

Số: 09/2022/TB-MML

V/v: Thay đổi thông tin TCB và nhãn sản phẩm

TP. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 10 năm 2022

THÔNG BÁO

Kính gửi: Chi cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế tỉnh Hà Nam

Công ty Cổ phần Masan MEATLife, địa chỉ Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam (“**Công Ty**”) trân trọng gửi lời cảm ơn sự hỗ trợ của Quý Cơ quan trong thời gian qua.

Công Ty là doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh và tự công bố sản phẩm **THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN** theo bản Tự công bố số 12/MML/2020 đã được điều chỉnh lần 2 ngày 08/12/2021 theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm (“**Nghị định 15**”).

Căn cứ Khoản 4 Điều 5, Nghị định 15, bằng văn bản này, Công Ty thông báo đến Quý cơ quan về việc điều chỉnh một số thông tin trong Hồ sơ công bố sản phẩm **THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN** như sau:

1. NỘI DUNG THAY ĐỔI

| STT | NỘI DUNG ĐIỀU CHỈNH | NỘI DUNG SAU KHI ĐIỀU CHỈNH |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | II. Thông tin về sản phẩm 5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (việc truy xuất cơ sở sản xuất dựa vào chữ số đầu tiên của MTX): <ul style="list-style-type: none">Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam (ký hiệu Z) Địa chỉ: Lô CN-02, khu Công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cương, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam.Công ty TNHH MNS MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu H) Địa chỉ: Lô 2 đường Tân Đức, KCN Tân Đức, Xã Hựu Thạnh, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam. | II. Thông tin về sản phẩm 5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (việc truy xuất cơ sở sản xuất dựa vào chữ số đầu tiên của MTX): <ul style="list-style-type: none">Công ty TNHH MEATDeli HN (ký hiệu Z) Địa chỉ: Lô CN-02, khu Công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cương, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam, Việt Nam.Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu H) Địa chỉ: Lô 2 đường Tân Đức, KCN Tân Đức, Xã Hựu Thạnh, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam. |
| 2 | IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: <ul style="list-style-type: none">QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y Tế cho nhóm thịt và | IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm Phụ lục – Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố) Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: <ul style="list-style-type: none">QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông |



| | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - Tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm đính kèm Bản tự công bố này. | <p>tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y Tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. |
| 3 | Bổ sung tem cân của sản phẩm THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN vào Hồ sơ công bố. | Hình minh họa được đính kèm theo Thông báo này |

2. NHÃN SẢN PHẨM

Minh họa Tem cân dự kiến cho sản phẩm THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN được thể hiện như sau:

Thịt xay tươi ướp sẵn (S)



2658690003719280822

Win Eton

KTVSTY 26-01-01

Khối lượng tịnh: 370 g
Đơn giá (đ/kg): 195.900
Thành tiền (đ): 66.372
Ngày sản xuất: 21/09/2022
Hạn sử dụng: 26/09/2022
MTX: 10005909940190922



Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường

Thịt xay tươi ướp sẵn (S)



2

1

3

Khối lượng tịnh: 4
Đơn giá (đ/kg): 5
Thành tiền (đ): 6
Ngày sản xuất: 7
Hạn sử dụng: 8
 9



Thông tin các vị trí được đánh số từ 1 đến 9 sẽ thay đổi tùy vào từng ngày và từng lô sản xuất, sẽ được in phun khi sản xuất

2451
3 TY
HÂN
SÂN
LIFE
HỒ CỖ




Đính kèm là hồ sơ Tự công bố số 12/MML/2020 được sửa đổi, bổ sung lần thứ 03 ngày 28/10/2022. Các thông tin khác trong Bản tự công bố không thay đổi.

Chúng tôi chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm tạo điều kiện cho Công Ty sản xuất, kinh doanh phục vụ người tiêu dùng.

Trân trọng.

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: PC

ĐẠI DIỆN CÔNG TY 
GIÁM ĐỐC PHÁP LÝ


ĐỖ THỊ THU NGÀ



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/MML/2020

(Điều chỉnh lần thứ 3 theo bản Thông báo số 09/2022/TB-MML ngày 28 tháng 10 năm 2022)

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Quận 1, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 1800 6828

Fax: 028 38274115

E-mail: meatdeli@mml.masangroup.com

Mã số doanh nghiệp: 0311224517

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN

2. Thành phần: Thịt heo (91 %), nước mắm, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), dầu thực vật, sả, tiêu, chất ổn định (451i), maltodextrin, dấm gạo, chất chống oxy hóa (316), hạt ngô, chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 05 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản từ 0 °C – 4 °C và còn nguyên bao bì gốc).

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

(i). Chất liệu bao bì:

- Bao bì trực tiếp: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì đa lớp đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm và tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Bao bì ngoài: Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton tùy theo yêu cầu của khách hàng.

(ii). Quy cách đóng gói và khối lượng tịnh:

- Đóng gói vào bao bì kín bằng phương pháp đóng gói theo công nghệ đóng gói Oxy-Fresh (phương pháp khí quyển điều chỉnh - MAP – Modified Atmosphere Packaging); Khối lượng tịnh: 360 g; hoặc
- Tùy theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (việc truy xuất cơ sở sản xuất dựa vào chữ số đầu tiên của MTX):

- Công ty TNHH MEATDeli HN (ký hiệu Z)

Địa chỉ: Lô CN-02, khu Công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cường, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam, Việt Nam.

