

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 775... ngày 28 / 11 / 2020
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng: Phòng kinh doanh
	Sao:

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

SỐ: 14/THK – CB/2020

SẢN PHẨM

BÁNH GẠO NƯỚNG XỐP ICHI VỊ SẦU RIÊNG

Hưng Yên, tháng 11/2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ
SỐ: 14/THK – CB/2020**

**SẢN PHẨM
BÁNH GẠO NƯỚNG XỐP ICHI VỊ SẦU RIÊNG**

Hưng Yên, tháng 11/2020

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc****BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM****Số: 14/THK-CB/2020****I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm****Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA****Địa chỉ:** Km 29- Quốc lộ 5A, Tổ dân phố Bến, Phường Bạch Sam, Thị xã Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.**Điện thoại:** 02213.946.789 **Fax:** 02213.946.788**Website:** www.thienha-kamedafood.com- www.kamedaseika.co.jp**Mã số doanh nghiệp:** 0900854396**Hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm đã được chứng nhận theo tiêu chuẩn FSSC 22000****II. Thông tin về sản phẩm:****1. Tên sản phẩm: BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ SÀU RIÊNG****2. Thành phần:** Gạo Japonica (60%), tinh bột biến tính, dầu thực vật, bột gia vị hương sầu riêng, đường kính trắng, bột cốt sầu riêng tự nhiên (5,6%), sữa, muối.**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- 1 cặp bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP, 20 cặp sẽ được xếp vào 1 khay và được đóng thành 1 gói to trọng lượng 122g.
- Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 122g/ gói.
- Cứ 20 gói được xếp vào 1 thùng catton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Có file chi tiết 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:**
Tiêu chuẩn FSSC 22000 số 705878 ngày 09 tháng 12 năm 2019**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh có hình dạng theo khuôn mẫu, dạng dẹt thon dài
2	Màu sắc	Màu sắc cơ bản là màu vàng nhạt tới vàng sậm
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ. Vị đặc trưng của sản phẩm là vị sầu riêng.
4	Các đặc tính khác	

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**1.3.**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	3.6-6.9
2	Hàm lượng Lipid	%	11-20.6
3	Hàm lượng gôm	%	≤ 8
4	Hàm lượng tổng Cacbonhydrat	g/100g	51-96.2

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	10 ⁴
2	Coliforms	Cfu/g	10
3	E.coli	Cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	Cfu/g	10
5	Clostridium perfringens	Cfu/g	10
6	B.cereus	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	Cfu/g	10 ²

1.5. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

1.6. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppm	2
2	Aflatoxintổng	ppm	4
3	Ocharatoxin A	ppm	3
4	Dexynivalenol	ppm	500
5	Zearalenone	ppm	50

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./.

Hưng Yên, ngày 25 tháng 11 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý

**CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN
HÀ KAMEDA**
Số: 9/2020

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

Hưng Yên, ngày 25 tháng 11 năm 2020

Vv: Công bố sản phẩm

- Căn cứ: Luật An toàn thực phẩm 2010;
- Căn cứ nghị định 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn Luật ATTP;
- Căn cứ tình hình kinh doanh của Công ty.

THÔNG BÁO CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**

Địa chỉ: Km 29, Quốc lộ 5A, Tổ dân phố Bến, Phường Bạch Sam, Thị xã Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 02213.946.789

Mã số doanh nghiệp: 0900854396

Điều 1: Công bố Hợp quy cho các sản phẩm như sau:

- Tên sản phẩm: **BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ CHUỐI**
Số: 13/THK-CB/2020
- Tên sản phẩm: **BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ SÀU RIÊNG**
Số: 14/THK-CB/2020

Điều 2: Hiệu lực

Các Hồ sơ công bố có hiệu lực kể từ thời điểm niêm yết tại trụ sở Công ty.

Các bộ phận, phòng ban liên quan có trách nhiệm tuân thủ theo nội dung Công bố.

Nơi nhận

- Gửi lãnh đạo
- Phòng kinh doanh./.
- Chi cục ATTP Hưng Yên.
- Lưu văn thư./.

**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA
CÔNG TY**

(Ký, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý

10

15

[illegible]

Mã số:	NV.Thiết Kế	Trình tự màu in	Date:	Size: (mm)																				
	ND,MINH -----	<table><tr><td>K</td><td>Z</td><td>D</td><td>Z</td><td>C</td><td>M</td><td>Y</td><td>Z</td><td>W</td><td>T</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	K	Z	D	Z	C	M	Y	Z	W	T											16.10.20	KT HOÀ THÁI - BƯỚC CHÌ 440*320 KT ETHERNAK 10*5
K	Z	D	Z	C	M	Y	Z	W	T															

Khách hàng ký tên & Đóng dấu:

.....

**Tôi đã ký và Hoàn Toàn Chịu Trách Nhiệm Về Nội Dung
Kịch Thuật, Màu Sắc, Cấu Hình Của Sản Phẩm Này**

10 105mm 210mm 105mm 10

440mm

23

15



Thiên Hà Nhật Kameda (Kameda) là một trong những nhà sản xuất bánh gạo nổi tiếng nhất của Nhật Bản. Chúng tôi đã đầu tư hàng tỷ yên để nghiên cứu và phát triển, để có thể sản xuất ra những sản phẩm gạo ngon nhất. (The history of this product also produces with products that relate to Sasanagi, wheat.)

Cơ sở dinh dưỡng

Thành phần / Serving Size	100 g
Energy / Calorie	440 kcal/1800 kJ
Protein	10.0 g
Carbohydrate	72.0 g
Fat	0.5 g
Sodium	200 mg

Chỉ số dinh dưỡng / 100g
Energy / Calorie 440 kcal/1800 kJ
Protein 10.0 g
Carbohydrate 72.0 g
Fat 0.5 g
Sodium 200 mg

Ngày sản xuất / Manufacturing Date
Ngày hết hạn / Expiry Date
Số lô / Lot No.



Khối lượng tịnh
122.9 g
Net Weight

Tear here



Một số người tiêu dùng đã phản ánh rằng sản phẩm này có thể bị ẩm ướt sau khi mở nắp. Để tránh điều này, chúng tôi khuyên bạn nên mở nắp ngay sau khi mua và sử dụng ngay. Nếu sản phẩm bị ẩm ướt, bạn có thể sấy khô nó bằng máy sấy hoặc bằng lò nướng. Tuy nhiên, nếu sản phẩm bị ẩm ướt quá mức, bạn nên vứt bỏ nó. Chúng tôi xin lỗi vì sự bất tiện này và sẽ tiếp tục nghiên cứu để cải thiện sản phẩm.

Chúng tôi đã áp dụng các biện pháp để ngăn ngừa ẩm ướt, nhưng nếu sản phẩm vẫn bị ẩm ướt, bạn có thể sấy khô nó bằng máy sấy hoặc bằng lò nướng. Tuy nhiên, nếu sản phẩm bị ẩm ướt quá mức, bạn nên vứt bỏ nó. Chúng tôi xin lỗi vì sự bất tiện này và sẽ tiếp tục nghiên cứu để cải thiện sản phẩm.

Produced by THIEN HA KAMEDA, JOINT STOCK COMPANY
Km 25-S4 Route, Ben Group, Bach Son Ward, My Tho
Town, Hung Yen Province, Vietnam
Mô hình liên hệ
1800 555529
8 936074 609691

Mã số:	NV.Thiết Kế	Trình tự màu in								Date:	Size: (mm)		
	ND.MINH	K	Zanh	Zao	Zen	C	M	Y	Zen2	W	TS	16.10.20	KT KHO THAI - BUOC CHI 440*320 KT ETIMARK 10*5

Khách hàng ký tên & Đóng dấu:
Tôi đã ký và Hoàn Toàn Chịu Trách Nhiệm Về Nội Dung
Kích Thước, Màu Sắc, Cấu Hình Của Sản Phẩm Này



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM **BẢN SAO**

TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ SÀU RIÊNG**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample: -
- Số lượng mẫu/Quantity: 01
- Tình trạng mẫu/State of sample: Mẫu nguyên gói, khoảng 600 g (x 2 gói).
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: Km 29, Quốc lộ 5A, tổ dân phố Bến, phường Bạch Sam, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 15/09/2020
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: từ ngày/from: 15/09/2020 đến ngày/to: 24/09/2020
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU - ĐƠN VỊ TÍNH Test properties - Unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Năng lượng/ Energy Kcal/100g	KT2.K2.TN-06/TP	460
2.	Độ ẩm/ Moisture g/100g	TCVN 4069:2009	3,14
3.	Protein g/100g	TCVN 8125:2009	5,27
4.	Lipid g/100g	TCVN 4072:2009	15,9
5.	Béo bão hòa/ Saturated Fat g/100g	AOAC 996.06	7,39
6.	Carbohydrate g/100g	KT2.K2.TN-14/TP	74,0

Ghi chú/Notes:

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến /The test results are valid only for the received sample from client.
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and address are named by client's requirements
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả/ QUATEST 2 is disclaimer when the information is supplied by the customer and can affect the validity of results
- (NA): phép thử chưa được BoA công nhận/Test method is not accredited by BoA
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit.

