

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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: **RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN**

2. Thành phần: Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm (15%), đường, muối gia vị (muối, chất điều vị (INS621, INS635)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): được in trên bao bì của sản phẩm.

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/PE/AL/PE/PP hoặc các chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 27 g; 30 g; 35g; 40 g; 50 g; 100 g; 1 kg; 2 kg;...tùy theo nhu cầu của khách hàng.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xôi...

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

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.



6. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa hải sản (cá, tôm).

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

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

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

Sản xuất 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

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: Dạng hỗn hợp rong biển cắt nhỏ trộn với hải sản (cá, tôm).
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển kết hợp với màu đặc trưng của hải sản sấy khô.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	352,1 ~ 653,9
2	Muối (NaCl)	%	≤ 7
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/100g	9,4 ~ 17,55
5	Chất đạm	g/100g	20,2 ~ 37,6
6	Chất béo	g/100g	21 ~ 39
7	Đường tổng số	%	9,1 ~ 17
8	Natri (Na)	mg/100g	< 2500
9	Chất béo bão hòa	g/100g	< 8

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	E.coli	MPN/g	Không có
2	B.cereus	CFU/g	10 ²
3	Cl.perfringens	CFU/g	10

4. Hàm lượng kim loại nặng (tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen vô cơ (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0

5. Hàm lượng độc tố vi nấm (tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5

** 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 01 tháng 08 năm 2025
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Park Jung Il



Phiên Bản
Đặc Biệt
Special Edition

QUÉT MÃ QR ở mặt sau và tham gia để có cơ hội nhận quà may mắn



DAESANG
VIỆT NAM
TẠI HÀ DƯƠNG



Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood
Đơn giản, tiện lợi, giàu dưỡng chất

lại rau
thơm giòn



Ảnh minh họa

KHỐI LƯỢNG TÍNH:

Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood



QUÉT MÃ QR

Nhận quà may mắn

Rong biển sấy khô, cắt nhỏ kết hợp cùng hải sản thơm ngon với tỷ lệ lên tới 30%, mang đến hương vị hấp dẫn, đầy dinh dưỡng sản xuất hiện đại, giúp sản phẩm tăng độ giòn và giữ nguyên hương vị thơm ngon vốn có.

• Thành phần:

Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm (15%), đường, muối gia vị (mùi, chất điều vị (INS621, INS635)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).

• Hương dẫn sử dụng:

Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xối...

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng:	352,1 ~ 653,9	kcal
Carbohydrat:	9,4 ~ 17,55	g
Chất đạm:	20,2 ~ 37,6	g
Chất béo:	21 ~ 39	g
Natri (Na):	< 2500	mg
Chất béo bão hòa:	< 8	g
Đường tổng số:	9,1 ~ 17	g



Dùng như món ăn vặt



Món cơm nắm



Rắc vào trứng chiên



Rắc lên xôi nóng

- Hương dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- NSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.

• Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

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

• Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên,

xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

• Xuất xứ: Việt Nam

• Số tự công bố: 12/Daesang/2025

• Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa hải sản (cá, tôm).

barcode

Tư vấn khách hàng
(024) 3768 0563



ofood - Thương hiệu hàng đầu của nhà hàng thực phẩm hàng đầu Hàn Quốc
Chúng Jung Gae, đã thay đổi diện mạo, đồng thời cũng thuộc hệ sinh thái với
Jongga - Thương hiệu Kim Chi số 1 Hàn Quốc





Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood

Đơn giản, tiện lợi, giàu dưỡng chất

Thơm giòn



Khối lượng tịnh:

Ảnh minh họa

THÊM 10g GIÀ KHÔNG ĐỔI

Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood



Rong biển giòn khô, kết hợp cùng hải sản thơm ngon với tỷ lệ lên tới 30%, mang đến hương vị hấp dẫn. Dễ dàng sản xuất hiện đại, giúp sản phẩm tăng độ giòn và giữ nguyên hương vị thơm ngon vốn có.

Thành phần:

Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm (15%), đường, muối gia vị (muối, chất điều vị (INS621, INS65)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).

Hướng dẫn sử dụng:

Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xôi...

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng:	352,1 ~ 653,9	kcal
Carbohydrat:	9,4 ~ 17,35	g
Chất đạm:	20,2 ~ 37,6	g
Chất béo:	21 ~ 39	g
Natri (Na):	< 2500	mg
Chất béo bão hòa:	< 8	g
Đường tổng số:	9,1 ~ 17	g



Dùng như món ăn vặt



Món cơm nắm



Rắc vào trứng chiên



Rắc lên xôi nóng

• Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

• NSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

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

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI DƯƠNG

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

• Số tự công bố: 12/Daesang/2025

• Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa hải sản (cá, tôm).

barcode

Tư vấn khách hàng
(024) 3768 0563



(*) Dựa trên một phần dữ liệu được NielsenIQ báo cáo thông qua dịch vụ đo lường bán lẻ cho ngành hàng Rong biển trong vòng 12 tháng liên tục, kết thúc vào tháng 07 năm 2025 tại Việt Nam (bao gồm kênh Hiện đại, không bao gồm MM Mega Market Việt Nam) (bản quyền ©2025, Công ty NielsenIQ Việt Nam)



AR-25-VD-007898-02-VI / EUVNHC-00314038 - 02- 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 : NGM22501070367-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00004666

Mã số Eol :

005-32410-388373

Tên mẫu :

RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

08/01/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 17/01/2025

Thời gian thử nghiệm :

08/01/2025 - 17/01/2025

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	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	12.2
7	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.39
8	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.64
9	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.54
10	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit	meqO2/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	1.27
11	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1840
12	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.10
13	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)
14	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)
15	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	34.5
16	VDSZT VD (a) Chất béo bão hoà	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	4.86



AR-25-VD-007898-02-VI / EUVNHC-00314038 - 02- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00004666

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	29.2
18	VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	503
19	VD2H8 VD (m) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	0.12

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

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

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 24/02/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 24/02/2025.

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-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 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. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-25-VD-007898-01/743-2025-00004666, xuất ngày 24/02/2025; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





AR-25-VD-033727-01-VI / EUVNHC-00322497 - 02- 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 : NGM22502250534-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00030139

Mã số Eol :

005-32410-411282

Tên mẫu :

RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

26/02/2025

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

Thời gian thử nghiệm :

26/02/2025 - 04/03/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	11.2
2	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.45
3	VD297 VD (a) Tro tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.83
4	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	11.0
5	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	35.1
6	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	30.5

Ký tên

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

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 14/03/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 14/03/2025.

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 Ký 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 Ký 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 Ký 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 Sắc Ký 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 Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.



AR-25-VD-041741-01-VI / EUVNHC-00325130- 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 : NGM22503110242-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00038729

Mã số Eol :

005-32410-420508

Tên mẫu :

RONG BIẾN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

11/03/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 19/03/2025

Thời gian thử nghiệm :

11/03/2025 - 18/03/2025

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	9.5x10 ⁴

Ký tên

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

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 20/03/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 20/03/2025.

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 Ký 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 Ký 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 Ký 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-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 Ký 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 Ký Hải Đăng.

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