

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 114/Daesang/2026

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: daesang.rd@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận từ 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn từ ngày 17/03/2026 có hiệu lực đến ngày 16/03/2029.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM MỸ VỊ 30 ĐỘ ĐẠM

2. Thành phần: Nước mắm nguyên chất (98,61%) (cá cơm, muối), chất điều vị (INS621, INS635, INS640), đường, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất tạo ngọt tổng hợp (INS950), hương liệu tổng hợp (hương nước mắm), chiết xuất nấm men.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 24 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): Xem trên bao bì sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì 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: chai thủy tinh, nắp nhựa HDPE; hoặc chất liệu bao bì khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Bao bì ngoài: thùng carton

- Quy cách bao gói: 500 ml, 520 ml, 1 l, 2 l, hoặc thay đổi tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên bao bì.

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

Sản phẩm của: 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.



Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM
PHAN THIẾT – MŨI NÉ

Địa chỉ: Lô 47-48 Khu chế biến nước mắm, phường Phú Thủy, tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT, Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm; 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.
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 114:2026/DAESANG.

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 21 tháng 08 năm 2026

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

Hải Phòng, ngày 21 tháng 08 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ban hành ngày 16 tháng 01 năm 2026 về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ;

Căn cứ Thông tư số 13/2026/TT-BKHCHN ban hành ngày 09 tháng 04 năm 2026 về Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Theo đề nghị của đại diện lãnh đạo về chất lượng;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản Tiêu chuẩn cơ sở:

TCCS 114:2026/DAESANG

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương thuê gia công và kinh doanh.

Điều 3. Các bộ phận có liên quan có trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, thực hiện, theo dõi, cập nhật, đảm bảo sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương thuê gia công và kinh doanh phù hợp với yêu cầu quy định trong Tiêu chuẩn cơ sở nói trên.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Các phòng ban công ty;
- Lưu: VT/R&D.



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL

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

TCCS 114:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

NƯỚC MẮM MỸ VỊ 30 ĐỘ ĐẠM

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 114:2026/DAESANG

NƯỚC MẮM MỸ VỊ 30 ĐỘ ĐẠM

Nội dung	Biên soạn	Soát xét
Họ và tên:	Nguyễn Thị Diệu Ninh	Nguyễn Thị Thu Thương
Chức danh:	Nhân viên R&D	Đội trưởng R&D
Chữ ký:		

Hải Phòng, ngày 21 tháng 08 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL

Mục lục

1	Phạm vi áp dụng.....	3
2	Tài liệu viện dẫn.....	3
3	Yêu cầu kỹ thuật.....	3
	3.1. Yêu cầu cảm quan.....	3
	3.2. Yêu cầu về lý – hóa.....	4
	3.3. Chỉ tiêu dinh dưỡng.....	4
4	Yêu cầu về an toàn thực phẩm.....	4
	4.1. Dư lượng kim loại nặng	4
	4.2. Chỉ tiêu vi sinh vật	5
	4.3. Phụ gia thực phẩm.....	5
5	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản.....	5
	5.1. Bao gói.....	5
	5.2. Ghi nhãn.....	5
	5.3. Bảo quản.....	5
6	Thư mục tài liệu tham khảo	5

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 114:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt, ban hành theo Quyết định số 114/2026/QĐ-DAESANG.

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu của Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định áp dụng cho sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** do Chi Nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương thuê gia công và kinh doanh.

