

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 33/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: **TỨ QUÝ MÌ BÒ RAU THƠM**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (58%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylen glycol alginat), nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, maltodextrin, gia vị (tỏi, tiêu, ngũ vị hương), bột thịt bò (0.1%), rau thơm sấy (hành lá, ngò gai) (0.1%), chất chống đông vón (551), mỡ bò (0.04%), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta - caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: bột mì, cá.

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: 72 g/gói.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì OPP/PP với lớp bên trong là PP hoặc bao bì OPP/MCPPP với lớp bên trong là MCPPP, lớp bao bì bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



* Gói gia vị được bao gói bằng bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc OPP/PP với lớp bên trong là PP hoặc PET/PE với lớp bên trong là PE, lớp bao bì 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: Xem cạnh ngày sản xuất:

- A: 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).

- B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Địa chỉ: Lô đất CN8- KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

(Số Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018: HA 508/1.22.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24/07/2022/Tổng cục Đo lường chất lượng- Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert)).

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

101
CỔ
CỔ
VI
PHÚ

2	<i>Coliforms</i>	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 ²
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc	CFU/g	10 ³

- 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
1. 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.
2. 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.
3. Mùi vị của vắt mì và gia vị	Có mùi của vắt mì chiên, kết hợp với mùi vị đặc trưng của mì Bò rau thơm. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
4. Độ dai và độ trương nở của sợi mì	Cho nước sôi vào vắt mì, sau 3 phút sợi mì mềm, dai. Sau 8 phút sợi mì trương nở không đáng kể.
5. 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 vắt	g / 100g	≤ 7.0
2	Hàm lượng béo vắt mì	g/100g	17.0 – 25.0
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 8.5
4	Chỉ số peroxide gói mì	meqO ₂ /kg	≤ 20.0
5	Chỉ số acid gói mì	mg KOH/g	≤ 2.0
6	Hàm lượng protein gói mì	g / 100g	7.1 – 11.8
7	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	15.3 – 25.6
8	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	45.6 – 75.8
9	Năng lượng	kcal/100g	349 - 581

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 01 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH

TÔI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai

Trang 4/4



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

TỨ QUÝ MÌ BÒ RAU THƠM

Thành phần:

Vất mì: Bột mì (58%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylen glycol alginat), nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, maltodextrin, gia vị (tỏi, tiêu, ngũ vị hương), bột thịt bò (0.1%), rau thơm sấy (hành lá, ngò gai) (0.1%), chất chống đông vón (551), mỡ bò (0.04%), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta - caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: bột mì, cá.

Khối lượng tịnh: 72g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vất mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút.
- Mở nắp, khuấy đều 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 mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

NSX, HSD: xem trên bao bì.

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

113 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

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

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

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Lô đất CN8 KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tel: 84.0220.3570660

chc



NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
TỨ QUÝ MÌ BÒ RAU THƠM

TU QUY INSTANT NOODLE BEEF STEW WITH HERBS

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (58%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylen glycol alginat), nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, maltodextrin, gia vị (tỏi, tiêu, ngũ vị hương), bột thịt bò (0.1%), rau thơm sấy (hành lá, ngò gai) (0.1%), chất chống đông vốn (551), mỡ bò (0.04%), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta - caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: bột mì, cá.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (58%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (sodium carboxymethyl cellulose, pentasodium triphosphate, propylene glycol alginate), fish sauce, flavor enhancer (monosodium L- glutamate), turmeric powder, raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*)

Soup base: Salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate, disodium succinate), refined palm oil, refined sugar, maltodextrin, spices (garlic, pepper, fives spices), beef powder (0.1%), dried herbs (green onion, long coriander) (0.1%), anticaking agent (INS 551), beef fat (0.04%), flavoring (artificial beef flavor), natural color (carotenes, beta-, vegetable), artificial sweeteners (INS 950, INS 951).

Contains: wheat, fish

Khối lượng tịnh: 72g

Hướng dẫn sử dụng/Storage coditions:

- Cho vết mì và gia vị vào tô/Put noodles and soup base into a bowl
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi/Pour about 400ml of boiling water.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút/Cover the bowl and wait for 3 minutes.
- Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức./Open the cover, stir well and enjoy.

Hướng dẫn bảo quản/Storage coditions: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời/Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

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

NSX, HSD: xem trên bao bì/MFG, EXP: See on the packaging.

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

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

A: 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

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Lô đất CN8 KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tel: 84.0220.3570660

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1230200284-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON / VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY (VIFON)
- Địa chỉ/ Client's Address** : 913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ, TP HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM / 913 TRUONG CHINH STREET, TAY THANH WARD, TAN PHU DISTRICT, HO CHI MINH CITY, VIETNAM
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : 06/02/2023
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test** : 06/02/2023
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 14/02/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample** : **Từ quý mì bò rau thơm/ Tu quy Instant Noodle Beef Stew with Herbs**
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu chứa trong bao bì kín / Sample contained in sealed package
- Ghi chú/ Note** :
- Bảng kết quả/ Results Table** :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	2.52	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
2	LS Béo tổng (vắt) (*) / Total fat (noodles) (*)	18.7	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
3	LS Tro không tan trong HCl (*) / Ash insoluble in HCl (*)	Không phát hiện/ Not Detected	%	0.007	TS-KT-HCB-007:2018 (Ref. AOAC 920.46)
4	LS Đạm tổng (*) / Total protein (*)	7.80	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
5	LS Béo tổng (*) / Total fat (*)	19.9	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
6	LS Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	63.5	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
7	LS Năng lượng / Calories	464	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
8	LS Chỉ số axit (*) / Acid value (*)	0.169	mgKOH/g	-	TS-KT-HCB-315
9	LS Chỉ số Peroxide (*) / Peroxide value (*)	0.527	meq/kg	-	TS-KT-HCB-059:2019
10	LS Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.1x10 ²	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
11	LS Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
12	LS Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
13	LS Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)



TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1230200284-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
14	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
15	LS Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
16	LS Muối (NaCl) (*) / Salt (NaCl) (*)	5.15	%	-	TS-KT-HCB-009:2018
17	LS Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
18	LS Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	ISO 11290-1:2017
19	LS Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
20	LS Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
21	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
22	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
23	LS Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
24	LS Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện / Not detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)

Chú thích/ Remarks:

- 1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 4.LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN



TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04