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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 018/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: **GIA VỊ NẤU CÀ RI VÀNG - BLUE ELEPHANT**
2. Thành phần: Sả, tỏi Thái, dầu đậu nành tinh luyện, hành tím, nước xốt me (me), rau mùi, muối, ớt đỏ khô, bột cà ri (nghệ, rau mùi, thảo linh lăng, bột mì, muối, thì là, tiểu hồi, mù tạt, ớt, bột tiêu trắng) 4,0%, riềng, nghệ, gừng, chanh kaffir, hỗn hợp gia vị (bột cà ri, bột rau mùi, bột thì là, bột bạch đậu khấu, bột quế, bột đinh hương, bột nghệ, lá nguyệt quế, bột nhục đậu khấu) 1,7%, bột thì là.
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: 70 g hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
   - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong bao bì nhựa KNY/LLDPE, bên ngoài là túi 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	1,0
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

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)

M.S.D.N: 0105696[illegible] C.T.T.N.H.H. CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB Q. PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất lượng và Vệ sinh ATTP Toàn Quốc

GIA VỊ NẤU CÀ RI VÀNG - BLUE ELEPHANT

Thành phần: Sả, tỏi Thái, dầu đậu nành tinh luyện, hành tím, nước xốt me (me), rau mùi, muối, ớt đỏ khô, bột cà ri (nghệ, rau mùi, thảo linh lăng, bột mì, muối, thì là, tiểu hồi, mù tạt, ớt, bột tiêu trắng) 4,0%, riềng, nghệ, gừng, chanh kaffir, hỗn hợp gia vị (bột cà ri, bột rau mùi, bột thì là, bột bạch đậu khấu, bột quế, bột đinh hương, bột nghệ, lá nguyệt quế, bột nhục đậu khấu) 1,7%, bột thì là.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 186 kcal (9%); Chất đạm 4,4 g (6%); Carbohydrate 15 g (5%); Đường tổng số 6,1 g (12%); Chất béo 9,8 g (18%); Chất béo bão hòa 1,5 g (8%); Natri 2.162 mg (108%).

Khối lượng tịnh: 70 g

Hướng dẫn sử dụng: Xào gói gia vị nấu cà ri với 2 muỗng dầu cho đến khi ngậy mùi, hạ nhỏ lửa sau đó cho lần lượt 400 ml nước cốt dừa, 100 ml nước vào nấu đến khi sôi. Cho thêm nguyên liệu tùy thích vào hỗn hợp nước xốt và nêm nếm theo khẩu vị, đun nhỏ lửa đến khi chín và thưởng thức.

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 4 tuần.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

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 mù tạt, hạt và mè.

Số TCB: 018/EB/2023

NEW

MORE ECO FRIENDLY PACKAGING

BLUE ELEPHANT

Royal Thai Cuisine

Thai Premium Paste

Yellow Curry

พริกแกงกะหรี่

Best before:
ควรบริโภคก่อน:
Manufacturing date:
วันผลิต:
Lot No:

CONG TY TNHH

Ngày 05 tháng 12 năm 2022

LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất Lượng và Vệ Sinh ATTP Toàn Quốc

Serving Suggestion

Thai Yellow Curry with Prawns

Cooking Video

Chef Nonnor Somsiry original recipe

Need to reach us for a question, comment or suggestion?
customerservice@blueelephant.com • Tel +66 2 996 9401
Please precise lot number and expiry date (see on the pack)

Find out more www.blueelephant.com

RECIPE (Serves 3–4 / Prep. time 10 min.)

Ingredients

- 70g Yellow curry paste (or 50g for less spiciness)
- 12-16 headless prawns, about 350g (also great with any protein of your choice)
- 400ml coconut cream
- 1 large potato, parboiled and diced, ½ white onion, sliced
- 4 cherry tomatoes
- 4 asparagus spears
- 2 Tbsp. vegetable oil
- 1 Tbsp. Thai premium fish sauce
- ½ Tbsp. sugar
- Optional garnish: coriander leaves

Preparation

1. Heat 2 Tbsp. of oil in a saucepan and stir-fry Yellow curry paste until aroma develops and lower the heat.
2. Add half of coconut cream, stir and bring to a boil.
3. Add the remaining coconut cream and 100ml of water. Bring to a boil.
4. Add the prawns and vegetables.
5. Season to taste with fish sauce and sugar.
6. Simmer until cooked through and garnish the dish with coriander leaves before serving.

Serve hot with Thai Jasmine rice.

For a vegetarian Yellow curry, replace the prawns with firm tofu or add mixed vegetables and replace fish sauce by light soya sauce.

