

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/Thiên Sur/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân : **Công ty TNHH Thiên Sur Việt Nam**

Địa chỉ: Lô XN 23, KCN Đại An, Phường Tứ Minh, Thành Phố Hải Phòng, Việt Nam.

Điện thoại: 0220 355 5789

Mã số doanh nghiệp: 0800480475

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 272/2023/ATTP-CNĐK

Ngày cấp: 05/09/2023

Nơi cấp: Chi Cục an toàn vệ sinh thực phẩm Hải Dương

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ TRÙNG THẢO (CORDY CAFE)

2. Thành phần:

Non-dairy Creamer, Đường, Maltodextrin, Cà phê hòa tan(13%), Bột đông trùng hạ thảo (0.63%), Chiết xuất nhân sâm, Chiết xuất câu kỷ tử, Chiết xuất linh chi, Muối, Hương cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX, HSD xem trên vỏ hộp.

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

- Quy cách đóng gói: - Khối lượng tịnh: 192g(16g/gói x12 gói)/ hộp
- Khối lượng tịnh 1 gói: 16g

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trực tiếp trong bao bì màng phức hợp, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của BYT. Bên ngoài là hộp giấy, có in nội dung theo quy định.

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

- Sản xuất tại: Công ty TNHH Thiên Sur Việt Nam

- Địa chỉ sản xuất: Lô XN 23, KCN Đại An, Phường Tứ Minh, Thành Phố Hải Phòng, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

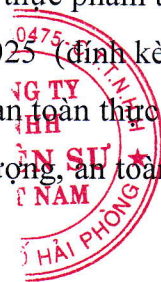
Nhãn sản phẩm có nội dung phù hợp với nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 và số 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa. (Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm).

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:
Bản tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 04/Thiên Sư/2025 ban hành ngày 01/06/2025 (đính kèm).

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.



Hải Phòng, ngày 24 tháng 11 năm 2025

CÔNG TY TNHH THIÊN SƯ VIỆT NAM



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN BÁ THUYỀN**

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Số: 04/Thiên Sư/2025

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ TRỪNG THẢO (CORDY CAFE)

2. Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại: Công ty TNHH Thiên Sư Việt Nam

Địa chỉ: Lô XN 23, KCN Đại An, Phường Tứ Minh, Thành Phố Hải Phòng, Việt Nam.

3. Trạng thái sản phẩm:

- Trạng thái: Dạng bột.
- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.
- Vị: Đặc trưng của sản phẩm.

4. Thành phần cấu tạo:

Non-dairy Creamer, Đường, Maltodextrin, Cà phê hòa tan(13%), Bột đông trùng hạ thảo (0.63%), Chiết xuất nhân sâm, Chiết xuất câu kỷ tử, Chiết xuất linh chi, Muối, Hương cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm.

5. Chỉ tiêu chất lượng theo yêu cầu kỹ thuật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	437 ± 20%
2	Hàm lượng Chất béo	g/100g	10.7 ± 20%
3	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	81.6 ± 20%
4	Hàm lượng Protein	g/100g	3.8 ± 20%
5	Hàm lượng Natri	mg/100g	≤ 200
6	Hàm lượng Đường tổng số	g/100g	48 ± 20%

6. Chỉ tiêu kim loại nặng (Căn cứ theo QCVN 8-2:2011/BYT: QCKTQG đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm):

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	≤1.0
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	≤2.0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	≤1.0



4	Hàm lượng Thủy ngân(Hg)	mg/kg	≤0.05
---	-------------------------	-------	-------

7. Chỉ tiêu vi sinh:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	≤10000
2	E.coli	Cfu/g	Không được có
3	Coliforms	Cfu/g	≤10
4	Clostridium perfringens	Cfu/g	≤10
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	Cfu/g	≤100

8. Độc tố vi nấm (Căn cứ theo - QCVN 8-1:2011/BYT: QCKTQG đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm):

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	≤ 10

9. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

* Cách pha chế:

- Dùng nóng: Hòa 1 gói với 70-75ml nước nóng (80°C-100°C), khuấy đều và thưởng thức.
- Dùng với đá: Hòa 2 gói với 70-75ml nước nóng (80°C-100°C), khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.
- Có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy thuộc vào sở thích uống đậm nhạt.

* Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát.

10. Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói:

- Quy cách đóng gói: - Khối lượng tịnh: 192g(16g/gói x12 gói)/ hộp
- Khối lượng tịnh 1 gói: 16g ±9%
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trực tiếp trong bao bì màng phức hợp, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của BYT. Bên ngoài là hộp giấy, có in nội dung theo quy định.

