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

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 010/EB/2023

## 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: **SET NẤU SÚP TOM YUM THÁI - BLUE ELEPHANT**
2. Thành phần:
   - **Ớt sệt Tom Yum (77,8%):** Dầu đậu nành tinh luyện, nước xốt me (me), hành tím, tỏi Thái, đường, sả, ớt đỏ khô 6,7%, riềng, chanh kaffir, rau mùi, muối.
   - **Nước mắm thượng hạng (15,5%):** cá cơm, muối, đường.
   - **Gia vị khô Thái Lan (6,7%):** riềng khô, sả khô, chanh kaffir khô.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 90 g hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
   - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong các túi nhựa KNY/LLDPE, bên ngoài là hộp giấy.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu): BLUE SPICE CO., LTD – 75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thailand (Thái Lan).

## III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa và 111/2021/NĐ-CP Nghị định về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP nhãn hàng hóa).

## IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. **Chỉ tiêu 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.

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|---|---|---|---|
| 1 | Aflatoxin B1 | µg/kg | 5 |
| 2 | Aflatoxin tổng số | µg/kg | 10 |
| 3 | Ochratoxin A | µg/kg | 30 |

2. **Chỉ tiêu 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.

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|---|---|---|---|
| 1 | Arsen (As) | mg/kg | 5,0 |
| 2 | Cadmi (Cd) | mg/kg | 1,0 |
| 3 | Chì (Pb) | mg/kg | 2,0 |
| 4 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

3. **Chỉ tiêu vi sinh vật**: theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa |
|---|---|---|---|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | $10^4$ |
| 2 | *Coliforms* | CFU/g | $10^2$ |
| 3 | *E. coli* | MPN/g | 3 |
| 4 | *Staphylococcus aureus* | CFU/g | $10^2$ |
| 5 | *Salmonella* | /25 g | Không có |
| 6 | Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc | CFU/g | $10^2$ |
| 7 | *Vibrio parahaemolyticus* | CFU/g | 10 |

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 15 tháng 02 năm 2023*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*(Ký tên, đóng dấu)*

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

**LÊ THỊ MINH TRANG**

Giám Đốc Chất lượng và Vệ sinh ATTP Toàn Quốc

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB
M.S.D.N: 0105696842-C.T.T.N.H.H
Q. PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

# THÔNG TIN NHÃN PHỤ

## SET NẤU SÚP TOM YUM THÁI - BLUE ELEPHANT

Thành phần:

- **Ớt sệt Tom Yum (77,8%):** Dầu đậu nành tinh luyện, nước xốt me (me), hành tím, tỏi Thái, đường, sả, ớt đỏ khô 6,7%, riềng, chanh kaffir, rau mùi, muối.
- **Nước mắm thượng hạng (15,5%):** cá cơm, muối, đường.
- **Gia vị khô Thái Lan (6,7%):** riềng khô, sả khô, chanh kaffir khô.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 215 kcal (11%); Chất đạm 4,2 g (6%); Carbohydrate 20 g (7%); Đường tổng số 11 g (22%); Chất béo 11 g (20%); Chất béo bão hòa 1,8 g (9%); Natri 1.651 mg (83%).

Khối lượng tịnh: 90 g

Hướng dẫn sử dụng: Cho 200 ml nước, gói gia vị khô Thái Lan và 2 gói Ớt sệt Tom Yum vào nồi và đun sôi. Thêm tôm, nấm và bất kỳ loại rau tùy thích vào, sau đó nêm nếm với gói Nước mắm thượng hạng, thêm đường, muối tùy khẩu vị. Đun nhỏ lửa cho đến khi tôm và nấm chín. Tắt bếp. Có thể cho thêm nước cốt chanh theo sở thích. Dùng nóng.

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở bao bì, phải bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 1 tuần.