NUTRITION INFORMATION

Serving per pack : about 4	Per 100g	Per serving 18g
Energy	767kJ / 186kcal	138kJ / 33kcal
Fat	9.8g	1.8g
Of which Saturates	1.5g	0.3g
Carbohydrates	15.0g	2.7g
Of which Sugars	6.1g	1.1g
Fibre	9.5g	1.7g
Protein	4.4g	0.8g
Salt	5.5g	1.0g

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.

STORAGE: For Best Before, see bottom of pack. Store in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and use within 4 weeks.

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

Product of Thailand

8 854404 000225 >

INGREDIENTS: Lemongrass 16.2%, Thai garlic 14.9%, Fully refined soybean oil 14.5%, Shallot 11.9%, Tamarind paste (tamarind, water) 8.6%, Coriander 5.3%, Salt 5.1%, Dried red chili 4.5%, Curry powder (turmeric, coriander, fenugreek, **wheat flour** (**gluten**), salt, cumin, fennel, **mustard**, chili, white pepper powder) 4.0%, Galangal 3.9%, Turmeric 3.5%, Ginger 3.0%, Kaffir lime 1.7%, Mixed spices (curry powder, coriander powder, cumin powder, cardamom powder, cinnamon powder, clove powder, turmeric powder, bay leaves, nutmeg powder) 1.7%, Cumin powder 1.2%.

น้ำพริกแกงกะหรี่ ตรา บลูเอเลเฟนท์

ส่วนประกอบ: ตะไคร้ 16.2 %, กระเทียม 14.9%, น้ำมันถั่วเหลือง 14.5%, หอมแดง 11.9%, น้ำมะขาม 8.6%, พริกขี้หนู 5.3 %, เกลือบริโภค ไม่เสริมไอโอดีน 5.1%, พริกแกงกะหรี่ 4.5%, ผงกะหรี่ 4.0%, ข่า 3.9%, ขมิ้น 3.5%, ขิง 3.0%, มะกรูด 1.7%, ผงเครื่องเทศรวม 1.7%, อื่นๆ น้อยกว่า 1.2%. "สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน"

"ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี อาจมีถั่วลิสงและงา"

ควรเก็บไว้ในที่เย็น, อย่าวางไว้ในที่อุณหภูมิสูง วันหมดอายุดูจากด้านล่างกล่อง

ผลิตโดย บจ. บลูสไปซ์ 75/109 หมู่ 11 ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

13-2-02150-2-0001

น้ำหนักสุทธิ 70 กรัม

PHƯƠNG PHÁP ĐÓNG GÓI MỚI
THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG HƠN

BLUE ELEPHANT
Món Thái Hoàng Gia

Nước xốt Thái thượng hạng

GIA VỊ NẤU CÀ RI VÀNG

SẢN PHẨM TỰ NHIÊN
SẢN XUẤT THỦ CÔNG
Không chất bảo quản và chất tạo màu, không chứa MSG

Công thức Thái Chính hiệu

Phù hợp cho người ăn chay

4 Khẩu phần

Vị cay vừa

Khối lượng tịnh: 70g

Hạn sử dụng ghi dưới đáy bao bì

Sử dụng tốt nhất trước:

Ngày sản xuất:

Hướng dẫn chế biến

Cà ri vàng Thái Lan
nấu với Tôm

Công thức (Cho 3-4 người/Thời gian chuẩn bị: 10 phút)
Nguyên liệu:
- 70g nước xốt cà ri vàng (hoặc 50g để bớt cay)
- 12-16 con tôm bỏ đầu, khoảng 350g (có thể thay thế bằng các loại thịt khác tùy thích)
- 400ml nước kem dừa
- 1 quả cà chua to luộc sơ và cắt miếng vuông nhỏ, ½ củ hành tây, cắt lát.
- 4 quả cà chua bi
- 4 cây măng tây
- 2 thìa dầu ăn
- 1 thìa nước mắm Thái thượng hạng
- ½ thìa đường
- Trang trí tùy chọn: Lá rau mùi

Video hướng dẫn nấu ăn
Nấu ăn tại trường học tại Bangkok

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào vui lòng liên hệ:
customer.service@blueelephant.com
ĐT: +66 2 996 9401
Vui lòng ghi rõ số lô và ngày hết hạn (xem trên bao bì)

Tìm hiểu thêm tại www.blueelephant.com
Công thức chính hiệu của Đầu bếp Nooror Somany

Chuẩn bị:
1. Đun nóng 2 muỗng canh dầu trong chảo và xào nước xốt cà ri vàng cho đến khi có mùi thơm và giảm nhiệt.
2. Thêm một nửa số nước kem dừa, khuấy đều và đun sôi.
3. Thêm phần nước kem dừa còn lại và 100ml nước. Đun sôi.
4. Cho tôm và rau vào.
5. Nêm nếm với nước mắm và đường.
6. Đun nhỏ lửa cho đến khi chín và trang trí món ăn bằng lá rau mùi trước khi dùng.

