

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 025/EB/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

Địa chỉ: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.39958368

Fax: 028.39958423

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Phô mai cứng BRIDEL**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men lactic, enzyme vi sinh vật.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 180 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 220 g

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong là túi nhựa PP, bên ngoài là thùng carton.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu):

- Nhà máy A: Société Fromagère de Charchigné; 53250 Charchigné, Pháp

- Nhà máy B: Société Fromagère de Bouvron; 44130 Bouvron, Pháp

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Theo QCVN 5-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.

1. Chỉ tiêu lý hóa

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định
1	Hàm lượng chất béo sữa	%	45 - 60



2. Chỉ tiêu các chất nhiễm bẩn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
I. Kim loại nặng			
1	Chì	mg/kg	0,02
II. Độc tố vi nấm			
1	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
III. Dư lượng thuốc thú y			
1	Benzylpenicilin	µg/kg	4
2	Procaïn benzylpenicilin	µg/kg	4
3	Clortetracyclin	µg/kg	100
4	Oxytetracyclin	µg/kg	100
5	Tetracyclin	µg/kg	100
6	Dihydrostreptomycin	µg/kg	200
7	Streptomycin	µg/kg	200
8	Gentamicin	µg/kg	200
9	Spiramycin	µg/kg	200
IV. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
1	Endosulfan	mg/kg	0,01
2	Aldrin và dieldrin	mg/kg	0,006
3	Cyfluthrin	mg/kg	0,04
4	DDT	mg/kg	0,02

3. Chỉ tiêu vi sinh vật

Stt	Tên chỉ tiêu	Giới hạn			
		n ¹⁾	c ²⁾	m ³⁾	M ⁴⁾
1	<i>E.Coli</i>	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g
2	<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g
3	<i>L.monocytogene</i>	5	0	100 CFU/g	
4	<i>Salomonella</i>	5	0	Không phát hiện trong 25 g	

1) n: số đơn vị mẫu được lấy từ lô hàng cần kiểm tra.

2) c: số đơn vị mẫu tối đa có thể chấp nhận hoặc số đơn vị mẫu tối đa cho phép vượt quá chỉ tiêu vi sinh vật m. Nếu vượt quá số đơn vị mẫu này thì lô hàng được coi là không đạt.

3) m: số lượng hoặc mức tối đa vi khuẩn có trong 1 gam sản phẩm; các giá trị vượt quá mức này thì có thể được chấp nhận hoặc không được chấp nhận.

4) M: là mức vi sinh vật tối đa được dùng để phân định giữa chất lượng sản phẩm có thể đạt và không đạt.

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 26 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NGUYỄN THỊ THẢO
Director - International Import
Giám Đốc Nhập Khẩu Quốc Tế

THÔNG TIN NHÃN PHỤ

PHÔ MAI CỨNG BRIDEL

Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men lactic, enzyme vi sinh vật.

Khối lượng tịnh: 220 g

Dùng trực tiếp hoặc chế biến món ăn. Ngon hơn khi lấy ra khỏi tủ lạnh 30 phút trước khi dùng. Bảo quản lạnh ở nhiệt độ 4°C đến 8°C.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Sản xuất bởi:

- Nhà máy A: SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE CHARCHIGNÉ, 53250 Charchigné, Pháp
- Nhà máy B: SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE BOUVRON, 44130 Bouvron, Pháp

Nhập khẩu và phân phối bởi: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB, số 163 đường Phan Đăng Lưu, P.1, Q. Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh.

Cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa.

Số tự công bố: 025/EB/2020

NHÂN GỐC SẢN PHẨM

إممنتال فرنسية - جبنة صلبة مصنوعة من حليب البقر المبستر.
٤٥٪ مادة دسمة على المادة الجافة، أي ٢٩٪ دسم في المنتج النهائي.
الوزن الصافي: ٢٢٠ غ.
المكونات:
حليب بقر مبستر، ملح، خمائر لبنية، منقحة ميكروبية.
تم تعبئتها في بيئة واقية.
تحفظ مبردة في درجة حرارة بين +٤°م و +٨°م.
لنقدر تماما هذه الإممنتال الفرنسية، فمن المستحسن لإخراجها من الثلاجة نصف ساعة قبل تناولها.
تاريخ الإنتاج وتاريخ الانتهاء: (انظر على الجانب)

