-02-VI / EUVNHC-00185831 - 1



**Công ty cổ phần VIFON**  
 913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ  
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Tên mẫu : Cua xốt me mi trộn khô  
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí  
 Ngày nhận mẫu : 22/09/2022  
 Thời gian thử nghiệm : 22/09/2022 - 01/10/2022  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 03/10/2022  
 Mã số PO của khách hàng : NA9J220922439  
 Mã số mẫu Eol : 005-32410-106834

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.2x10 <sup>3</sup>
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	53.2
9	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	21.9
10	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	8.04
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	442
12	VD836 VD (a) Béo (vắt)	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	18.7
13	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	Phát hiện vết (<0.03)
14	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.75
15	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.15
16	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
17	VD9GW VD Chỉ số acid	mg KOH/ g	EVN-R-RD-2-TP-5863	0.50

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
20	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)

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 03/03/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 03/03/2023.

### 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.  
 (\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-122355-01/743-2022-00116057, xuất ngày 28/02/2023; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