Ngày sản xuất: Xem "MFG" trên bao bì

Hạn sử dụng: Xem "EXP" trên bao bì

(trong đó JAN: tháng 1, FEB: tháng 2, MAR: tháng 3, APR: tháng 4, MAY: tháng 5, JUN: tháng 6, JUL: tháng 7, AUG: tháng 8, SEP: tháng 9, OCT: tháng 10, NOV: tháng 11, DEC: tháng 12)

Sản xuất bởi: BLUE SPICE CO., LTD – 75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thailand (Thái Lan).

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

Cảnh báo: Cân nhắc khi sử dụng nếu dị ứng với cá, hạt và mè.

Số TCB: 010/EB/2023

NEW

MORE ECO FRIENDLY PACKAGING

# BLUE ELEPHANT
Royal Thai Cuisine

## Thai Premium Cooking Set

## Tom Yam Sour & Spicy Soup

ชุดทำอาหารไทย "ต้มยำ"

with Tom Yam soup paste,
Thai fish sauce, & dried spices

GLUTEN FREE

Ready in 15 min

Serves 2

Hot Spicy

Best Before: see bottom of pack

Net weight 90g

### NUTRITION INFORMATION

Serving per pack: 2

| | Per 100g | Per serving 45g |
|---|---|---|
| Energy | 895 kJ / 215 kcal | 403 kJ / 97 kcal |
| Fat | 11.0g | 5.0g |
| *of which Saturated* | 1.8g | 0.8g |
| Carbohydrates | 20.0g | 9.0g |
| *of which Sugars* | 11.0g | 5.0g |
| Fibre | 7.4g | 3.3g |
| Protein | 4.2g | 1.9g |
| Salt | 4.2g | 1.9g |

Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

**For allergens see ingredients in Bold.**

**Not suitable for Nut and Sesame allergy sufferers due to manufacturing methods used.**

### INGREDIENTS

**This set contains:**
Tom Yam chili paste 77.8%, Premium fish sauce 15.5%, Thai dried spices 6.7%.

**Tom Yam Chili paste:**
Fully refined soybean oil 17.6%, Tamarind paste (tamarind, water) 16.1%, Shallot 14.7%, Thai garlic 13.2%, Sugar 11.7%, Lemongrass 9.0%, Dried red chili 6.7%, Galangal 5.4%, Kaffir lime 3.1%, Coriander 1.8%, Salt 0.7%.

**Premium Fish sauce:**
**Anchovies (fish)** 72.0%, Salt 25.0%, Sugar 3.0%.

**Thai dried spices:**
Dried galangal 40.0%, Dried lemongrass 40.0%, Dried kaffir lime 20.0%.

**STORAGE:** For Best Before, see bottom of pack. Store in a cool, dry place.

ชุดทำอาหารไทย ต้มยำ
ตรา บลูเอเลเฟนท์

ส่วนประกอบในกล่องบรรจุ:
น้ำพริกแกงต้มยำ: น้ำมันถั่วเหลือง 17.6 %, น้ำมะขาม 16.1%, หอมแดง 14.7%, กระเทียม 13.2%, น้ำตาล 11.7%, ตะไคร้ 9.0%, พริกแดงแห้ง 6.7%, ข่า 5.4%, มะกรูด 3.1%, ผักชี 1.8%, เกลือบริโภคไม่เติมไอโอดีน 0.7%.
น้ำปลา: ปลากระตัก 72%, เกลือบริโภคไม่เติมไอโอดีน25%, น้ำตาล3%.
เครื่องเทศอบแห้ง: ข่า 40%, ตะไคร้ 40%, ใบมะกรูด 20%.
"สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน"

**"ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีปลา อาจมีถั่วลิสงและงา"**

การเก็บไว้ในที่เย็น, อย่าวางไว้ในที่อุณหภูมิสูง
วันหมดอายุดูจากด้านไม่กล่อง
ผลิตโดย บจ. บลูสไปซ์ 75/109 หมู่ 11 ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

