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

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 122/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 MÌ THUYỀN THÁI - BLUE ELEPHANT**
2. Thành phần:
   - **Mì gạo (100 g):** Gạo 80%, tinh bột sắn.
   - **Nước xốt mì thuyền (100 g):** Nước tương (đậu nành, bột mì, muối, nước, đường), nước tương đen (đường, đường nâu, nước, nước tương (đậu nành, bột mì, muối, nước, đường), si rô glucose), đường, giấm pha loãng, nước, rau mùi, tỏi, hành, tỏi muối chua (tỏi, nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (260)), muối, dầu đậu nành tinh luyện, riềng, củ cải, bột ngũ vị hương (quế, hoa hồi, bột rau mùi, tiêu Tứ Xuyên, bột thì là), bột quế, bột tiêu trắng, hoa hồi.
   - **Gia vị khô Thái (10 g):** Tỏi phi.
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: 210 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 | 3 |

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 | 0,1 |
| 3 | Chì (Pb) | mg/kg | 0,2 |
| 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 | *Clostridium perfringens* | CFU/g | $10^2$ |
| 7 | *Bacillus cereus* | CFU/g | $10^2$ |
| 8 | 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 13 tháng 04 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

## THÔNG TIN NHÃN PHỤ

### SET NẤU MÌ THUYỀN THÁI - BLUE ELEPHANT

Thành phần:

- **Mì gạo (100 g):** Gạo 80%, tinh bột sắn.
- **Nước xốt mì thuyền (100 g):** Nước tương (đậu nành, bột mì, muối, nước, đường), nước tương đen (đường, đường nâu, nước, nước tương (đậu nành, bột mì, muối, nước, đường), si rô glucose), đường, giấm pha loãng, nước, rau mùi, tỏi, hành, tỏi muối chua (tỏi, nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (260)), muối, dầu đậu nành tinh luyện, riềng, củ cải, bột ngũ vị hương (quế, hoa hồi, bột rau mùi, tiêu Tứ Xuyên, bột thì là), bột quế, bột tiêu trắng, hoa hồi.
- **Gia vị khô Thái (10 g):** Tỏi phi.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 60 kcal (3%); Chất đạm 1,3 g (2%); Carbohydrate 12 g (4%); Natri 259 mg (13%).

Khối lượng tịnh: 210 g

Hướng dẫn sử dụng: Luộc Mì gạo trong nước sôi khoảng 2 phút, vớt ra để ráo nước. Cho gói Nước xốt mì thuyền vào 400 ml nước và nấu sôi, sau đó cho nguyên liệu tùy thích vào nấu chín. Cho mì và nước dùng đã nấu chín vào bát và thưởng thức.

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

NSX và HSD:

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 đậu nành, gluten bột mì, hạt và mè.

Số TCB: 122/EB/2023

**Mì thuyền thái "Kuay Tiaw Reua"**
**Set nấu bao gồm:**
100g mì gạo khô
100g nước xốt mì thuyền
10g tỏi phi
**Nguyên liệu cần thiết:**
200g bò (thái lát)
1 nắm giá đỗ
2 thìa rau thơm tươi (hành lá, lá rau mùi và cần tây), cắt khúc nhỏ
**Công thức (Dành cho 2 người):**
1. Trụng mì trong nước sôi trong 2 phút.
Để ráo nước và cho vào 2 bát.
2. Đặt chảo lên bếp, đổ nước xốt mì thuyền vào 400ml nước sôi.
3. Thêm bò cắt lát vào nấu (2 phút) cho đến khi chín kỹ và thêm giá đỗ vào trước khi nhấc chảo ra khỏi bếp (có thể thay thế bằng thịt gà).
4. Múc nước dùng với bò và giá đỗ lên trên mỗi bát mì. Cho thêm một ít tỏi phi.
5. Trang trí với một chút rau thơm trước khi dùng.
**Mẹo của Đầu bếp Nooror:** Để giúp cho món mì trở nên ngon và tròn vị hơn, hãy cho một chút nước cốt chanh và vài lát ớt nhỏ.

**THÔNG TIN DINH DƯỠNG**

| Khẩu phần tiêu chuẩn: ½ hộp (105g)<br>Số khẩu phần mỗi gói: 2 | Trên 100g | Trên mỗi khẩu phần 105g |
|---|---|---|
| Năng lượng | 252kJ/60kcal | 285kJ/63kcal |
| Chất béo | 0g | 0g |
| Chất béo bão hòa | 0g | 0g |
| Cacbonhydrat | 12,0g | 12,6g |
| Đường | 0g | 0g |
| Chất xơ | 2,9g | 3,0g |
| Protein | 1,3g | 1,4g |
| Muối | 0,66g | 0,7g |
| Lượng tiêu thụ tham khảo của một người trưởng thành trung bình (8400kJ/2000kcal) | | |

BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
Để biết **các chất gây dị ứng**, xem các thành phần **in đậm.**
Không thích hợp cho những người bị dị ứng **Hạt** và **Mè** do phương pháp sản xuất được sử dụng.