- **Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu H)**

Địa chỉ: Lô 2 đường Tân Đức, KCN Tân Đức, Xã Hựu Thạnh, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM (đính kèm Phụ lục – Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y Tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng;
- 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;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 10 năm 2022

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
GIÁM ĐỐC PHÁP LÝ**



ĐỖ THỊ THU NGÀ

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 12/MML/2020 lần thứ 3 theo bản Thông báo số 09/2022/TB-MML
ngày 28 tháng 10 năm 2022)

| CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE | TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM | Số TCCS 12:2020/MML |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|
| | THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN | Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm |

1. Các chỉ tiêu cảm quan

| Tên chỉ tiêu | Yêu cầu |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Trạng thái: | dạng thịt xay nhỏ được định hình thành từng viên dạng tròn dẹt trong đó các hạt thịt và mỡ xen lẫn và kết dính vào nhau. |
| 2. Màu sắc: | có màu hồng đỏ của thịt nạc xen lẫn màu trắng của hạt mỡ với các đốm màu xanh của hành lá. |
| 3. Mùi: | mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác. |

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/g) | |
|----|-------------------------|-----------------------------|------------------|---|---------------------------|--------------------|
| | | | n | c | Giới hạn dưới (*) | Giới hạn trên (**) |
| 1 | Tổng vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 5 | 2 | 5×10^5 | 5×10^6 |
| 2 | <i>Escherichia coli</i> | CFU/g | 5 | 2 | 5×10^2 | 5×10^3 |
| 3 | <i>Salmonella</i> | Âm tính hoặc dương tính/25g | 5 | 0 | Âm tính | |

(*): nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

(**): nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt

3. Hàm lượng kim loại nặng

3

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại website <https://meatdeli.com.vn>.
Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan MEATLife, không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công Ty.

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|----------------|-------------|------------|
| 1 | Arsen (As) | mg/kg | 1,0 |
| 2 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

4. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

57
Y
N
I
E
CHI



CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN

“ Từ công thức phối trộn thịt đặc đảo với tỉ lệ nạc mỡ hài hòa kết hợp cùng bí quyết gia vị tinh tế có hạt ngô thơm lừng, **Thịt xay tươi ướp sẵn MEATDeli** thơm vị đậm đà, thơm ngon khó cưỡng mà vẫn giữ trọn vị ngọt thịt tự nhiên”



Hình ảnh trên bao bì thể hiện tính chất minh bạch cho sản phẩm

Thành phần: Thịt heo (91%), nước mắm, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), dầu thực vật, sả, tiêu, chất ổn định (451i), maltodextrin, dăm gạo, chất chống oxy hóa (316), hạt ngô, chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men).

Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm phù hợp để nướng, chiên, nấu sốt cà. Không sử dụng sản phẩm bị hỏng bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 0 – 4 °C.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ thú y sản.

Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: xem trên bao bì.

Sản phẩm chất lượng của: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE.

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q. 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
TCCS: 12.2020/MML. BNMCM00588. Tư vấn khách hàng: **1800 6828. Xuất xứ:** Việt Nam.





Thịt xay tươi ướp sẵn (S)



2658690003719280822

Khối lượng tịnh: 370 g

Đơn giá (đ/kg): 195.900

Thành tiền (đ): 66.372

Ngày sản xuất: 21/09/2022

Hạn sử dụng: 26/09/2022

MTX: 10005909940190922

Win Eton

KTVSTY 26-01-01



Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường

Thịt xay tươi ướp sẵn (S)



1

Khối lượng tịnh:

Đơn giá (đ/kg):

Thành tiền (đ):

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

4

5

6

7

8

9

2

3



Thông tin các vị trí được đánh số từ 1 đến 9 sẽ thay đổi tùy vào từng ngày và từng lô sản xuất, sẽ được in phun khi sản xuất



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kinn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn



Số: 31510/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN
2. Mã số mẫu: 10209150/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi nilon hút chân không kín, 500 g/túi. Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 5 °C - Số lượng: 1
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 23/10/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 23/10/2020 - 29/10/2020
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Phương pháp thử | Kết quả |
|------|------------------------------|--------|-------------------|-----------------------|
| 9.1* | Salmonella | /25g | TCVN 10780-1:2017 | KPH |
| 9.2* | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | TCVN 4884-1:2015 | 1,5 x 10 ² |
| 9.3* | E. coli | CFU/g | TCVN 7924-2:2008 | KPH (LOD: 1 CFU/g) |

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 29 tháng 10 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written at customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: knn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 31520/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN
- Mã số mẫu: 10209150/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi nylon hút chân không kín, 500 g/túi. Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 5 °C - Số lượng: 1
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 23/10/2020
- Thời gian thử nghiệm: 23/10/2020 - 29/10/2020
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

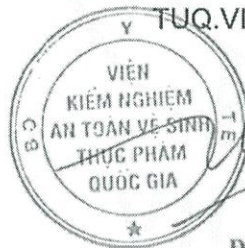


| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Phương pháp thử | Kết quả |
|------|---------------------|--------|-----------------------|---------------------------|
| 9.1* | Hàm lượng Arsenic | mg/kg | NIFC.03.M.45 (ICP-MS) | KPH (LOD: 0,006 mg/kg) |
| 9.2* | Hàm lượng Thủy ngân | mg/kg | NIFC.03.M.45 (ICP-MS) | KPH (LOD: 0,003 mg/kg) |

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 29 tháng 10 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.