F/13-2-02150-2-0061

น้ำหนักสุทธิ 90 กรัม

**Manufactured by: Blue Spice Co., Ltd.**
75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thailand

**Product of Thailand**

8 854404 004780 >

**This set contains:**

**You will need:** **Optional: 1 Tomato, quartered**

### Recipe (1 servings)

1. Add 200ml of water to a sauce pot.
2. Add the Thai Dried Spices and the Tom Yam Soup Paste. Bring to boil.
3. Add the prawns and mushrooms and any other vegetables you're using.
4. Season to taste with Thai Premium Fish Sauce and about 1/2 Tbsp of sugar, 1 pinch of salt
5. Simmer until prawns and mushrooms are cooked through.
6. Remove from the heat. Add 1/2 lime juice, and serve hot.

If main course, can be served with Thai Jasmine Rice.

### Master Chef Nooror's Tips

There are hundreds of variations of the infamous Tom Yam Soup throughout Thailand. Get Creative and try it with fish, and sour fruits or vegetables.

Ngày 10 tháng 02 năm 2023

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng và Vệ Sinh ATTP Toàn Quốc

TRANSLATION
BẢN DỊCH

**BLUE ELEPHANT**

**ẨM THỰC HOÀNG GIA THÁI LAN**

**Set Nấu Súp Tom Yum Thái**

**Súp Tom Yum Chua Cay**

**Với xốt súp Tom Yam, nước mắm Thái và gia vị khô**

**KHÔNG CHỨA GLUTEN**
**Sẵn sàng trong 15 phút**
**Khẩu phần 2**
**Cay Nóng**

**NUTRITION INFORMATION**

| Serving per pack: 2 | Per 100g | Per serving 45g |
|---|---|---|
| Energy | 895 kJ / 215 kcal | 403 kJ / 97 kcal |
| Fat | 11.0g | 5.0g |
| of which Saturated | 1.8g | 0.8g |
| Carbohydrates | 20.0g | 9.0g |
| of which Sugars | 11.0g | 5.0g |
| Fibre | 7.4g | 3.3g |
| Protein | 4.2g | 1.9g |
| Salt | 4.2g | 1.9g |

Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

**For allergens see ingredients in Bold.**

Not suitable for Nut and Sesame allergy sufferers due to manufacturing methods used.

**INGREDIENTS**

**This set contains:**
Tom Yam chili paste 77.8%, Premium fish sauce 15.5%, Thai dried spices 6.7%.
**Tom Yam Chili paste:**
Fully refined soybean oil 17.6%, Tamarind paste (tamarind, water) 16.1%, Shallot 14.7%, Thai garlic 13.2%, Sugar 11.7%, Lemongrass 9.0%, Dried red chili 6.7%, Galangal 5.4%, Kaffir lime 3.1%, Coriander 1.8%, Salt 0.7%.
**Premium Fish sauce:**
**Anchovies (fish)** 72.0%, Salt 25.0%, Sugar 3.0%.
**Thai dried spices:**
Dried galangal 40.0%, Dried lemongrass 40.0%, Dried kaffir lime 20.0%.

**STORAGE:** For Best Before, see bottom of pack. Store in a cool, dry place.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

| Khẩu phần mỗi gói: 2 | Trên 100g | Trên khẩu phần 45g |
|---|---|---|
| Năng lượng | 895 kJ- 215 kcal | 403 kJ- 97 kcal |
| Chất béo | 11,0g | 5,0g |
| Trong đó chất béo bão hoà | 1,8g | 0,8g |
| Carbohydrate | 20,0g | 9,0g |
| Trong đó đường | 11,0g | 5,0g |
| Chất xơ | 7,4g | 3,3g |
| Protein | 4,2g | 1,9g |
| Muối | 4,2g | 1,9g |

Lượng tiêu thụ tham chiếu trung bình của người lớn (8400 kJ/ 2000 kcal)
Đối với chất gây dị ứng, xem thành phần **In đậm.**
Không thích hợp cho người bị dị ứng **Hạt** và **Mè** do phương pháp sản xuất được sử dụng.