Dùng nóng với gạo thơm Thái.

Đối với người ăn chay, có thể thay thế tôm bằng đậu phụ hoặc các loại rau và thay thế nước mắm bằng nước tương.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Số khẩu phần mỗi gói: 4	Trên 100g	Trên mỗi khẩu phần 18g
Năng lượng	767kJ/186kcal	138kJ/33kcal
Chất béo	9,8g	1,8g
Chất béo bão hòa	1,5g	0,3g
Cacbonhydrat	15,0g	2,7g
Đường	6,1g	1,1g
Chất xơ	9,5g	1,7g
Protein	4,4g	0,8g
Muối	5,5g	1,0g
Lượng tiêu thụ tham khảo của một người trưởng thành trung bình (8400kJ/2000kcal)		

Không thích hợp cho những người bị dị ứng **Hạt** và **Mè** do phương pháp sản xuất được sử dụng.
BẢO QUẢN: Để biết hạn sử dụng, xem dưới đáy bao bì. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở bao bì, phải bảo quản trong tủ lạnh và dùng hết trong vòng 4 tuần.

Nhà sản xuất: Blue Spice Co., Ltd.
Số 75/109 Moo 11, Đường Phahonyothin, Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thái Lan
Sản phẩm của Thái Lan

THÀNH PHẦN: Sả 16,2%, Tỏi Thái 14,9 %, dầu đậu nành tinh luyện 14.5%, Hành tím 11,9%, nước xốt me (me, nước) 8,6%, Rau mùi 5,3%, Muối 5,1%, Ớt đỏ khô 4,5%, Bột cà ri (nghệ, rau mùi, thảo linh lăng, bột mì (gluten), muối, thì là, tiểu hồi, mù tạt, ớt, bột tiêu trắng) 4,0%, Riềng 3,9%, Nghệ 3,5%, Gừng 3,0%, Chanh Kaffir 1,7%, Hỗn hợp gia vị (bột cà ri, bột rau mùi, bột thì là, bột bạch đậu khấu, bột quế, bột đinh hương, bột nghệ, lá nguyệt quế, bột nhục đậu khấu) 1,7%, bột thì là 1,2%.

Tôi, Trần Thị Bích Liên, căn cước công dân số 075186017655 cấp ngày 17/08/2022 tại Cục CSQLHCVTTXH, cam đoan đã dịch chính xác văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

I, Tran Thi Bich Lien, Citizen ID. Card No. 075186017655 issued on 17th August 2022 by Police Department on Administrative Management of Social Order, hereby declares that the foregoing is true and exact Vietnamese translation of the English document attached hereto.

Ngày/ Date: 15/12/2022
Người dịch/Translator

Trần Thị Bích Liên

Ngày **15/12/2022** (Bằng chữ: **Ngày Mười Lăm Tháng Mười Hai Năm Hai Ngàn Không Trăm Hai Mươi Hai**), tại Ủy Ban Nhân Dân Quận Bình Thạnh,

Tôi, Ngô Thị Thanh Thúy
Phó Trưởng Phòng Tư Pháp Quận Bình Thạnh,

Chứng thực:

Bà Trần Thị Bích Liên là người đã ký vào bản dịch này trước mặt tôi.

On this day, **15/12/2022** (In words: **The Fifteenth day of December in the year of Two Thousand and Twenty-Two**), at the People's Committee of Binh Thanh District,

I, Ngô Thị Thanh Thúy
Deputy Head of Binh Thanh District Justice Office,
Hereby certify that:

Ms. Tran Thi Bich Lien has executed this translation before me.

Số chứng thực/ Certification No.: 010524
Quyển số/Book Volume: 11 SCT/CKND
Ngày/Date: 15/12/2022

CỘNG HÒA XHCN VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
QUẬN BÌNH THẠNH - T.P HỒ CHÍ MINH

Ngô Thị Thanh Thúy

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-10

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* : **GIA VỊ NẤU CÀ RI VÀNG - 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) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	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) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	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	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
11	LS	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/g	0	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
12	LS	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55

TSL SCIENCE CO.,LTD
Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam
Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam
Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam
Telephone: (+84) 28.3810.4336 **Website: http://tsl-net.com.vn**

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 reproducted except in full, without approval of TSL.*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-10

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*		Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	GHPH/ *LOD*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
13	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)

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

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL

HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

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 reproducted except in full, without approval of TSL.*