

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23/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 Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

E-mail: 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 CHIÊN XÙ**

2. Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai mì, shortening, men (*Saccharomyces cerevisiae*), muối, đường, phụ gia làm bánh {Tinh bột bắp, chất xử lý bột (INS 170i, INS 516, INS 300, INS 1100i)}.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

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

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 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:

Bước 1: Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, sau đó nhúng đều vào bột chiên giòn O'Food đã pha nước hoặc trứng gà đã khuấy đều.



Bước 2: Lăn/tắm đều từng miếng nguyên liệu vào Bột Chiên Xù.

Bước 3: Chiên ngập trong chảo dầu đang sôi tới khi vàng như ý.

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

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

6. Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì. Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

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 TNHH VINA FOODS KYOEI – CHI NHÁNH ĐÀ NẴNG (VFK – CNĐN)

Địa chỉ: Lô U1, Đường số 7B, KCN Hòa Khánh mở rộng, Phường Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng, 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 ngà đến vàng nhạt.
- Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị 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	305,6 ~ 458,4
2	Carbohydrat	g/100g	60,7 ~ 91,1

3	Protein	g/100g	9,1 ~ 13,7
4	Lipid	g/100g	3,0 ~ 4,5
5	Đường tổng số	g/100g	3,1 ~ 4,6
6	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	182 ~ 273
7	Độ ẩm	%	≤ 14
8	Hàm lượng tro tổng	%	< 1,5
9	Độ acid	ml 1N NaOH/100g	≤ 2,5
10	pH		4,6 ~ 6,8

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 ⁶
2	Coliforms	CFU/g	10 ³
3	E.coli	CFU/g	10 ²
4	S.aureus	CFU/g	10 ²
5	Cl.perfringens	CFU/g	10 ²
6	B.cereus	CFU/g	10 ²
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ³

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	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2

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	Ochratoxin A	µg/kg	3
3	Aflatoxin B1	µg/kg	2
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

*** Hàm lượng các chất phụ gia nằm trong giới hạn cho phép (Theo thông tư 24/2019/TT-BYT).**

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



Park Jung Il



Bột chiên xù
Bread crumbs

Bột chiên xù O'Food là sự kết hợp của các nguyên liệu hảo hạng giúp giữ nguyên hương vị và mang đến sự hấp dẫn của món ăn. Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền hiện đại theo công nghệ của Hàn Quốc, mang đến sản phẩm chất lượng và an toàn cho sức khỏe mọi gia đình.

Giá trị dinh dưỡng (Trên 100 g)	
Năng lượng	305,6 ~ 458,4 kcal
Carbohydrat	60,7 ~ 91,1 g
Chất đạm	9,1 ~ 13,7 g
Chất béo	3,0 ~ 4,5 g
Nước	182 ~ 273 mg
Đường tổng số	3,1 ~ 4,6 g

Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai mì, shortening, men (Saccharomyces cerevisiae), muối, đường, phụ gia làm bánh (tinh bột bắp, chất xù ly bột (INS 170i, INS 516, INS 300, INS 1100)).

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì. Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.
Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.
Số tự công bố: 23/Daesang/2025
HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX: ngày đóng gói (NBG). Xem trên bao bì sản phẩm



Barcode



Bột chiên xù
Bread crumbs

GIÒN TÀN BỀN TÀN CÙNG
CỦA SỰ THƠM NGON



Hình ảnh minh họa



Thương hiệu toàn cầu về thực phẩm bổ dưỡng và gia vị của tập đoàn Daesang, Hàn Quốc.
O'FOOD CÙNG VÀO BẾP SỰ VẦY
HAPPINESS IS HOME MADE

- Hướng dẫn sử dụng:**
- Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo sau đó nhúng đều vào **bột chiên giòn O'Food** đã pha nước hoặc trứng gà đã khuấy đều.
 - Lần/lần đều từng miếng nguyên liệu vào **Bột Chiên Xù**.
 - Chiên ngập trong chảo dầu đang sôi tới khi vàng mùi y.

100 g Bột chiên xù O'Food có thể sử dụng cho 1 kg nguyên liệu.

Mách nhỏ:
Sau khi làm nguyên liệu với Bột Chiên Xù, để nguyên liệu trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút để bột bám chặt hơn và món ăn giòn, ngon hơn.