**THÀNH PHẦN**

**Sản phẩm này gồm:** Nước xốt mì thuyền 100g, Mì gạo khô 100g, Tỏi phi 10g.
**Mì gạo:** Gạo 80%, Tinh bột sắn 20%
**Nước xốt mì thuyền:** Nước tương (**đậu nành, bột mì (gluten)**, muối, nước, đường) 19,5%, nước tương đen (đường, đường nâu, nước, nước tương (**đậu nành, bột mì,** muối, nước, đường), si rô glucose) 18,2%, Đường 10,6%, giấm pha loãng 9,8%, Nước 6,5%, Rau mùi 6,0%, Tỏi 5,7%, Hành 4,9%, Tỏi muối chua (tỏi, nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (E260)) 4,4%, Muối 4,1%, dầu đậu nành tinh luyện 3,3%, Riềng 2,4%, Củ cải 2,0%, Bột ngũ vị hương 1,0%, (quế, hoa hồi, bột rau mùi, tiêu Tứ Xuyên, bột thì là), Bột quế 0,8%, bột tiêu trắng 0,5%, hoa hồi 0,3%.
Gia vị khô Thái: Tỏi phi 100%.

PHƯƠNG THỨC ĐÓNG GÓI
THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG HƠN

**BLUE ELEPHANT**
**Món Thái Hoàng Gia**

**Set nấu mì thuyền thái**
Với Mì gạo, nước xốt mì thuyền và tỏi phi sẵn dùng và dễ nấu

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

Công thức nấu món Thái nguyên bản

Sẵn dùng trong 10 phút

2 Khẩu phần

Vị cay vừa

Khối lượng tịnh: 210g

Hạn sử dụng ghi dưới đáy bao bì

Sử dụng tốt nhất trước:

Ngày sản xuất:

Số lô:

Công thức chính hiệu của
Đầu bếp Nooror Somany

Video nấu ăn

BẢN DỊCH

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

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

Bên nhập khẩu: Phoon Huat Pte. Ltd
231A Pandan Loop, Singapore 128419.

Tôi, Đinh Thị Hòe, CMND số: 186820408 do Công an tỉnh Nghệ An cấp ngày 29/05/2013; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng **Anh sang tiếng Việt**.

**Người dịch**

**Đinh Thị Hòe**

**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 10 tháng 04 năm 2023 (Ngày mùng mười tháng tư năm hai nghìn không trăm hai mươi ba)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi, Nguyễn Thị Thủy - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

**CHỨNG NHẬN**

- Bản dịch này do bà Đinh Thị Hòe, CMND số: 186820408 do Công an tỉnh Nghệ An cấp ngày 29/05/2013, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Anh sang tiếng Việt** .
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Đinh Thị Hòe;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 02 bản chính, mỗi bản gồm 02 tờ, 02 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

**Số công chứng: 1372 ,Quyển số: 01 /2023 TP/CC-SCC/BD**

**CÔNG CHỨNG VIÊN**

S.Đ.K.H.Đ: 80 - C.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN HUỆ
Q. ĐỐNG ĐA - T.P HÀ NỘI

Nguyễn Thị Thủy

# Thai Boat Noodle Soup 'Kuay Tiaw Reua'

**This set contains:**

100g Dried rice noodles | 100g Boat noodle sauce | 10g Fried garlic

**You will need:**

200g Beef (sliced)

1 handful of bean sprouts

2 Tbsp. of fresh herbs (spring onions, coriander leaves and celery stalk), chopped

## Recipe (Serves 2)

1. Blanch the rice noodles in boiling water for 2 minutes. Drain the noodles and set aside in 2 serving bowls.
2. In a saucepan, add the Boat noodle sauce into 400ml of boiling water.
3. Add the sliced beef (2 min.) until cooked through and add the bean sprouts before removing from the heat (also great with chicken).
4. Ladle the broth with beef and bean sprouts on top of each bowl of noodles. Sprinkle with some fried garlic.
5. Garnish with the mixed chopped fresh herbs before serving.

