

Số: 11/2025/TB/MML
V/v: Điều chỉnh TCB sản phẩm Heo bọc sả

TP. Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 6 năm 2025

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 **HEO BỌC SẢ** theo bản Tự công bố số 08/MML/2024 ngày 11/12/2024, điều chỉnh lần 2 theo Thông báo số 02/2025/TB/MML ngày 13/01/2025 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 **HEO BỌC SẢ** như sau:

NỘI DUNG THAY ĐỔI

1. Điều chỉnh nội dung tại Mục II.3 Thời hạn sử dụng sản phẩm, nội dung sau khi điều chỉnh như sau:

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C và còn nguyên bao bì gốc).

2. Điều chỉnh nội dung tại Mục II.5 Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm, nội dung sau khi điều chỉnh như sau:

- **Công ty TNHH MEATDeli HN (ký hiệu số 1)**

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

- **Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu số 2)**

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

Các nội dung khác tại Tự công bố sản phẩm không 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: RD



ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

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: 08/MML/2024

(Được điều chỉnh lần 3 theo Thông báo số 11/2025/TB/MML ngày 04/6/2025)

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, Thành phố 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: HEO BỘC SẢ

2. Thành phần: Thịt heo 790 g/kg, sả 103,5 g/kg, nước, chất ổn định (1414, 450(iii), 451(i), 452(i), 450(i)), tỏi, hành tím, hành lá, đường, maltose syrup, nước mắm, dầu thực vật, chất điều vị (621, 635), đậm đặc nành, chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), chất xơ, tiêu, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), giấm gạo, ngò, chất chống oxy hóa (316, 301), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ), muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản liên tục 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
- Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton và/hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng để thực hiện vận chuyển

(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: 330 g và/hoặc 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 số 1)**

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

*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.*

- Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu số 2)

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 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 04 tháng 6 năm 2025



ĐỖ THỊ THU NGÀ

Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 08/MML/2024 được điều chỉnh lần 3 theo Thông báo số 11/2025/TB/MML ngày 04/6/2025)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM	Số TCCS 08:2024/MM109
	HEO BỌC SẢ	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 bọc vào cây sả, trong đó các hạt thịt và mỡ xen lẫn và kết dính với nhau.
2. Màu sắc:	Có màu đỏ hồng nhạt của thịt xen lẫn màu trắng của hạt mỡ với các gia vị tẩm ướp tạo nên màu đặc trưng của sản phẩm.
3. Mùi:	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

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 <i>m</i> (*)	Giới hạn trên <i>M</i> (**)
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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	1,0
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05

4. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng béo	g/100 g	20,3 – 37,8
2	Hàm lượng đạm	g/100 g	7,8 – 14,4
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100 g	7,5 – 13,9
4	Đường tổng số	g/100 g	1,2 – 2,3
5	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	244,1 – 453,3
6	Hàm lượng Natri	mg/100 g	269,3 – 500,1

- 5. Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm sản phẩm 08.3.1 Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt.

STT	Tên phụ gia thực phẩm	Ghi chú
1	Acetylated distarch phosphat (1414)	
2	Tetranatri diphosphat (450(iii))	Tính theo phospho
3	Pentanatri triphosphat (451(i))	Tính theo phospho
4	Natri polyphosphat 452(i)	Tính theo phospho
5	Dinatri diphosphat 450(i)	Tính theo phospho
6	Mononatri L-glutamat (621)	
7	Dinatri 5'- ribonucleotid (635)	
8	Natri lactat (325)	
9	Natri acetat (262(i))	
10	Hương liệu tự nhiên	
11	Hương liệu giống tự nhiên	
12	Natri erythorbat (316)	
13	Natri ascorbat (301)	
14	Chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ)	



HEO BỘC SẢ



TẨM ƯỚP
HÀI HÒA



SẴN SÀNG
CHẾ BIẾN



Quét mã QR
để xem thông tin chi tiết.

THÀNH PHẦN: Thịt heo 790 g/kg, sả 103,5 g/kg, nước, chất ăn dĩnh (1414, 450 (n), 451 (l), 452 (l), 450 (l)), tỏi, hành tím, hành lá, gừng, mướp, gừng, rice, mắm, dầu thực vật, chất điều vị (321, 635), dấm đậu nành, chất điều chỉnh độ acid (325, 262 (l)), chất xú, tiêu, hương tiêu (từ thiên, gừng từ thiên), quế, quế, quế, quế, chất chống oxy hóa (316, 301), chất tạo màu (từ thiên) chiết xuất từ nấm men (đỏ), nước, **KHOI LƯỢNG TÍNH, NGAY SẴN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):** xem trên nhãn phụ. **HƯƠNG DẴN SỬ DỤNG:** Chiên, nướng chín trước khi sử dụng. **Chên bằng nôi chiên không dầu nhiệt độ 180 °C khoảng 11 phút hoặc chiên ngập dầu đến khi chín màu vàng nâu. HƯƠNG DẴN BẢO QUẢN:** Bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C. Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản và đậu nành. Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm/ Protein: 11,1 g, Carbohydrat/ Carbohydrate: 10,7 g, Chất béo/ Total fat: 29,1 g, Năng lượng/ Energy: 348,7 kcal. Đường tổng số/ Total sugars: 1,7 g, Natri/ Sodium: 354,7 mg. **TCSN: 08.2024/AM.109. TỪ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800.6328. XUẤT XỨ: VIỆT NAM.** Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized. **BVIMC000890.** Sản phẩm chất lượng của **CÔNG TY CỔ PHẦN MASA MEATLIFE.** Tầng 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.



HEO BỘC SẢ

MEAT Deji



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm



TẨM ƯỚP
HÀI HÒA



SẴN SÀNG
CHẾ BIẾN



Quét mã QR
để xem thông tin chi tiết.

THÀNH PHẦN: Thịt heo 790 g/kg, sả 103,5 g/kg, nước, chất ổn định (1414, 450(iii), 451(i), 452(i), 450(i)), tòi, hành tím, hành lá, đường, maltose syrup, nước mắm, dầu thực vật, chất điều vị (621, 635), đậm đặc nành, chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), chất xơ, tiêu, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên), giấm gạo, ngô, chất chống oxy hóa (316, 301), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ), muối. **KHÔI LƯỢNG TÍNH, NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):** Xem trên nhãn phụ. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Chiên, nướng chín trước khi sử dụng. Chiên bằng nồi chiên không dầu nhiệt độ 180 °C khoảng 11 phút hoặc chiên ngập dầu đến khi chín màu vàng nâu. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản liên tục từ 0 °C - 4 °C.

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản và đậu nành. Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm/Protein: 11,1 g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 10,7 g; Chất béo/ Total fat: 29,1 g; Năng lượng/ Energy: 348,7 kcal; Đường tổng số/Total sugars: 1,7 g; Natri/ Sodium: 384,7 mg. **TCCS: 08:2024/MM109. TỰ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828. XUẤT XỨ: VIỆT NAM.** Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized. **BNMC00890.** Sản phẩm chất lượng của: **CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE.** Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

TỪ THỊT
MEATDeji

MẪU TEM CÂN HEO BỌC SẢ

1



2

3

Khối lượng tịnh:

4

Đơn giá (đ/kg):

5

Thành tiền (đ):

6

Ngày sản xuất:

7

Hạn sử dụng:

8

MTX:

9

10

11



Thông tin các vị trí được đánh số từ 1 đến 11 sẽ thay đổi tùy vào từng sản phẩm và sẽ được in phun khi sản xuất

HEO BỌC SẢ



266246004623150722

Win-ARE+

CHI CỤC CHĂN NUÔI VÀ THÚ Y HÀ NAM

K.S.G.M - MS: 26-01-01

KTVSTY - MS: 26-01-01

Khối lượng tịnh:

330 g

Đơn giá (đ/kg):

211,900

Thành tiền (đ):

69,900

Ngày sản xuất:

04/12/2024

Hạn sử dụng:

09/12/2024

MTX:

107784872855678895P9



10:32:41

Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường



Số: 62766/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Heo bọc sả
2. Mã số mẫu: 112413532/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 600 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là -15 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 11/11/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 11/11/2024 - 18/11/2024
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

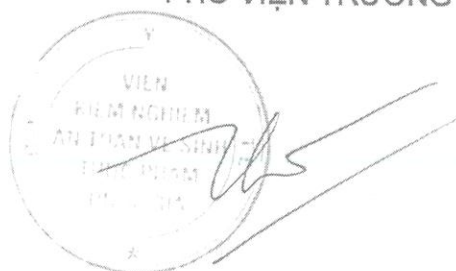
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH (eLOD ₅₀ : 1)
9.3*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1,4 x 10 ²

Ghi chú: eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%

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

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo



Số: 62767/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Heo bọc sả
- Mã số mẫu: 112413532/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 600 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là -15 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 11/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 11/11/2024 - 18/11/2024
- 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

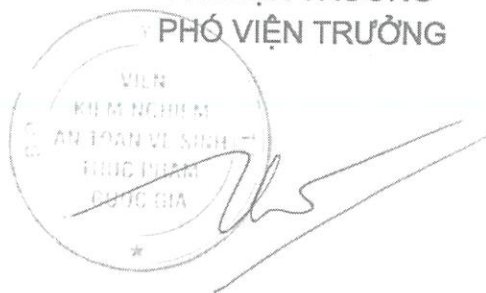
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,034
9.2*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.3*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,028
9.4*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)

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

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo



Số: 62768/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Heo bọc sả
2. Mã số mẫu: 112413532/DV.3
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 600 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là -15 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 11/11/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 11/11/2024 - 18/11/2024
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 Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	362
9.2	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	NIFC.02.M.06	11,1
9.3*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	g/100g	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	1,71
9.4*	Hàm lượng Lipid	g/100g	TCVN 8136:2009	28,5
9.5*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03	11,1
9.6	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	345

Ghi chú: Phương pháp NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) được công nhận phù hợp với yêu cầu của TCVN ISO/IEC 17025:2017 đối với chỉ tiêu Fructose, Glucose, Sucrose và Lactose.
Năng lượng = lipid x 9 + protein x 4 + carbohydrat x 4

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



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 hoặc toàn bộ kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG. This report shall not be reproduced in part or in whole 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.