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:
CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phó Sông Thao, Phường Thanh Miếu, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.
Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH VINA FOODS KYOEI - CHI NHÁNH BÀ NÀNG
Lô U1, Đường số 7B, KCN Hòa Khánh mở rộng, Phường Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng, 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 Biện, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.
Xuất xứ: Việt Nam

TUYỂN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563

Khối lượng tịnh: g



Bột chiên xù

Bread crumbs

GIÒN TAN ĐẾN TẬN CÙNG
CỦA SỰ THƠM NGON

Hình ảnh minh họa



Hướng dẫn sử dụng:

- 1 Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, sau đó nhúng đều vào bột chiên giòn O'Food đã pha nước hoặc trứng gà đã khuấy đều.
- 2 Lăn/tắm đều từng miếng nguyên liệu vào Bột Chiên Xù.
- 3 Chiên ngập trong chảo dầu đang sôi tới khi vàng như ý.

Mách nhỏ:

Sau khi tẩm nguyên liệu với Bột Chiên Xù, để nguyên liệu trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút để bột bám chặt hơn và món ăn giòn, ngon hơn.

Bột chiên xù O'Food là sự kết hợp của các nguyên liệu hảo hạng giúp giữ nguyên hương vị và mang đến sự hấp dẫn của món ăn.

Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền hiện đại theo công nghệ của Hàn Quốc, mang đến sản phẩm chất lượng và an toàn cho sức khỏe mọi gia đình.

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 TNHH VINA FOODS KYOEI - CHI NHÁNH ĐÀ NẴNG
Lô U1, Đường số 7B, KCN Hòa Khánh mở rộng, Phường Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng, 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

Giá trị dinh dưỡng (Trên 100 g)

Năng lượng	305,6 ~ 458,4 kcal
Carbohydrat	60,7 ~ 91,1 g
Chất đạm	9,1 ~ 13,7 g
Chất béo	3,0 ~ 4,5 g
Natri	182 ~ 273 mg
Đường tổng số	3,1 ~ 4,6 g

Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai mì, shortening, men (*Saccharomyces cerevisiae*), muối, đường, phụ gia làm bánh {Tinh bột bắp, chất xử lý bột (INS 170i, INS 516, INS 300, INS 1100i)}.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì. Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.
Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

Số tự công bố: 23/Daesang/2025

HSD: 12 tháng kể từ NSX

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

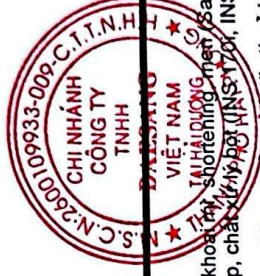
CHUNG HỆ SINH THÁI



Barcode

Khối lượng tịnh: kg

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563



Tên sản phẩm: BỘT CHIẾN XÙ

Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai tây, shortening, men (Saccharomyces cerevisiae), muối, đường, phụ gia làm bánh (Tinh bột bắp, chất giữ ẩm (NSX), INS 516, INS 300, INS 1100i }).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để tẩm cho thịt, rau củ quả hoặc thủy hải sản.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì. Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 10kg

NSX, ngày đóng gói (NDG): Xem trên bao bì sản phẩm; **HSD:** 12 tháng kể từ NSX

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 TNHH VINA FOODS KYOEI – CHI NHÁNH ĐÀ NẴNG

Địa chỉ: Lô U1, Đường số 7B, KCN Hòa Khánh mở rộng, Phường Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng, 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.

Số tự công bố: 23/Daesang/2025

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563



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 : 743-2025-00002723

Mã số Eol : 005-32410-386833
Tên mẫu : BỘT CHIÊN XÙ
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 - 14/01/2025

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 (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.86
9	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	3.94
10	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8.22
11	VD241 VD (a) pH (dung dịch 10%)		EVN-R-RD-2-TP-5846	5.68
12	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.92
13	VD310 VD (a) Độ axit	ml 1N NaOH/ 100 g	TCVN 4589:1988	1.52
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	212
15	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00002723

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
18	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	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)
20	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)
21	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	70.6
22	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.48
23	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	11.9
24	VD9T0 VD Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	371

LOD: Giới hạn phát hiện 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 Sack Ky Hai Dang 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 Sack Ky Hai Dang 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 Sack Ky Hai Dang 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.

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 Sack Ky Hai Dang 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 Sack Ky Hai Dang.

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





AR-25-VD-144362-01-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 : 743-2025-00138044

Mã số Eol :

005-32410-512659

Tên mẫu :

BỘT CHIÊN XÙ

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 (LOD=8)
2	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý 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 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/.

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.