11. Thời hạn sử dụng:

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. NSX, HSD xem trên vỏ hộp.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 06 năm 2025
CÔNG TY TNHH THIÊN SƯ VIỆT NAM



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN BÁ THUYỀN



CORDY CAFE
★ CÀ PHÊ ★
TRÙNG THẢO
Healthier taste Smarter mind

CA PHU VIET NAM
VIETNAMESE
COFFEE

Knollberg GmbH, 1923166/90 x 12 goli, net
Net weight: 1920/166 x 12 sachets

Ngày sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
Expiry Date: 24 months from the date of manufacture.

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát/keep in a cool and dry place
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

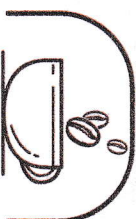
Bảo quản / storage:

You can increase or decrease the amount of water depending on your taste.

Dùng với đá: Hòa 2 gói với 70-75 ml nước nóng (80°C - 100°C), khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.
 Dùng nóng: Dissolve 2 sachets with 70-75 ml of hot water (80°C - 100°C), stir and enjoy.
 Use with ice: Dissolve 2 sachets with 70-75 ml of hot water (80°C - 100°C), stir, add ice and enjoy.
 Có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy thuộc vào sở thích uống đậm nhạt.

Cách pha chế/Usage:

CORDY CAFE



CORDY CAFE
★ CÀ PHÊ ★
TRÚNG THẢO
Healthier taste Smarter mind

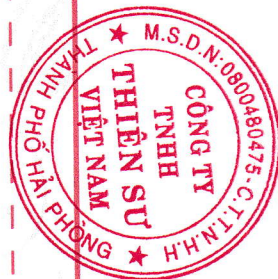
CAITHNESS
WILKINSON
LONDON

Kitoh, Hiroshi 1967-1992, 904 x 12 gms./460p.
Net weight 19.2 x 16 g x 12 each/est.


Mitsubishi

Thành phần: Non-dairy Creamer, Baking Soda, Malic Acid, Calcium Hydroxide, Natural Flavors, Coffee Extract, Instant Coffee (13%), Condensed Powder (6.93%), Ginseng Extract, Gogi extract, Camphor extract, Soft coffee flavor.

Food	Calories	Protein	Carbohydrate	Fat
Long An (oil) (dry)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (wet)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (fry)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (boil)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (steep)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (stew)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (soup)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (broth)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (sauce)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (pickle)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (condiment)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (seasoning)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (flavoring)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (aroma)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (essence)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (extract)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (infusion)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (decoction)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (tincture)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (distillate)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (percolate)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (filtrate)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (clarify)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (purify)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (refine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (merge)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (blend)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (mix)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (combine)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (join)	100	1.0	1.0	0.1
Long An (oil) (unite)	100			



Doanh nghiệp sản xuất và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

Công ty TNHH Thiên Su Việt Nam

Manufacturer: Tiens Vietnam Co., Ltd.

Địa chỉ: Lô XN 23, KCN Đại An, Phường Tứ Minh, Thành Phố Hải Phòng, Việt Nam.

Address: Lot XN23, Dai An Industrial Zone, Tu Minh Ward, Hai Phong City, Viet Nam.

Sản xuất tại Việt Nam / Made in Vietnam

Tiens 

Thành phần: Non-dairy Creamer, Đường, Maltodextrin, Cà phê hòa tan (13%), Bột đông trùng hạ thảo (0,63%), Chiết xuất nhân sâm, Chiết xuất cầu kỳ tử, Chiết xuất linh chi, Muối, Hương cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm.
Ingredient: Non-dairy Creamer, Sugar, Maltodextrin, Instant coffee (13%), Cordyceps powder (0,63%), Ginseng extract, Goji extract, Ganoderma extract, Salt, coffee flavor.

Cách pha chế/Usage:

- Dùng nóng: Hòa 1 gói với 70-75 ml nước nóng (80°C - 100 °C), khuấy đều và thưởng thức.

- Use hot: Dissolve 1 sachet with 70-75 ml of hot water (80°C - 100°C), stir and enjoy.

- Dùng với đá: Hòa 2 gói với 70-75 ml nước nóng (80°C - 100°C), khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.

- Use with ice: Dissolve 2 sachets with 70-75 ml of hot water (80°C - 100°C), stir, add ice and enjoy.

Có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy thuộc vào sở thích uống đậm nhạt.
You can increase or decrease the amount of water depending on your taste.