Emmental



OUVERTURE ET FERMETURE FACILES
EASY TO OPEN AND CLOSE

Emmental Français

French Emmental



Emmental Français - Fromage à pâte pressée cuite au lait de vache pasteurisé.
45% mat. gr. sur la matière sèche = 29% mat. gr. dans le produit fini. Poids net à l'emballage: 220g.
Ingrédients: lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme microbienne. Conserver sous atmosphère protectrice. A conserver au frais entre +4°C et +8°C. Pour apprécier pleinement cet Emmental Français, il est recommandé de le sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant de le consommer. Date de production / A consommer de préférence avant le: voir sur le côté.

French Emmental - Hard cheese made with pasteurized cow's milk. 45% F.M.G. = 29% Fat. Net weight at packing: 220g. Ingredients: pasteurized cow's milk, salt, lactic cultures, microbial enzyme. Packaged in a protective atmosphere. Keep refrigerated between +4°C and +8°C. To fully enjoy this French Emmental it is recommended to remove it from the refrigerator 1/2 hour before tasting. Production date and expiry date: see on side.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g
Average nutritional values per 100g
متوسط القيم الغذائية لكل ١٠٠ غ

Energie / Energy / الطاقة	1532 kJ / 369 kcal
	١٥٣٢ كيلوجول - ٣٦٩ سعرة حرارية
Matières grasses / Fat / دهون	29g / جرام
dont acides gras saturés / of which saturates	21g / جرام
ومنها دهون مشبعة	٢١ جرام
Glucides / Carbohydrate / كربوهيدرات	<0,5g / جرام
dont sucres / of which sugars	<0,5g / جرام
ومنها سكريات	<٠,٥ جرام
Protéines / Protein / بروتين	27g / جرام
Sel / Salt / ملح	0,60g / جرام

ZONE DLUO (16 X 70)
(zone de datage jet d'encre)

ouverture facile



fermeture facile



easy to open and close



3 228022 970140

Fabrique pour / Manufactured for / لاصنع:
Lactalis International - 16, av. Jean Jaurès
94607 Choisy-le-Roi cedex France.
١٦، جادة جان جاوريس، لاكتاليس إنترناتيونال - ٩٤٦٠٧ شوازي لو روا، فرنسا.
مستورد من طرف: شركة توزيع الشاكية المغرب
العنوان: شارع مولاي سليمان، موقع أطلنطيك
لوجيستيك، عين المسح، الدار البيضاء ٢٠٢٥٠
الهاتف: ٠٥٢٢ ٢٤ ٩٣ ٥٥/٥٠
مستورد في المملكة العربية السعودية من
طرف الشركة التجارية المتحدة، ص.ب. ٦٤
التاجر ٣١٩٥٢

Poids net à l'emballage:
Net weight at packing:
220 g

الوزن الصافي:
٢٢٠ جرام

Date de production / A consommer de préférence avant le /
Numéro de lot: voir sur le côté - Production date / Expiry date / Batch number: see on side
تاريخ الإنتاج / تاريخ انتهاء الصلاحية / رقم الدفعة: انظر إلى الشيف

Fabrique en France avec du lait français par /
Produced in France with French milk by /
مصنعة في فرنسا باستخدام لبن فرنسي.
A = (53 061 000) CE Société Fromagère de Charchigné 53150 Charchigné - France
موسينية فروماجير دو شارشيني ٥٣١٥٠ شارشيني - فرنسا
B = (44 023 000) CE Société Fromagère de Bouvron 44130 Bouvron - France
موسينية فروماجير دو بوفرون ٤٤١٣٠ بوفرون - فرنسا
La lettre indiquée à côté ou sous la date de consommation indique le lieu de fabrication.
The letter located beside or below the expiration date indicates the production site.
الحرف الموجود جنب أو تحت تاريخ انتهاء الصلاحية يشير إلى مكان الإنتاج.



NGUYỄN THỊ THẢO
Director - International Import
Giám Đốc Nhập Khẩu Quốc Tế

NHÂN GỐC SẢN PHẨM

Emmental - جبنة صلبة مصنوعة من حليب البقر المبستر.

