

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

\*\*\*

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TRUYỀN THỐNG**

**TCCS 75/VDN/2024**

### **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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 75/VDN/2024

### 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: [dl-hha@vedaninternational.com](mailto:dl-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Lạp xưởng tươi Đài Loan vị truyền thống

2. Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (1412), đường, vỏ bọc xúc xích Collagen, tỏi tươi, muối, chất điều vị (621), tiêu sọ, bột tỏi, bột hành, rượu mai quế lộ, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (262(i), 260), chất chống oxy hóa (316), phẩm màu tự nhiên (120).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất (khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C).

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất (khi bảo quản ở nhiệt độ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ).

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

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):

200 g, 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng trong bao bì nhựa PA. Bao bì sử dụng phù hợp với 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 FRITZ-FOOD.

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim Mở rộng, thị trấn Cầm Giuộc, huyện Cầm Giuộc, tỉnh Long An,



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 kinh doanh sản phẩm “Lạp xưởng tươi Đài Loan vị truyền thống” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.6, 2.6, 3.7).
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

*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 08 tháng 10 năm 2024**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NI CHIH HAO**





## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                        |                                                         |                                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam | Nhóm sản phẩm:<br>SẢN PHẨM THỊT                         | Số: TCCS 75/VDN/2024                           |
|                                        | Sản phẩm:<br>LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN<br>VỊ TRUYỀN THỐNG | Có hiệu lực kể từ<br>Ngày 11 tháng 10 năm 2024 |

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu                                    |
|-----|--------------|--------------------------------------------|
| 1   | Trạng thái   | Hình trụ tròn, không bị nứt, bể            |
| 2   | Màu sắc      | Đặc trưng của sản phẩm                     |
| 3   | Mùi, vị      | Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ |

#### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | Tên chỉ tiêu            | Đơn vị     | Mức công bố |
|-----|-------------------------|------------|-------------|
| 1   | Năng lượng              | kcal/100 g | $\geq 300$  |
| 2   | Hàm lượng Carbohydrat   | g/100 g    | $\geq 10$   |
| 3   | Hàm lượng chất đạm      | g/100 g    | $\geq 10$   |
| 4   | Hàm lượng chất béo      | g/100 g    | $\geq 20$   |
| 5   | Hàm lượng Natri (Na)    | mg/100 g   | $\leq 700$  |
| 6   | Hàm lượng đường tổng số | g/100 g    | $\leq 20$   |

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|------------------------------|--------|------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g  | $10^5$     |
| 2   | <i>E. coli</i>               | CFU/g  | $10^2$     |
| 3   | <i>Salmonella spp.</i>       | /25 g  | Không có   |

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.6, 2.6, 3.7).

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|-----------------------|--------|------------|
| 1   | Hàm lượng Arsen (As)  | mg/kg  | 0,1        |
| 2   | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg  | 0,05       |

|   |                    |       |     |
|---|--------------------|-------|-----|
| 3 | Hàm lượng chì (Pb) | mg/kg | 0,1 |
|---|--------------------|-------|-----|

**1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm:** Phù hợp theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11).

| STT | Tên chỉ tiêu                                                                                     | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1   | Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>                                                               | µg/kg  | 5          |
| 2   | Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> ) | µg/kg  | 10         |
| 3   | Hàm lượng Ochratoxin A                                                                           | µg/kg  | 30         |

## 2. Ngày sản xuất, hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

- Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

## 3. Hướng dẫn sử dụng:

- Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khứa nhẹ lạp xưởng trước khi chế biến).
- Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 – 4 phút).