THÀNH PHẦN

**Bộ này chứa:**
Ớt sệt Tom Yum 77,8%, Nước mắm thượng hạng 15,5%, Gia vị khô Thái Lan 6,7%.
**Ớt sệt Tom Yum:**
Dầu đậu nành tinh luyện 17,6%, nước xốt me (me, nước) 16,1%, hành tím 14,7%, Tỏi Thái 13,2%, Đường 11,7%, Sả 9,0%, Ớt đỏ khô 6,7%, Riềng 5,4%, Chanh Kaffir 3,1%, Rau mùi 1,8%, Muối 0,7%.
**Nước mắm thượng hạng:**
Cá cơm (cá) 72,0%, Muối 25,0%, Đường 3,0%.
**Gia vị khô Thái Lan:**
Riềng khô 40,0%, Sả khô 40,0%, Chanh kaffir khô 20,0%.
BẢO QUẢN: Hạn dùng tốt nhất xem mặt dưới bao bì. Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.

Manufactured by: Blue Spice Co., Ltd.
75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd.,
Klongnueng, Klongluang, Pathumthani
12120 Thailand
Product of Thailand

8 854404 004780 >

**Được sản xuất bởi: Blue Spice Co., Ltd.**
75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd.,
Klongnueng, Koongluang, Pathumthani
12120 Thái Lan

**Sản phẩm của Thái Lan**

Mã vạch
8854404004780

Súp Tom Yum chua cay — Video nấu ăn

Trường dạy nấu ăn & Nhà hàng
Phuket

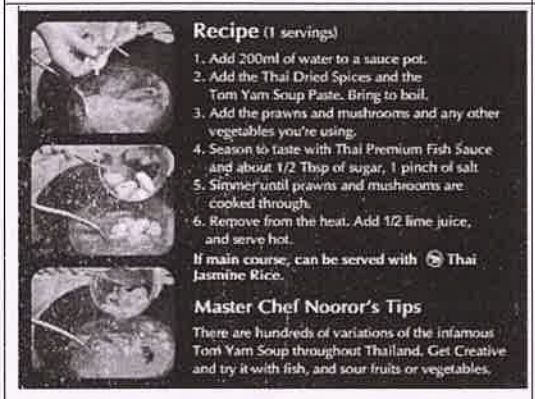
**Dinh thự thống đốc Blue elephant Governor Mansion Phuket**

**Nếu Quý khách hàng muốn đặt câu hỏi, nhận xét hay có ý kiến?**
customer.service@blueelephant.com
Vui lòng xem kỹ số lô hàng và ngày hết hạn (trên bao bì)
Công thức gốc của Vua đầu bếp Nooror
Xem thêm tại www.blueelephant.com

**Bộ này chứa:**
2 x 35g Xốt Tom Yum — Nước mắm thượng hạng — Gia vị khô Thái

Bạn sẽ cần: — Thêm chọn lựa: cà chua, bổ đôi

| 200g | 5-10 | 1 phần |
|---|---|---|
| tôm (không đầu) | cây nấm | Nước cốt chanh |




Công thức (1 khẩu phần ăn)

1. Cho 200ml nước vào nồi
2. Thêm Gia vị khô Thái và gói Ớt sệt Tom Yum. Đun sôi.
3. Thêm tôm và nấm và bất kỳ loại rau nào khác mà bạn đang dùng.
4. Nêm nếm với nước mắm Thái thượng hạng và khoảng 1/2 muỗng canh đường, 1 chút muối.
5. Đun nhỏ lửa cho đến khi tôm và nấm chín tới.
6. Tắt bếp. Thêm 1/2 nước cốt chanh, dùng nóng.

Nếu là món chính, có thể ăn kèm với cơm lài Thái.

Vua đầu bếp Nooror khuyên dùng

Có hàng trăm sự thay đổi khác nhau của Súp Tom Yam nổi tiếng khắp Thái Lan. Hãy sáng tạo và thử với cá, trái cây chua hoặc rau củ.