CORDY CAFE

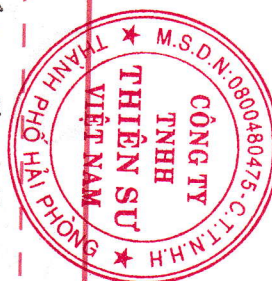
★ CÀ PHÊ TRÙNG THẢO ★

Healthier taste Smarter mind

100%
CÀ PHÊ VIỆT NAM
Vietnamese
Coffee

Khối lượng tịnh:
Net Weight:
16g

Bảo quản / Storage:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
(Keep in a cool and dry place)
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
Expiry Date: 24 months from the date of manufacture.



Doanh nghiệp sản xuất và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

Công ty TNHH Thiên Sư Việt Nam

Manufacturer: Thiên Sư Việt Nam Co., Ltd

Địa chỉ: Lô XN 23, KCN Đại An, Phường Tứ Minh, Thành Phố Hải Phòng, Việt Nam.

Address: Lot XN23, Dai An Industrial Zone, Tu Minh Ward, Hai Phong City, Viet Nam.

Sản xuất tại Việt Nam / Made in Vietnam

Bảo quản / Storage:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

/Keep in a cool and dry place

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Expiry Date: 24 months from the date of manufacture.



CORDY CAFE

CÀ PHÊ TRỪNG THẢO

Healthier taste Smarter mind

100%

CÀ PHÊ VIỆT NAM

Vietnamese Coffee

Khối lượng tịnh:

Net Weight:

16g

Thành phần: Non-dairy Creamer, Đường, Maltodextrin, Cà

phê hòa tan (13%), Bột đông trùng hạ thảo (0.63%), Chiết

xuất nhân sâm, Chiết xuất cầu kỳ tử, Chiết xuất linh chi, Muối,

Hương cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm.

Ingredient: Non-dairy Creamer, Sugar, Maltodextrin, Instant

coffee (13%), Cordyceps powder (0.63%), Ginseng extract, Goli

extract, Ganoderma extract, Salt, coffee flavor.

Cách pha chế/Usage:

-Dùng nóng: Hòa 1 gói với 70-75 ml nước nóng (80°C - 100 °C), khuấy đều và thưởng thức.

-Use hot: Dissolve 1 sachet with 70-75 ml of hot water (80°C - 100°C), stir and enjoy.

-Dùng với đá: Hòa 2 gói với 70-75 ml nước nóng (80°C - 100°C), khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.

-Use with ice: Dissolve 2 sachets with 70-75 ml of hot water (80°C - 100°C), stir, add ice and enjoy.

Có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy thuộc vào sở thích uống đậm nhạt.

You can increase or decrease the amount of water depending on your taste.



BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngõ Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đồng Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 63877/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: CÀ PHÊ TRỪNG THẢO (CORDY CAFE)
2. Mã số mẫu: 092515589/DV.2
3. Mô tả mẫu: Nguyên hộp, 192 g/hộp (16 g/gói x 12 gói/hộp). Số lượng: 1.
Số lô: LA5091599A. NSX: 15/09/2025 - HSD: 14/09/2027
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 18/09/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 18/09/2025 - 28/10/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH THIÊN SƯ VIỆT NAM
Địa chỉ: Lô XN23, Khu công nghiệp Đại An, Phường Tứ Minh
Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.2*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.3*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.4*	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.5*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.6*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	69,5
9.7*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	NIFC.02.M.04	10,9
9.8*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	g/100g	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	39,2
9.9*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03	3,88
9.10	Năng lượng (tính từ Protein, Chất béo, Carbohydrate không bao gồm xơ)	kcal/100g	NIFC.02.M.06	392

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam

Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Hotline: 085 929 9595

Email: vkn@nifc.gov.vn

Website: http://www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.11*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.12*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,046
9.13*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,016
9.14*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,034
9.15*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	124
9.16*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)

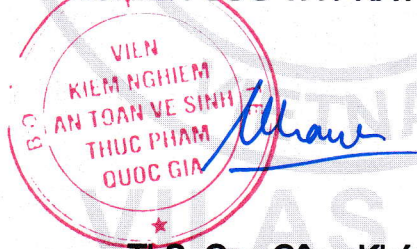
Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Phương pháp NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) được công nhận phù hợp với yêu cầu của

TCVN ISO/IEC 17025:2017 đối với chỉ tiêu: Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose, Maltose.

Hà Nội, ngày 28 tháng 10 năm 2025

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN



ThS. Cao Công Khánh

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.