٤٥٪ مادة دهنية على المادة الجافة، أي ٢٩٪ دهس في المنتج النهائي.

الوزن الصافي: ٢٢٠ غ

المكونات:

حليب بقر مبستر، ملح، خمائر لبنية، منقحة ميكروبية.

تم تعبئتها في بيئة واقية.

تحتفظ بدرجة حرارة بين ٤°م و ٨°م.

لنقدر تماما هذه الإمتل الفرنسية، فمن المستحسن لإخراجها من الثلاجة نصف ساعة قبل تناولها.

تاريخ الإنتاج وتاريخ الانتهاء: (انظر على الجانب)

Emmental

Bridel

Depuis 1846

Emmental Français - Fromage à pâte pressée cuite au lait de vache pasteurisé.

45% mat. gr. sur la matière sèche - 29% mat. gr. dans le produit fini. Poids net à l'emballage: 220g.

Ingredients: lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme microbienne. Conditionné sous atmosphère protectrice. A conserver au frais entre +4°C et +8°C. Pour apprécier pleinement cet Emmental Français, il est recommandé de le sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant de le consommer. Date de production / A consommer de préférence avant le: voir sur le côté.

French Emmental - Hard cheese made with pasteurised cow's milk. 45% F.M.A. - 29% Fat. Net weight at packing: 220g. Ingredients: pasteurised cow's milk, salt, lactic cultures, microbial enzyme. Packaged in a protective atmosphere. Keep refrigerated between +4°C and +8°C. To fully enjoy this French Emmental it is recommended to remove it from the refrigerator 1/2 hour before eating. Production date and expiry date: see on side.

Values nutritionnelles moyennes pour 100g
Average nutritional values per 100g
متوسط القيم الغذائية لكل ١٠٠ غ

Energie / Energy / الطاقة	1532 kJ / 369 kcal
Matières grasses / Fat / دهون	29g / جرام ٢٩
dont acides gras saturés / of which saturated / ومنها دهون مشبعة	21g / جرام ٢١
Glucides / Carbohydrate / كربوهيدرات	<0,5g / ٠,٥>
dont sucres / of which sugars / ومنها سكريات	<0,5g / ٠,٥>
Protéines / Protein / بروتين	27g / جرام ٢٧
Sel / Salt / ملح	0,60g / جرام ٠,٦٠

ZONE DLUO (16 X 70)
(zone de datage jet d'encore)

OUVERTURE ET FERMETURE FACILES
EASY TO OPEN AND CLOSE

Emmental Français

French Emmental

ouverture facile

fermeture facile

only to open and close

3 228022 970140

Fabrique pour / Manufactured for
Lactalis International - 16, av. Jean Jaurès
94607 Choisy-le-Roi cedex France.

لاكتاليس إنترناشيونال - ١٦، جادة جان جوردس، ٩٤٦٠٧ شوازي لو روي، فرنسا.

مستورد من طرف: شركة توزيع الفاكية المغرب

العنوان: شارع مولاي سليمان، موقع أطلنك، لوجيستك، عين السبع، الدار البيضاء، ٢٠٢٥

الهاتف: ٠٥ ٢٢ ٣٤ ٩٣ ٥٥/٥٠

مستورد في المملكة العربية السعودية من طرف الشركة التجارية المتحدة، ح.د.ب. ٦٤، الخبر ٢١٥٢

Poids net à l'emballage:
Net weight at packing:
220 g

الوزن الصافي:
٢٢٠ جرام

Date de production / A consommer de préférence avant le /
Numéro de lot: voir sur le côté - Production date / Expiry date / Batch number: see on side

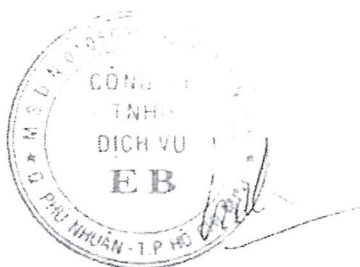
تاريخ الإنتاج / تاريخ انتهاء الصلاحية / رقم الدفعة: انظر الى الجنب