2. Tài liệu viện dẫn

Nghị định số 37/2026/NĐ-CP, *Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa*

QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*

Thông tư 24/2019/TT-BYT, *Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm*; 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*

Tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Yêu cầu cảm quan

Các yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)
2. Màu sắc	Màu nâu đậm đặc trưng cho sản phẩm
3. Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
4. Vị	Ngọt của đậm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát
5. Tạp chất	Không có tạp chất

3.2 Yêu cầu về lý – hóa

Các yêu cầu về lý – hóa đối với sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng nitơ tổng số (độ đậm), g/l, không nhỏ hơn	30
2. pH	Từ 4,5 đến 6,5
3. Hàm lượng muối (NaCl), g/l	Từ 200 đến 250
4. Hàm lượng nitơ axit amin so với hàm lượng nitơ tổng số, %, không nhỏ hơn	35
5. Hàm lượng nitơ amoniac so với hàm lượng nitơ tổng số, %, không lớn hơn	30

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Chỉ tiêu dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Năng lượng, kcal/100ml	Từ 54,6 đến 101
2. Carbohydrat, g/100ml, không lớn hơn	0,5
3. Chất đậm, g/100ml	Từ 13,6 đến 25,3
4. Chất béo, g/100ml, không lớn hơn	0,5
5. Natri, mg/100ml	Từ 6681 đến 12408
6. Đường tổng số, g/100ml, không lớn hơn	0,5

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

4.1 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Dư lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Chì (Pb), mg/l, không lớn hơn	2
2. Cadimi (Cd), mg/l, không lớn hơn	1
3. Arsen vô cơ (As), mg/l, không lớn hơn	1
4. Thủy ngân (Hg), mg/l, không lớn hơn	0,05

4.2 Chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 – Chỉ tiêu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/ml, không lớn hơn	10^5
2. <i>Coliforms</i> , CFU/ml, không lớn hơn	10^2
3. <i>E.coli</i> , CFU/ml	Không phát hiện
4. <i>S.aureus</i> , CFU/ml, không lớn hơn	3
5. <i>Salmonella spp.</i> , /25ml	Không phát hiện
6. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/ml, không lớn hơn	10
7. <i>V. parahaemolyticus</i> , CFU/ml, không lớn hơn	10

4.3 Phụ gia thực phẩm

Các yêu cầu phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được quy định trong Bảng 6.

Bảng 6 – Phụ gia thực phẩm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Acesulfam kali (INS950), mg/kg, không lớn hơn	1000

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản**5.1 Bao gói**

Sản phẩm phải được đóng gói trong bao bì phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

5.2 Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm **Nước mắm mỹ vị 30 độ đậm** được ghi trên bao bì theo quy định tại nghị định số 37/2026/NĐ-CP về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3 Bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, tránh các loại hóa chất, mùi mạnh và ánh nắng trực tiếp.

6 Thư mục tài liệu tham khảo

TCVN 5107:2018, *Tiêu chuẩn quốc gia về Nước mắm*



12 THÁNG U CHUỘP

tại vùng biên PHAN THIẾT

Chất lượng hơn 98% nước mắm cốt nguyên chất được ủ chượp bằng phương pháp truyền thống trong thùng gỗ sồi suốt 12 tháng ròng, cho ra chất lượng ngon đậm đà, với nguồn nguyên liệu cá cơm tươi ngon từ vùng biển Phan Thiết - Mũi Né.

Mỗi giọt nước mắm Mỳ Vĩ là sự kết tinh của vị ngon hoàn mỹ, mang đến sự trọn vị cho mọi bữa cơm gia đình.

Sản phẩm của:
CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIET NAM
TẠI HAI DUONG

Địa chỉ: Lô 101 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Diên, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT HẢI SẢN NƯỚC MẮM PHAN THIẾT - MỖI NÉ

Địa chỉ: Lô 47-48 khu chế biến nước mắm phường Phú Thủy, tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam.

Tư vấn khách hàng: 024.3768.0563

Xuất xứ: Việt Nam.