Tôi, Lê Thái Cẩm Bình, Chứng minh nhân dân số 024908883,

cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 15 tháng 02 năm 2023

Người dịch

Lê Thái Cẩm Bình

Ngày 15 tháng 02 năm 2023

(Bằng chữ: Ngày mười lăm tháng hai năm hai nghìn không trăm hai mươi ba)

Tại Ủy ban Nhân dân Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh. Tôi

……Trần Ngọc Thảo……., là

Trưởng phòng tư pháp

**CHỨNG THỰC :**

Bà Lê Thái Cẩm Bình là người đã ký vào bản dịch này ~~trước mặt tôi.~~

Số chứng thực ……

Quyển số 01 - SCT/CKND

020563

Ngày 15 tháng 02 năm 2023

Trưởng phòng Tư pháp Quận Phú Nhuận

CỘNG HÒA X.H.C.N VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
Q. PHÚ NHUẬN - T.P. HỒ CHÍ MINH

Trần Ngọc Thảo

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*



Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-22

1. **Tên khách hàng/** *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**
2. **Địa chỉ/** *Client's Address* : 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
3. **Ngày nhận mẫu/** *Date sample(s) received* : 31/01/2023
4. **Ngày phân tích mẫu/** *Date of Performance of Test* : 31/01/2023
5. **Ngày trả kết quả/** *Date of Issue* : 06/02/2023
6. **Thông tin mẫu/** *Name of Sample* : **SET NẤU SÚP TOM YUM THÁI - BLUE ELEPHANT**
7. **Mô tả mẫu/** *Sample Description* : Mẫu chứa trong bao bì kín
8. **Ghi chú/** *Note* :
9. **Bảng kết quả/** *Results Table* :

| STT/ *No.* | | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)* | Kết Quả/ *Result (s)* | Đơn Vị/ *Unit* | GHPH/ *LOD* | Phương Pháp Thử/ *Test Method* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | LS | Aflatoxin $B_1$ (*) / Aflatoxin $B_1$ (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 0.15 | TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014) |
| 2 | LS | Aflatoxin (tổng $B_1$,$B_2$,$G_1$,$G_2$) (*) / Aflatoxin (sum of $B_1$,$B_2$,$G_1$,$G_2$) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 0.15 | TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014) |
| 3 | LS | Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 0.3 | TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009) |
| 4 | LS | Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*) | 0.214 | mg/kg | - | TS-KT-QP-27:2021 |
| 5 | LS | Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | mg/kg | 0.003 | TS-KT-QP-27:2021 |
| 6 | LS | Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | mg/kg | 0.003 | TS-KT-QP-27:2021 |
| 7 | LS | Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*) | 0.066 | mg/kg | - | TS-KT-QP-27:2021 |
| 8 | LS | Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) |
| 9 | LS | Coliforms (*) / Coliforms (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) |
| 10 | LS | Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*) | Không phát hiện/ Not Detected | MPN/g | 0 | TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015) |
| 11 | LS | Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*) | Không phát hiện/ Not Detected | /25g | - | TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) |
| 12 | LS | Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | Ref. TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) |
| 13 | LS | Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | AOAC 975.55 |



1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / *Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.*
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ *This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.*

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*

Trang/ *Page No*: 2/2

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-22

| STT/ *No.* | | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)* | Kết Quả/ *Result (s)* | Đơn Vị/ *Unit* | GHPH/ *LOD* | Phương Pháp Thử/ *Test Method* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | LS | Vibrio parahaemolyticus (*) / Vibrio parahaemolyticus (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | NMKL 156:1997 |

**Chú thích/ *Remarks*:**

1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.

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

3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

4.LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

**PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT**
**TECHNICAL MANAGER**

**NGUYỄN HỮU TRUYỀN**

**GIÁM ĐỐC**
**DIRECTOR**

**HỒ THỊ THANH PHƯƠNG**