Fabrique en France avec du lait français par /
Produced in France with French milk by /
صنعت في فرنسا باستخدام حليب فرنسي:

A = (53.023.009) CE Société Fromagère de Chaurhigné 53250 Chaurhigné - France
موسميه فراماجير دو شاورنيه

B = (44.023.000) CE Société Fromagère de Bouvion 44130 Bouvion - France
موسميه فراماجير دو بوفيون

La lettre indiquée à côté ou sous la date de consommation indique le lieu de fabrication.
The letter located beside or below the expiration date indicates the production site.
الحرف الموجود جنب أو تحت تاريخ انتهاء الصلاحية يشير إلى مكان الإنتاج.



NGUYỄN THỊ THẠC
Director - International Import
Giám Đốc Nhập Khẩu Quốc Tế

Giá trị dinh dưỡng trung bình trên mỗi 100g <table><tr><td>Năng lượng</td><td>1532kJ/369kcal</td></tr><tr><td>Chất béo</td><td>29g</td></tr><tr><td>Trong đó chất béo bão hòa</td><td>21g</td></tr><tr><td>Carbonhydrate</td><td><0,5g</td></tr><tr><td>Trong đó đường</td><td><0,5g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>27g</td></tr><tr><td>Muối</td><td>0,60g</td></tr></table>	Năng lượng	1532kJ/369kcal	Chất béo	29g	Trong đó chất béo bão hòa	21g	Carbonhydrate	<0,5g	Trong đó đường	<0,5g	Protein	27g	Muối	0,60g	EMMENTAL BRIDEL TỪ NĂM 1846 Dễ dàng mờ và đóng Phô mai cứng	Emmental Pháp – Phô mai cứng được làm từ sữa bò thanh trùng. 45% F.D.M = 29% chất béo. Khối lượng tịnh một gói: 220 g. Thành phần: sữa bò thanh trùng, muối, men lactic, enzyme vi sinh vật. Được đóng gói trong điều kiện biến đổi môi trường. Giữ lạnh từ +4⁰C đến +8⁰C. Để thưởng thức được hương vị tốt nhất của Emmental Pháp, nó được đề xuất bỏ ra khỏi tủ lạnh ½ giờ trước khi ăn. Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem bên cạnh Dễ dàng mở và đóng. 3 228002 970140 Sản xuất tại Pháp với sữa Pháp bởi A: (FR 53.061.001 CE) Société Fromagère De Charchigné, 53250 Charchigé, Pháp B: (FR 44.023.001 CE) Société Fromagère De Bouvron, 44130 Bouvron, Pháp
Năng lượng	1532kJ/369kcal															
Chất béo	29g															
Trong đó chất béo bão hòa	21g															
Carbonhydrate	<0,5g															
Trong đó đường	<0,5g															
Protein	27g															
Muối	0,60g															
Sản xuất cho Lactalis International – 16, av. Jean Jaures - 94607 Choisy-le-roi Pháp	Khối lượng tịnh một gói: 220 g Ngày sản xuất/Hạn sử dụng/ Số lô: xem bên cạnh															

H. C. N. U.
ÔNG
HÁP
PHO CHÍ

I, **Tran Le Quynh**, ID. No. 221094187, undertake that I have translated accurately the English document attached hereto into Vietnamese.

Tôi, **Trần Lê Quỳnh**, Giấy CMND số: 221094187

Cam đoan đã dịch chính xác văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày / Date:

01-09-2020

Người dịch / Translator


Trần Lê Quỳnh

Two thousand and twenty

At People's Committee of Phu Nhuan District, Ho Chi Minh City

I, _____

Chief of Justice Section of Phu Nhuan District

Hereby certifies that Ms. Tran Le Quynh has signed this document

Ngày **01** tháng **9** năm 2020

(Ngày **một** tháng **chín**, năm hai nghìn không trăm hai mươi).

Tại Ủy ban nhân dân Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh

Tôi,

Trần Ngọc Thảo

Là Trưởng phòng Tư pháp Quận Phú Nhuận

Chúng thực

Bà Trần Lê Quỳnh là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:.....