## 4. Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyền sản xuất có thể chứa đậm đặc nành.

## 5. Nội dung ghi nhãn:

Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Đồng Nai, ngày 08 tháng 10 năm 2024



**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:**

**LẠP XUỐNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TRUYỀN THỐNG**

| 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 Carbohydrat</li><li>- Hàm lượng chất đạm</li><li>- Hàm lượng chất béo</li><li>- Hàm lượng Natri (Na)</li><li>- Hàm lượng đường tổng số</li><li>- Tổng số vi sinh vật hiếu khí</li><li>- <i>E. coli</i></li><li>- <i>Salmonella spp.</i> / 25 g</li><li>- Hàm lượng Cadimi (Cd)</li><li>- Hàm lượng chì (Pb)</li><li>- Hàm lượng Arsen (As)</li><li>- Hàm lượng Aflatoxin B<sub>1</sub></li><li>- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</li><li>- Hàm lượng Ochratoxin A</li></ul> | 1 năm/1 lần      | Phòng kiểm nghiệm<br>được công nhận phù<br>hợp ISO 17025 |

Đồng Nai, ngày 08 tháng 10 năm 2024

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
  
**NGUYỄN CHÍ HÀO**



**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng**  
(có trong 100 g sản phẩm)

|               |   |          |
|---------------|---|----------|
| Năng lượng    | ≥ | 500 kcal |
| Chất đạm      | ≥ | 10 g     |
| Carbohydrat   | ≥ | 10 g     |
| Chất béo      | ≥ | 20 g     |
| Natri         | ≤ | 700 mg   |
| Đường tổng số | ≤ | 20 g     |

Mã phân cấp:  
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thới, huyện Long Thành,  
tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn / Free hotline: 1800 999 902

Sản xuất tại:  
CÔNG TY CỔ PHẦN H01Z - H000  
Địa chỉ: K2-3, KCN Tân Kim Mỹ Đông, thị trấn Tân Giảo,  
huyện Tân Giảo, tỉnh Long An, Việt Nam.



**VEDAN**

**Lạp Xưởng Tươi Dài Loạn**  
**Vị truyền thống**

Tỷ Lệ Vàng



Giữa Thịt Và Mỡ

Khối lượng tịnh  
**200 g**



Hình ảnh chỉ mang  
tính chất minh họa



**Thành phần:** Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (1412), đường, vỏ bọc xác xích Collagen, tinh bột, muối, chất điều vị (621), natri su, bột bắp, bột bánh, nước màu quốc tế, nước dứa, chất điều chỉnh độ acid (262(i), 260), chất chống oxy hóa (116), phẩm màu tự nhiên (120).

**Hướng dẫn sử dụng:** Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý trên chảo nhẹ lạp xưởng nước khi chế biến.  
• Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.  
• Khi chiên nên chiên lửa nhỏ, nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút.

**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì.

**Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:**

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

**Thông tin cảnh báo:** không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi đi cùng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyền sản xuất có thể chứa đựng đầu nạnh TCCS 75/VON/2024.



*Nguyễn Huệ*  
**NGUYỄN HUỆ**

# VEDAN

## Lạp Xưởng Tươi Dài Loạn

### Vị truyền thống

Tỷ Lệ Vàng



Giữa Thịt Và Mỡ



Nướng



Chiên



Trữ đông  
-18°C



Khối lượng tịnh  
**500 g**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

**Thành phần:** Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (1412), đường, và bột xúc xích Collagen, tỏi tươi, muối, chất điều vị (621), tiêu, ớt, bột tỏi, bột hành, rau mùi quả ló, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (262ii), 260), chất chống oxy hóa (116), phẩm màu tự nhiên (120).

**Hướng dẫn sử dụng:** Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (trên khẩu nê lap xuong trước khi chế biến).

• Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.

• Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút).

**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì.

**Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:**

• 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

• 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.

• Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi đi ồng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyển sản xuất có thể chứa đạm đậu nành.

TCSS 75/VĐN/2024.

Sản phẩm cấp:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 31, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn) / Free hotline: 1800 599 902

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN TRIZO FOOD

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim Mở rộng, thị trấn Cẩm Giàng, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Long An, Việt Nam.

**Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng**  
(có trong 100 g sản phẩm)

|               |   |          |
|---------------|---|----------|
| Năng lượng    | ≥ | 300 kcal |
| Chất đạm      | ≥ | 10 g     |
| Carbohydrat   | ≥ | 10 g     |
| Chất béo      | ≥ | 20 g     |
| Natri         | ≤ | 700 mg   |
| Đường tổng số | ≤ | 20 g     |



SCAN  
NGAY!



8 935102 421427



03011

03011



CHIH HAO



KT3-05734BTP4/1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/10/2024  
Page 03/03

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                          | Phương pháp thử<br>Test method             | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection | Phạm vi đo<br>Range of measurement<br>(≥) | Kết quả thử nghiệm<br>Test result |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.10. Hàm lượng arsen tổng số, mg/kg<br>Total arsenic content                           | TCVN 8427 : 2010                           | $1,00 \times 10^{-2}$                    |                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg<br>Total aflatoxin content | TCVN 7596 : 2007                           | 0,25                                     |                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg<br>Aflatoxin B1 content                             | TCVN 7596 : 2007                           | 0,25                                     |                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.13. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg<br>Ochratoxin A content                             | QTTN/KT3 223 : 2018<br>(Ref: AOAC 2000.03) | 0,3                                      |                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |
| 7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g<br>Total aerobic plate count                  | ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022             | -                                        |                                           | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.15. <i>Escherichia coli</i> , CFU/g                                                   | ISO 16649-2:2001                           | -                                        |                                           | Nhỏ hơn $10^{(2)}$<br>Less than   |
| 7.16. <i>Salmonella</i> spp /25 g                                                       | ISO 6579-1:2017/<br>Amd.1: 2020            | -                                        |                                           | Không phát hiện<br>Not detected   |

**Ghi chú/ Note:** Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

- (1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)  
(2): 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.





KT3-05734BTP4/1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

14/10/2024  
Page 02/03

### 7. Kết quả thử nghiệm Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                                                                               | Phương pháp thử<br>Test method          | Giới hạn<br>phát hiện<br>Limit of<br>Detection | Phạm vi đo<br>Range of<br>measurement<br>(≥) | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan / Sensory test <sup>(*)</sup> <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                       |                                                | -                                            | Hình trụ tròn,<br>không bị nứt, bể<br>Round cylinder,<br>no cracks,<br>breaks<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm<br>Characteristic<br>of product<br>Đặc trưng của<br>sản phẩm,<br>không có mùi,<br>vị lạ<br>Characteristic<br>of product, free<br>from foreign<br>odor & taste |
| 7.2. Năng lượng/ Calories <sup>(*)</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>kcal/100 g</li> </ul>                                                                        | QTTN/KT3 024:2018                       |                                                | -                                            | 347                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.3. Hàm lượng protein, g/100 g<br>Protein content                                                                                                                           | TCVN 8134:2009<br>Kjeldahl method       |                                                | -                                            | 13,9                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7.4. Hàm lượng carbohydrate không<br>bao gồm chất xơ, g/100 g<br>Carbohydrate content excluding<br>fibre                                                                     | AOAC 2020.07                            |                                                | -                                            | 13,3                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7.5. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> ,<br>g/100 g<br>Total sugar content                                                                                              | QTTN/KT3<br>096 : 2017                  | -                                              | -                                            | 6,37                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7.6. Hàm lượng béo, g/100 g<br>Total fat content                                                                                                                             | QTTN/KT3 139:2016<br>(Có thủy phân)     |                                                | -                                            | 26,5                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g<br>Sodium content                                                                                                                             | QTTN/KT3 293:2021<br>(Ref: AOAC 969.23) | -                                              |                                              | 483                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.8. Hàm lượng chì, mg/kg<br>Lead content                                                                                                                                    | QTTN/KT3 098:2016<br>(Ref: AOAC 999.11) | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                        |                                              | Không phát hiện<br>Not detected                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg<br>Cadmium content                                                                                                                              | QTTN/KT3 098:2016<br>(Ref: AOAC 999.11) | 1,80 x 10 <sup>-2</sup>                        |                                              | Không phát hiện<br>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 sample submitted 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.



KT3-05734BTP4/1

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

14/10/2024  
Page 01/03

1. Tên mẫu : LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TRUYỀN THÔNG  
*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 label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 24/09/2024  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 24/09/2024 - 01/10/2024  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
*Customer*  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành  
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 - 03/03  
*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