**Chef Nooror's Tip:** To make your soup even tastier, season it with a squeeze of lime and my favourite: chili flakes !

## NUTRITION INFORMATION

Serving size: 1/2 box (105g)
Servings per package: 2

| | Per 100g | Per serving 105g |
|---|---|---|
| Energy | 252 kJ / 60 kcal | 265 kJ / 63 kcal |
| Fat | 0g | 0g |
| Of which Saturates | 0g | 0g |
| Carbohydrate | 12.0g | 12.6g |
| Of which Sugars | 0g | 0g |
| Fibre | 2.9g | 3.0g |
| Protein | 1.3g | 1.4g |
| Salt | 0.66g | 0.7g |

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

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

**For allergens see ingredients in Bold.**

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

## INGREDIENTS

**This set contains:** Boat noodle sauce 100g, Dried rice noodles 100g, Fried garlic 10g.
**Rice noodles:** Rice 80%, Tapioca starch 20%.
**Boat noodle sauce:** Soy sauce (soybean, wheat flour (gluten), salt, water, sugar) 19.5%, Black soy sauce ((sugar, brown sugar, water, soy sauce (soybean, wheat flour, salt, water, sugar), glucose syrup)) 18.2%, Sugar 10.6%, Distilled vinegar 9.8%, Water 6.5%, Coriander 6.0%, Garlic 5.7%, Onion 4.9%, Pickled garlic (garlic, water, salt, acidity regulator (E260)) 4.4%, Salt 4.1%, Fully refined soybean oil 3.3%, Galangal 2.4%, Radish 2.0%, Chinese five spice powder 1.0%, (cinnamon, star anise, coriander powder, sichuan pepper, cumin powder) Cinnamon powder 0.8%, White pepper powder 0.5%, Star anise 0.3%.
**Thai dried spice:** Fried garlic 100%.

ชุดสำหรับทำก๋วยเตี๋ยวเรือ
ตรา บลูเอเลเฟ่นท์

ส่วนประกอบในกล่อง :
ซอสก๋วยเตี๋ยวเรือ 100 กรัม, เส้นก๋วยเตี๋ยว 100 กรัม, กระเทียมเจียว 10 กรัม
ส่วนประกอบที่สำคัญ :
เส้นก๋วยเตี๋ยว: ข้าว 80%, แป้งมันสำปะหลัง 20%
ซอสก๋วยเตี๋ยวคือ: ซีอิ๊วขาว 19.5%, ซีอิ๊วดำ 18.2%, น้ำตาล 10.6%, น้ำส้มสายชู 9.8%, น้ำ 6.5%, รากผักชี 6.0%, กระเทียม 5.7%, หอมใหญ่ 4.9%, กระเทียมดอง 4.4%, เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน 4.1%, น้ำมันถั่วเหลือง 3.3%, ข่า 2.4%, หัวไชเท้า 2.0%, ผงพะโล้ 1.0%, ยบเชยป่น 0.8%, พริกไทยขาวป่น 0.5%, โป๊ยกั๊ก 0.3%
เครื่องเทศ : กระเทียมเจียว 100%.
"สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน"

"ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีถั่วเหลือง และแป้งสาลี อาจมีถั่วลิสงและงา"

ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น
วันหมดอายุดูจากด้านใต้กล่อง

NEW
MORE ECO FRIENDLY PACKAGING

BLUE ELEPHANT
Royal Thai Cuisine

Thai Premium Cooking Set
# Boat Noodle
ชุดสำหรับทำก๋วยเตี๋ยวเรือ

with rice noodles, Boat noodle sauce and fried garlic ready-to-cook & so easy !

Best before see back of pack

Best before:
หมดอายุ
Manufacturing date:
วันที่ผลิต
Lot No.:

Chef Nooror Somany
original recipe

Cooking Video

Need to reach us for a question, comment or suggestion?
customer.service@blueelephant.com
Tel +662 996 9401
Please please see lot number and expiry date (see on the pack)

Find out more
www.blueelephant.com

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

13-2-02150-6-0001

**น้ำหนักสุทธิ 210 กรัม**

**Product of Thailand**
**Manufactured by:** Blue Spice Co., Ltd.
75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., T. Klongnueng, A. Klongluang, Pathumthani 12120 THAILAND.
**Imported by:** Phoon Huat Pte. Ltd.
231A Pandan Loop, Singapore 128419.

8 854404 007125 >

Ngày 07 tháng 04 năm 2023

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

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

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*



Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-19

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 MÌ THUYỀN 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) (*) | 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 (*) | $1.2x10^2$ | CFU/g | - | 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 | Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) |
| 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 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008) |



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*: TSL1230200110-19

| 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 | Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*) | Không phát hiện/ Not Detected | MPN/g | 0 | TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015) |
| 14 | LS | Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | AOAC 975.55 |
| 15 | LS | Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | AOAC 980.31 |

**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**

M.S.D.N: 0314212815 C.T.T.N.H.H CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

**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.*