50891

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày:

01-09-2020

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



Trần Ngọc Thảo





Số/ No: 16755 1912/KQ
Mã số/ Code: 2666 1911VT2
Mã số mẫu/ Sample code: 9975 1911VT2
Trang/ Page: 1/ 2

CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN

VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu 1: 39A, Đường số 4, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office 1 : 39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, Ho Chi Minh city
VP Nhận mẫu 2 : 224 Điện Biên Phủ, phường 7, quận 3, Tp. Hồ Chí Minh
Office 2 : 224 Dien Bien Phu, ward 7, district 3, Ho Chi Minh city
Tel : (028) 39158936, (028) 3827 7986 Fax : (028) 3824 7013
Email : ktclviettin@gmail.com Web : kiemnghiemviettin.com



VILAS 1074

VIMCERTS 211

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB
Địa chỉ/ Address : Số 163, đường Phan Đăng Lưu, phường 01, quận Phú Nhuận, TP. HCM.
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 29/11/2019 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 07/12/2019
Loại mẫu/ Kind of sample : Phô mai Số lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : Phô mai cứng BRIDEL
Tình trạng mẫu/ State of sample : Mẫu dạng thành phẩm, bao bì kín

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	<i>E. coli</i> (*) ⁽¹⁾	TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
2	<i>Salmonella</i> spp. (*) ⁽¹⁾	TCVN 10780 – 1 : 2017 (ISO 6579 – 1 : 2017)	Không phát hiện	trong 25g
3	<i>L. monocytogenes</i> (*) ⁽¹⁾	ISO 11290 – 2 : 2017	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
4	<i>Staphylococci</i> (+) <i>coagulase</i> (*) ⁽¹⁾	TCVN 4830-1 : 2005 (ISO 6888-1 : 1999/ AMD 2 : 2018)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
5	Chất béo sữa	TCVN 8181 : 2009	47,7	%
6	Chì (Pb)	Ref. TCVN 7933 : 2009	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
7	Aflatoxin M1 ^(s/c)	HD.TN.217 (Ref.Anal. Bioanal Chem. (2010) 397:765-776)	Không phát hiện (LOD=0,15)	µg/kg
8	Clortetracyclin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=100)	µg/kg
9	Oxytetracyclin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=100)	µg/kg
10	Tetracyclin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=100)	µg/kg
11	Benzylpenicilin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=3)	µg/kg
12	Procain benzylpenicilin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=3)	µg/kg
13	Dihydrostreptomycin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=70)	µg/kg



Số/ No: 16755 1912/KQ

Mã số/ Code: 2666 1911VT2

Mã số mẫu/ Sample code: 9975 1911VT2

Trang/ Page: 2/ 2

CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN

VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu 1: 39A, Đường số 4, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, TP. HCM

Laboratory & Office 1 : 39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, Ho Chi Minh city

VP Nhận mẫu 2 : 224 Điện Biên Phủ, phường 7, quận 3, Tp. Hồ Chí Minh

Office 2 : 224 Dien Bien Phu, ward 7, district 3, Ho Chi Minh city

Tel : (028) 39158936, (028) 3827 7986

Fax : (028) 3824 7013

Email : ktclviettin@gmail.com

Web : kiemnghiemviettin.com



VILAS 1074

VIMCERTS 211

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
14	Streptomycin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=70)	µg/kg
15	Gentamicin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=20)	µg/kg
16	Spiramycin	TCVN 8106 : 2009 ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=200)	µg/kg
17	Endosulfan	Ref. AOAC 2007.01	Không phát hiện (LOD=5)	µg/kg
18	Aldrin và Dieldrin	Ref. AOAC 2007.01	Không phát hiện (LOD=5)	µg/kg
19	Cyfluthrin	Ref. AOAC 2007.01	Không phát hiện (LOD=5)	µg/kg
20	DDT	Ref. AOAC 2007.01	Không phát hiện (LOD=5)	µg/kg

Ghi chú/ Notes:

Kết quả có các chỉ tiêu phù hợp theo QCVN 5-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.

Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Time-limit of storage: 5 days from reporting date.

LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection.

(*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items was accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017).

(s/c) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (s/c): Items are tested by subcontractor.

(I) : Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Y Tế / Items were designated by Ministry of Health.

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trường



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm