

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 24/Daesang/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương  
Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Lương  
Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

E-mail: [rdmiwon@gmail.com](mailto:rdmiwon@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/03/2020 do SGS  
United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn lần thứ 5 vào ngày 03/03/2025.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BỘT NĂNG ĐA DỤNG**

2. Thành phần: Tinh bột khoai mì 100%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 18 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX), ngày đóng gói (NĐG): Xem trên bao bì sản phẩm

+ Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bao bì: phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: PET/LLDPE; hoặc chất liệu bao bì khác.

+ Bao bì ngoài: hộp carton; bao PP.

- Quy cách bao gói: 100 g; 150 g; 200 g; 300 g; 350 g; 400 g; 450 g; 500 g; 900 g; 1 kg;  
1,5 kg; 2 kg; 2,5 kg; 3 kg; 4,5 kg; 5 kg; 7 kg; 8 kg; 10 kg; 12 kg hoặc thay đổi tùy theo  
yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên bao bì.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng:

(Dùng cho món xào, món súp, món chè,...)

1. Hòa một lượng bột năng vừa đủ với nước và khuấy đều.



2. Khi món ăn chín, vừa đổ hỗn hợp bột năng vào món ăn vừa khuấy đều tay để bột năng không bị vón cục.

3. Đun món ăn thêm 2 phút thì tắt bếp.

\*Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.

\* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

6. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có nguồn gốc từ khoai mì.

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

**Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:**

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

**Sản xuất tại:**

CÔNG TY CỔ PHẦN Á CHÂU HOA SƠN

Địa chỉ: Xóm 12, xã Hoa Sơn, huyện Anh Sơn, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

**Đóng gói tại:** Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương.

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

**Xuất xứ:** Việt Nam.

### III. Mẫu nhãn sản phẩm

Có mẫu nhãn sản phẩm kèm theo.

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

#### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Khô, rời, không vón cục.
- Màu sắc: Màu trắng sáng đến trắng ngà tự nhiên.
- Mùi, vị: Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

#### 2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất):

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố   |
|----|--------------|-------------|---------------|
| 1  | Năng lượng   | kcal/100g   | 279,2 ~ 418,8 |
| 2  | Carbohydrat  | g/100g      | 69,8 ~ 100    |
| 3  | Protein      | g/100g      | < 1           |
| 4  | Lipid        | g/100g      | < 1           |

|   |                           |       |           |
|---|---------------------------|-------|-----------|
| 5 | Độ ẩm                     | %     | < 15      |
| 6 | pH                        |       | 4,8 ~ 7,1 |
| 7 | Hàm lượng SO <sub>2</sub> | mg/kg | < 2       |
| 8 | Hàm lượng tro tổng        | %     | < 1       |

**3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** (Theo tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

| TT | Tên chỉ tiêu                     | Đơn vị tính | Mức tối đa      |
|----|----------------------------------|-------------|-----------------|
| 1  | Tổng số vi sinh vật hiếu khí     | CFU/g       | 10 <sup>6</sup> |
| 2  | Coliforms                        | CFU/g       | 10 <sup>3</sup> |
| 3  | E.coli                           | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 4  | Cl.perfringens                   | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 5  | S.aureus                         | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 6  | Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc | CFU/g       | 10 <sup>3</sup> |

**4. Hàm lượng kim loại nặng:** (Theo QCVN 8-2:2011/BYT: quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------|-------------|------------|
| 1  | Arsen (As)   | mg/kg       | 1,0        |
| 2  | Chì (Pb)     | mg/kg       | 0,2        |
| 3  | Cadimi (Cd)  | mg/kg       | 0,1        |

**5. Hàm lượng độc tố vi nấm:** (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)

| TT | Tên chỉ tiêu                    | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|---------------------------------|-------------|------------|
| 1  | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg       | 4          |
| 2  | Ocharatoxin A                   | µg/kg       | 3          |
| 3  | Aflatoxin B1                    | µg/kg       | 2          |
| 4  | Deoxynivalenol                  | µg/kg       | 750        |
| 5  | Zearalenone                     | µg/kg       | 75         |

33-  
IÁN  
i TY  
iH  
iNI  
iAM  
JONG  
iAIP



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 04 tháng 08 năm 2025*

**Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương**

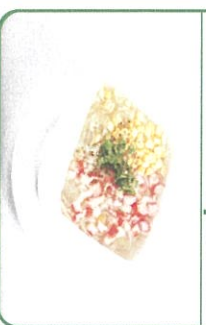


#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

(Dùng cho món xào, món súp, món chè,...)

1. Hòa một lượng bột năng vừa đủ với nước và khuấy đều.
2. Khi món ăn chín, vừa đổ hỗn hợp bột năng vào món ăn vừa khuấy đều tay để bột năng không bị vón cục.
3. Đun món ăn thêm 2 phút thì tắt bếp.

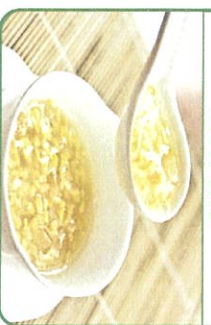
#### Món súp



#### Bánh bột lọc



#### Món chè



Barcode

Khối lượng tịnh: **g**



# Bột Năng đa dụng

Ngon hơn  
Sạch hơn



**KHÔNG**  
Chất bảo quản

Theo Quy Định  
ATVSTP  
BỘ Y TẾ

Tapioca starch

Khối lượng tịnh: **g**



# Bột Năng đa dụng

**Bột năng** còn gọi là tinh bột sắn (tinh bột khoai mì) hay bột đao. Bột năng được sử dụng nhiều trong chế biến các món ăn truyền thống hay món ăn hiện đại.

**Bột năng** tạo độ sệt, đặc và kết dính, phù hợp với các món ăn như: món xào, món sốt, món súp,... và là nguyên liệu không thể thiếu khi chế biến các món chè hay các món bánh nổi tiếng như: bánh đa lợn, bánh bột lọc, bánh xù xê...

**Thành phần:** Tinh bột khoai mì 100%.

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có nguồn gốc từ khoai mì.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu**  
(Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm)

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Năng lượng:  | 279,2 ~ 418,8 kcal |
| Carbohydrat: | 69,8 ~ 100 g       |

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN A CHÂU HOA SƠN

Xóm 12, xã Hoa Sơn, huyện Anh Sơn, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

Đóng gói tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Xuất xứ: Việt Nam

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG

024. 3768 0563



Số tự công bố: 24/Daesang/2025

HSD: 18 tháng kể từ NSX

NSX, ngày đóng gói (NBG). Xem trên bao bì sản phẩm



**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

(Dùng cho món xào, món súp, món chè,...)

1. Hòa một lượng bột năng vừa đủ với nước và khuấy đều.
2. Khi món ăn chín, vừa đổ hỗn hợp bột năng vào món ăn vừa khuấy đều tay để bột năng không bị vón cục.
3. Dọn món ăn thêm 2 phút thì tắt bếp.

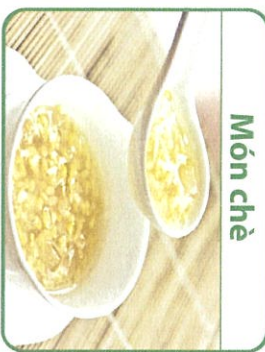
**Món súp**



**Bánh bột lọc**



**Món chè**



Barcode

Khối lượng tịnh: kg



# Bột Năng đa dụng



*Ngon hơn  
Sạch hơn*

**KHÔNG**  
Chất bảo quản

★ ★ ★  
Theo Quy Định  
ATVSTP  
BỘ Y TẾ

Khối lượng tịnh:

kg

*Tapioca starch*



## Bột Năng đa dụng

**Bột năng** còn gọi là tinh bột sắn (tinh bột khoai mì) hay bột đao. Bột năng được sử dụng nhiều trong chế biến các món ăn truyền thống hay món ăn hiện đại.

**Bột năng** tạo độ sệt, đặc và kết dính, phù hợp với các món ăn như: món xào, món sốt, món súp,... và là nguyên liệu không thể thiếu khi chế biến các món chè hay các món bánh nổi tiếng như: bánh da lợn, bánh bột lọc, bánh xù xê...

**Thành phần:** Tinh bột khoai mì 100%.

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có nguồn gốc từ khoai mì.  
**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

| Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu<br>(Giá trị dinh dưỡng trên 100g sản phẩm) |                    |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Năng lượng:                                                            | 279,2 ~ 418,8 kcal |
| Carbohydrat:                                                           | 69,8 ~ 100 g       |

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:  
**CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**  
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN A CHÂU HOA SƠN**  
Xóm 12, xã Hoa Sơn, huyện Anh Sơn, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

Đồng gói tại:  
**CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**  
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.  
Xuất xứ: Việt Nam

**TƯ VẤN KHÁCH HÀNG**  
024. 3768 0563



Số tự công bố: 24/Daesang/2025

HSD: 18 tháng kể từ NSX  
NSX, ngày đóng gói (NBG): Xem trên bao bì sản phẩm





AR-25-VD-007894-01-VI / EUVNHC-00313469 - 01- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng  
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22501060222-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00002724

Mã số Eol : 005-32410-386834  
Tên mẫu : BỘT NẰNG ĐA DỤNG  
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu : 06/01/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 13/01/2025  
Thời gian thử nghiệm : 06/01/2025 - 13/01/2025

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                            | ĐƠN VỊ   | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                                  | KẾT QUẢ                       |
|-----|------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1   | VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>    | cfu/ g   | ISO 15213-2:2023                                                 | Không phát hiện<br>(LOD=10)   |
| 2   | VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>           | cfu/ g   | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)                              | Không phát hiện<br>(LOD=10)   |
| 3   | VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>      | cfu/ g   | AOAC 975.55                                                      | Không phát hiện<br>(LOD=10)   |
| 4   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí      | cfu/ g   | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022                                       | 6.2x10 <sup>2</sup>           |
| 5   | VD340 VD (a) Coliforms                         | cfu/ g   | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)                                   | Không phát hiện<br>(LOD=10)   |
| 6   | VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc     | cfu/ g   | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)                              | Không phát hiện<br>(LOD=10)   |
| 7   | VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng                     | g/ 100 g | AOAC 991.43                                                      | 1.27                          |
| 8   | VD210 VD (a) Độ ẩm                             | %        | EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)                     | 12.2                          |
| 9   | VD241 VD (a) pH (dung dịch 10%)                |          | EVN-R-RD-2-TP-5846                                               | 6.06                          |
| 10  | VD290 VD (a) Sulfur dioxide (SO <sub>2</sub> ) | mg/ kg   | AOAC 990.28                                                      | Không phát hiện<br>(LOD=3)    |
| 11  | VD297 VD (a) Tro tổng                          | g/ 100 g | EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)                     | Phát hiện vết<br>(<0.2)       |
| 12  | VD279 VD (a) Natri (Na)                        | mg/ kg   | EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)                            | Không phát hiện<br>(LOD=5)    |
| 13  | VD855 VD (a) Cadimi (Cd)                       | mg/ kg   | AOAC 2015.01                                                     | Không phát hiện<br>(LOD=0.01) |
| 14  | VD861 VD (a) Chì (Pb)                          | mg/ kg   | AOAC 2015.01                                                     | Phát hiện vết<br>(<0.05)      |
| 15  | VD856 VD (a) Arsen (As)                        | mg/ kg   | AOAC 2015.01                                                     | Không phát hiện<br>(LOD=0.01) |
| 16  | VD063 VD (a) Ochratoxin A                      | µg/ kg   | EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827) | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)  |



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00002724

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                                | ĐƠN VỊ      | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                                         | KẾT QUẢ                   |
|-----|----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 17  | 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) |
| 18  | 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) |
| 19  | VDERJ VD Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng) | g/ 100 g    | FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43 | 86.2                      |
| 20  | VDYL7 VD (a) Chất béo                              | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)                            | Không phát hiện (LOD=0.1) |
| 21  | VDS54 VD (a) Chất đạm                              | g/ 100 g    | TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009                                          | Phát hiện vết (<0.3)      |
| 22  | VD9T0 VD Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)        | kcal/ 100 g | FAO 2003 77                                                             | 348                       |

Phát hiện vết: kết quả  $\geq$  LOD và  $<$  LOQ

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung  
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 05/03/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 05/03/2025.

### Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/).

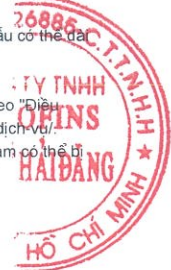
Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sacký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.







AR-25-VD-044138-01-VI / EUVNHC-00326122- Trang : 1 / 1

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng  
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22503180336-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00041814

Mã số Eol :

005-32410-423411

Tên mẫu :

BỘT NẰNG

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

18/03/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 24/03/2025

Thời gian thử nghiệm :

18/03/2025 - 20/03/2025

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                 | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ                     |
|-----|-------------------------------------|--------|-----------------|-----------------------------|
| 1   | VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i> | cfu/ g | AOAC 980.31     | Không phát hiện<br>(LOD=10) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung  
Giám đốc Chi nhánh Hà NộiLy Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 27/03/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 27/03/2025.

## Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/).

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

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.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



AR-25-VD-144363-01-VI / EUVNHC-00356065- Trang : 1 / 1

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2507250446-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00138045

Mã số Eol :

005-32410-512660

Tên mẫu :

BỘT NẰNG

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

25/07/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/08/2025

Thời gian thử nghiệm :

31/07/2025 - 05/08/2025

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM         | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ                     |
|-----|-----------------------------|--------|-----------------|-----------------------------|
| 1   | VW01P VW (a) Zearalenon     | µg/ kg | EN 15850:2010   | Không phát hiện<br>(LOD=8)  |
| 2   | VW01Q VW (a) Deoxynivalenol | µg/ kg | EN 15891:2010   | Không phát hiện<br>(LOD=70) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung  
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 07/08/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 07/08/2025.

## Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Dương không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Dương và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/).

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Dương xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VV" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Dương.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.