Sản xuất theo ISO TC 22511-4:2020 DAESANG

Ngày sản xuất (NSX): Xem trên bao bì sản phẩm

Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì sản phẩm



NƯỚC MẮM

MỖI VĨ

HƠN 98%
CỐT MẮM

nguyên chất từ vùng biển
PHAN THIẾT

Ngon đậm đà

Thành phần:
Nước mắm nguyên chất (98,6%) (cá cơm, muối), chất điều vị INS421, INS435, INS440, đường, chất điều chỉnh độ acid INS330, chất tạo ngọt tổng hợp INS950, hương liệu tổng hợp, hương nước mắm, chất xuất nếm mặn.

Hương liệu sử dụng:
Dùng để chấm trực tiếp hoặc làm gia vị chế biến thực phẩm.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 ml	
Năng lượng	78 kcal
Chất đạm	19,5 g
Natri	9545 mg

Hương liệu bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh các loại hóa chất, mùi mạnh và ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp ngay sau khi sử dụng.

Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

- Sản phẩm có nguồn gốc từ cá. Không sử dụng đối với người có khả năng mẫn cảm với các thành phần của sản phẩm.

Lưu ý: - Hiện tượng kết tinh muối, đắng miệng, bột mịn, hạt và đậm màu trong quá trình bảo quản, sử dụng là hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Chỉ tiêu chất lượng chính:

- Hàm lượng Nitơ tổng số: >30 (g/l).

- Hàm lượng Nitơ axit amin so với hàm lượng Nitơ tổng số: >35%.

Sản phẩm sau dùng tại thị trường Việt Nam.





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM 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 : X4GD2604220540-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00096128

Mã số Eol :

005-32410-744529

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

NƯỚC MẮM MỸ VỊ 30 ĐỘ ĐẠM

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong chai thủy tinh

Ngày nhận mẫu :

22/04/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 04/05/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

22/04/2026 - 04/05/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW021 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 ml	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW007 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VW00H VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ ml	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=1)
4	VW013 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ ml	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=1)
5	VW016 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
6	VW01L VW (a) <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/ ml	TCVN 8988:2012	Không phát hiện (LOD=1)
7	VW006 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ ml	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.7×10^2
8	VD130 VD (a) Carbohydrat	g/ 100 ml	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	Không phát hiện (LOD=0.2)
9	VD222 VD (a) Nitơ	g/ l	TCVN 3705:1990	31.8
10	VD231 VD (a) Nitơ-amoniac ($\text{NH}_3\text{-N}$)	g/ l	TCVN 3706:1990	4.83
11	VD232 VD (a) Nitơ Amin-Amoniac	g/ l	TCVN 3707:1990	23.0
12	VD976 VD Nitơ-Amoniac / Nitơ tổng	%	TCVN 3705:1990; TCVN 3706:1990	15.2
13	VD2NF VD (a) Chất đạm	g/ 100 ml	TCVN 3705:1990	19.9
14	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Tham khảo TCVN 4835:2002)	5.76
15	VD882 VD (a) Nitơ-Acid Amin / Nitơ tổng	%	TCVN 3705:1990; TCVN 5107:2018	57.2
16	VD1NF VD (a) Nitơ-acid amin	g/ l	TCVN 5107:2018	18.2
17	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00096128

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD859 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	VD858 VD (a) Arsen (As)	mg/ l	AOAC 2015.01	3.34
20	VD900 VD (a) Arsen vô cơ (As)	mg/ l	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	Phát hiện vết(<0.05)
21	VW079 VW (a) Muối (NaCl)	g/ l	TCVN 3701:2009	248
22	VW0KG VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 ml	AOAC 986.25; FAO 2003 77	79.0
23	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
24	VDZW6 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	9210
25	VDPG4 VD (a) Xơ dinh dưỡng	g/ 100 ml	AOAC 991.43	Không phát hiện (LOD=0.05)
26	VW0K6 VW (a) Chất béo	g/ 100 ml	N79-R-RD1-TP-9756 (2022) (Ref. TCVN 8136:2009 & TCVN 6555:2017)	Không phát hiện (LOD=0.1)

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 Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 03/09/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 03/09/2026.



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

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 10 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.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-26-VD-102849-03/743-2026-00096128, xuất ngày 19/08/2026; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Cam Giang Commune

Hai Phong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: X4GD2604220540-HN-KA

Sample Code : 743-2026-00096128

Eol code : 005-32410-744529
 Sample described as: NƯỚC MẮM MỸ VỊ 30 ĐỘ ĐẠM
 Sample packaging : Sample in glass bottle
 Sample reception date: 22/04/2026
 Analysis period : 22/04/2026 - 04/05/2026

Client due date : 04/05/2026

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW021 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 ml	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Not Detected
2	VW007 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Not detected (LOD=1)
3	VW00H VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ ml	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Not detected (LOD=1)
4	VW013 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ ml	ISO 15213-2:2023	Not detected (LOD=1)
5	VW016 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=1)
6	VW01L VW (a) <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/ ml	TCVN 8988:2012	Not detected (LOD=1)
7	VW006 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/ ml	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.7x10 ²
8	VD130 VD (a) Carbohydrat	g/ 100 ml	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	Not detected (LOD=0.2)
9	VD222 VD (a) Nitrogen	g/ l	TCVN 3705:1990	31.8
10	VD231 VD (a) Nitrogen-Ammonia (NH ₃ -N)	g/ l	TCVN 3706:1990	4.83
11	VD232 VD (a) amino-ammoniac nitrogen	g/ l	TCVN 3707:1990	23.0
12	VD976 VD Nitrogen-Ammonia/Total Nitrogen	%	TCVN 3705:1990 ; TCVN 3706:1990	15.2
13	VD2NF VD (a) Protein	g/ 100 ml	TCVN 3705:1990	19.9
14	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Ref. TCVN 4835:2002)	5.76
15	VD882 VD (a) Nitrogen-amino acid/ Total Nitrogen	%	TCVN 3705:1990 ; TCVN 5107:2018	57.2
16	VD1NF VD (a) Amino acid nitrogen	g/ l	TCVN 5107:2018	18.2



ANALYTICAL REPORT

Sample Code : 743-2026-00096128

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VW073 VW (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
18	VD859 VD (a) Mercury (Hg)	mg/ l	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
19	VD858 VD (a) Arsenic (As)	mg/ l	AOAC 2015.01	3.34
20	VD900 VD (a) Inorganic Arsenic (As)	mg/ l	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	Traces(<0.05)
21	VW072 VW (a) Lead (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.017)
22	VW0KG VW Energy (including Dietary Fiber)	kcal/ 100 ml	AOAC 986.25 ; FAO 2003 77	79.0
23	VW079 VW (a) Salt (NaCl)	g/ l	TCVN 3701:2009	248
24	VDZW6 VD (a) Sodium (Na)	mg/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	9210
25	VDPG4 VD (a) Dietary fiber	g/ 100 ml	AOAC 991.43	Not detected (LOD=0.05)
26	VW0K6 VW (a) Fat	g/ 100 ml	N79-R-RD1-TP-9756 (2022) (Ref. TCVN 8136:2009 & TCVN 6555:2017)	Not detected (LOD=0.1)

Traces: result $\geq$ LOD and $<$ LOQ.

LOD: Limit Of Detection.

LOQ: Limit Of Quantitation.

SIGNATURE



Trần Thị Mỹ Dung
Business Unit Manager Northern Branch



Lý Hoàng Hải
Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 03/09/2026, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 03/09/2026.



ANALYTICAL REPORT

EXPLANATORY NOTE

Test results are only valid on the tested sample provided by client. The sample and client information are written as client's request.

This report shall not be reproduced in parts or referred to Eurofins Sac Ky Hai Dang in advertising, promotional activities or activities that may cause conflicts of interest.

Samples are normally kept for 10 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

(*this report cancels and replaces the previous one, numbered AR-26-VD-102849-03/743-2026-00096128 dated 19/08/2026 which must be destroyed)