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

Võ Khánh Hà

KT. GIÁM ĐỐC
Director

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Trung

KT2.QT.30/B.05/02.04.2019



Số/Nº: 2487-K2/5339/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 24/9/2020

Trang/Page: 1/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ SÀU RIÊNG**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample: -
- Số lượng mẫu/Quantity: 01
- Tình trạng mẫu/ State of sample: Mẫu nguyên gói, khoảng 600 g (x 2 gói).
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: Km 29, quốc lộ 5A, tổ dân phố Bến, P. Bạch Sam, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 15/9/2020
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: từ ngày/from: 15/9/2020 đến ngày/to: 23/9/2020
- Kết quả thử nghiệm/Test result:

TT/ Items	CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test results
1.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí/ Total plate count	TCVN 4884-1:2015	30
2.	Coliforms	TCVN 6848:2007	KPH/ND (< 10)
3.	Cl.perfringens	TCVN 4991:2005	KPH/ND (< 10)
4.	Staphylococci có phản ứng dương tính với Coagulase (S.aureus và các loài khác)/ Coagulase-positive staphylococci (S.aureus and other species)	TCVN 4830-1:2005	KPH/ND (< 10)
5.	E.coli	TCVN 6846:2007	KPH/ND (< 3)
6.	B.cereus giả định/ Presumptive B.cereus	TCVN 4992:2005	KPH/ND (< 10)
7.	Tổng số bào tử nấm men – mốc/ Total of yeasts and moulds	TCVN 8275-2:2010	KPH/ND (< 10)

Ghi chú/Notes:

- KPH/ND: không phát hiện/Not detectable;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi /The test results are valid only for the received sample from client;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and address are named by client's requirements;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả/QUATEST 2 is disclaimer when the information is supplied by the customer and can affect the validity of results.

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2

Head of Technical Division 2

Khanh

Võ Khánh Hà

KT2.QT.30/B.05/02.4.2019

KT. GIÁM ĐỐC

Director



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Trung



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ SÀU RIÊNG**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu chứa trong túi kín khoảng 600g (x 2 túi)**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29, Quốc lộ 5A, Tổ dân phố Bến, phường Bạch Sam, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **15/9/2020**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 15/9/2020 đến ngày/to: 25/9/2020**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT/ Item	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result
1	Hàm lượng Pb/ Pb content mg/kg	AOAC 999.11	< 0,05 (MQL)
2	Hàm lượng Cd/ Cd content mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
3	Aflatoxin B1 µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 0,5)
4	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)/ Total aflatoxins µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 1,0)
5	Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09	KPH (MDL = 0,5)
6	Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S	KPH (MDL = 150)
7	Zearalenone µg/kg	KT2.K8.TN-07/S	KPH (MDL = 5,0)

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi/The test results are valid only for the received sample from client;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client and address are named by client's requirements;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả/QUATEST 2 is disclaimer when the information is supplied by the customer and can affect the validity of results.
- (NA): Phép thử chưa được BoA công nhận/Test method is not accredited by BoA.
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit.

KT. PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
Head of Technical Division 8

Bùi Văn Tuyên

KT2.QT.30/B.05/02.04.2019

KT. GIÁM ĐỐC
Director



PHO GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Trung



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NƯỚNG XÓP ICHI VỊ SÀU RIÊNG**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu chứa trong túi kín khoảng 600g (x 2 túi)**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29, Quốc lộ 5A, Tổ dân phố Bến, phường Bạch Sam, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **15/9/2020**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 15/9/2020 đến ngày/to: 25/9/2020**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:



TT/ Item	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result
1	Cảm quan/ Sensory - Trạng thái/ Status - Màu sắc/ Color - Mùi/ Odor - Vị/ Taste	- KT2.K2.TN-05/TP ^(NA)	Mẫu có hình dạng theo khuôn mẫu, không dập nát/ Sample are in shape, not crushed Vàng/ Yellow Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ/ Characteristic of the product, no strange smell Ngọt, không có vị lạ/ Sweet, no strange taste
2	Xơ thô/ Crude fibre g/100g	TCVN 5103:1990	0,11
3	Đường tổng (tính theo Glucose)/ Total sugar (as Glucose) g/100g	TCVN 4074:2009	20,9
4	Hàm lượng Na/ Na content mg/kg	AOAC 969.23	2893

KT2.QT.30/B.05/02.04.2019



Số/Nº: 1496- K8/ 5339/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 25/9/2020

Trang/Page: 2/3

CHỨNG THỰC BẢN SẴO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Máy 10-11-2020

Số chứng thực 3215... Quyền số 61... SCT/BS

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

TT/ Item	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result
5	Hàm lượng Fe/ Fe content mg/kg	AOAC 999.11	7,66
6	Béo chuyển hóa/ Trans Fat g/100g	AOAC 996.06	< 0,002 (MQL)
7	Cholesterol mg/kg	KT2.K8.TN-08/S	54,2

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi/The test results are valid only for the received sample from client;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client and address are named by client's requirements;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report may be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả/QUATEST 2 is disclaimer when the information is supplied by the customer and can affect the validity of results.
- (NA): Phép thử chưa được BoA công nhận/Test method is not accredited by BoA.
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit.

KT. PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8

Head of Technical Division 8

[Signature]

Bùi Văn Tuyên



PHÓ CHỦ TỊCH
PHẠM NGỌC CHIẾN

KT. GIÁM ĐỐC

Director

[Signature]



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung