

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/Daesang/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương
Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

E-mail: daesang.rd@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn từ ngày 17/03/2026 có hiệu lực đến ngày 16/03/2029.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

2. Thành phần: Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm khô (15%) (tôm khô, gia vị (muối, đường, chất điều vị (INS621), chất tạo màu tổng hợp (INS110))), đường, muối gia vị (muối, chất điều vị (INS621, INS635)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): được in trên bao bì của sản phẩm.

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

- Bao bì: phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: PET/PE/AL/PE/PP hoặc các chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 8 g; 27 g; 30 g; 35 g; 40 g; 48 g; 50 g; 100 g; 200g, 500g, 1 kg; 2 kg, ...tùy theo nhu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.



Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương
Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Xuất xứ: Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 30:2026/DAESANG
- Thông tư 24/2019/TT-BYT, Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư 17/2023/TT-BYT, Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm

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.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



Hải Phòng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ban hành ngày 16 tháng 01 năm 2026 về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ban hành ngày 18 tháng 11 năm 2021 về Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của Công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Theo đề nghị của đại diện lãnh đạo về chất lượng;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản Tiêu chuẩn cơ sở:

TCCS 30:2026/DAESANG – RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh.

Điều 3. Các bộ phận có liên quan có trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, thực hiện, theo dõi, cập nhật, đảm bảo sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh phù hợp với yêu cầu quy định trong TCCS nói trên.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Các phòng ban công ty;
- Lưu: VT/R&D.



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL

**CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TẠI HẢI DƯƠNG**

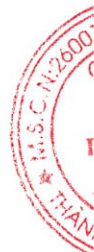
TCCS 30:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 30:2026/DAESANG

RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN

Nội dung	Biên soạn	Soát xét
Họ và tên:	Trần Thị Thanh Thảo	Nguyễn Thị Thu Thương
Chức danh:	Nhân viên R&D	Đội trưởng R&D
Chữ ký:		

Hải Phòng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

Mục lục

Lời nói đầu.....	2
1. Phạm vi áp dụng	3
2. Tài liệu viện dẫn:	3
3. Yêu cầu kỹ thuật.....	3
3.1 Yêu cầu cảm quan:	3
3.2 Yêu cầu về lý - hóa.....	3
3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng.....	4
4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.....	4
4.1 Chỉ tiêu vi sinh vật.....	4
4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm	5
4.3 Dư lượng kim loại nặng.....	5
5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản	5
5.1 Bao gói.....	5
5.2 Ghi nhãn	5
5.3 Bảo quản:.....	5

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 30:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 30/2026/QĐ-DAESANG.

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu của Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định áp dụng cho sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** do Chi Nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh.

2. Tài liệu viện dẫn:

Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về *Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa*

Thông tư 24/2019/TT-BYT, *Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm*

Thông tư 17/2023/TT-BYT, *Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm*

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Yêu cầu cảm quan:

Các yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu đặc trưng của rong biển trộn cùng hải sản
2. Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

3.2 Yêu cầu về lý - hóa

Các yêu cầu về lý - hóa đối với sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, %, không lớn hơn	5
2. Hàm lượng muối, %, không lớn hơn	7

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Yêu cầu về chỉ tiêu dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Năng lượng, kcal/100g	Từ 393,6 đến 590,4
2. Carbohydrat, g/100g	Từ 11,43 đến 17,14
3. Chất đạm, g/100g	Từ 22,61 đến 33,91
4. Chất béo, g/100g	Từ 28,58 đến 42,86
5. Natri, mg/100g, không lớn hơn	2500
6. Đường tổng số, g/100g	Từ 11,41 đến 17,12
7. Chất béo bão hòa, g/100g, không lớn hơn	8

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

4.1 Chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Yêu cầu về vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. <i>E. coli</i> , MPN/g, không lớn hơn	3
2. <i>S. aureus</i> , CFU/g, không lớn hơn	10^2
3. <i>Cl. perfringens</i> , CFU/g, không lớn hơn	10
4. <i>Salmonella</i> , /25g, không lớn hơn	0
5. <i>B. cereus</i> , CFU/g, không lớn hơn	10^3

4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản **Rong biển giòn trộn hải sản** được quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 – Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2), $\mu\text{g}/\text{kg}$, không lớn hơn	15
2. Aflatoxin B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$, không lớn hơn	5

4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **Rong biển giòn trộn hải sản** được quy định trong Bảng 6.

Bảng 6 – Dư lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Arsen vô cơ (As), mg/kg , không lớn hơn	1
2. Chì (Pb), mg/kg , không lớn hơn	2

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản

5.1 Bao gói

Sản phẩm phải được đóng gói trong bao bì phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

5.2 Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm **Rong biển giòn trộn hải sản** được ghi trên bao bì theo quy định tại nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3 Bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở, vui lòng đóng kín miệng túi nếu không sử dụng hết.



Rong biển giòn trộn hải sản

돌지반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood



Rong biển sấy khô, cắt nhỏ kết hợp cùng hải sản thơm ngon với tỷ lệ lên tới 30% mang đến hương vị hấp dẫn. Dễ chuyển sản xuất hiện đại, giúp sản phẩm tăng độ giòn và giữ nguyên hương vị thơm ngon vốn có.

Thành phần:

Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm khô (15%) (tôm khô, gia vị (muối, đường, chất điều vị (INS621), chất tạo màu tổng hợp (INS110)), đường, muối gia vị (muối, chất điều vị (INS621, INS635)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).

Hướng dẫn sử dụng:

Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xối...

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g	
Năng lượng:	492 Kcal
Carbohydrat:	14,28 g
Chất đạm:	28,26 g
Chất béo:	35,72 g
Natri:	17,50 mg
Chất béo bão hòa:	5,14 g
Đường tổng số:	14,27 g



Dùng như món ăn vặt



Món cơm nắm



Rắc vào trứng chiên



Rắc lên xối nóng

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở, vui lòng đóng kín miệng túi nếu không sử dụng hết.

NSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền,
Xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Sản xuất theo số TCCS 30.2026/DAESANG

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với vật bất cứ thành phần nào của sản phẩm. Sản phẩm có chứa thành phần từ động vật giáp xác (tôm) và cá.

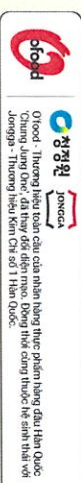


Tư vấn khách hàng:
(024) 3768 0563

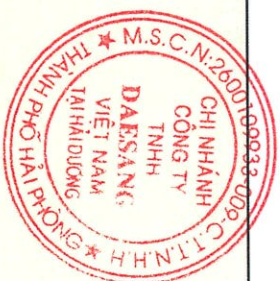


THÊM 10g GIÁ KHÔNG ĐỔI

Khối lượng tịnh:
40 g



(*) Việc tính toán các thông số trên của Daesang dựa trên một phần dữ liệu được báo cáo bởi NielsenIQ trong phạm vi dịch vụ Nghiên Cứu Đo lường Bán lẻ của ngành hàng Rong biển trong vòng 12 tháng liên tục tính từ 03/2025 đến 02/2026, tại thị trường Việt Nam (bao gồm kênh Hiện đại, không bao gồm kênh Truyền Thống, kênh Si.Là, MM Mega Market Việt Nam). Bản quyền ©2026, Công ty NielsenIQ Việt Nam.



Phiên Bản Đặc Biệt
Special Edition

QUET MÃ QR ở mặt sau và tham gia để có cơ hội nhận quà may mắn!



Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood
Đơn giản, tiện lợi, giàu dưỡng chất



KHỐI LƯỢNG TÍNH:
27 g



Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood

Rong biển sấy khô, cắt nhỏ kết hợp cùng hải sản thơm ngon với tỷ lệ lên tới 30%, mang đến hương vị hấp dẫn. Hãy chụm scan xuất hiện đại giúp sản phẩm tăng độ giòn và giữ nguyên hương vị thơm ngon vốn có.

- Thành phần: Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm khô (15%), (tôm khô, gia vị (muối, đường, chất điều vị (INS621), chất tạo màu tổng hợp (INS110)), đường, muối gia vị (muối, chất điều vị (INS621, INSS635)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).
- Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xối...

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g		
Năng lượng:	492	kcal
Carbohydrat:	14,28	g
Chất đạm:	28,26	g
Chất béo:	39,72	g
Natri:	1750	mg
Chất béo bão hòa:	5,14	g
Đường tổng số:	14,27	g



- Hương dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở, vui lòng đóng kín miệng túi nếu không sử dụng hết.
- NSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.
- Sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.
- Sản xuất theo số TCCS 30:2026/DAESANG
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm. Sản phẩm có chứa thành phần từ động vật giáp xác (tôm) và cá.



Tư vấn khách hàng:
(024) 3768 0563





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng
Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2512110273-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00248425

Mã số Eol : 005-32410-621312
 Tên mẫu : Rong biển giòn trộn hải sản
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 12/12/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 30/12/2025
 Thời gian thử nghiệm : 16/12/2025 - 05/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	12.4
4	VD165 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	36.3
5	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	5.12
6	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	Phát hiện vết(<0.015)
7	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	29.5
8	VW066 VW (a) Chất đạm	%	TCVN 10034:2013	24.50
9	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	2.41
10	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	13.8
11	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
12	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
13	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
14	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
15	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	13.8
16	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08)	7600





AR-26-VD-002674-01-VI / EUVNHC-00390057- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00248425

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VDGE4 VD (a) Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/ 100 g	AOAC 2020.07	13.99
20	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	3.57
21	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	481
22	VW02K VW (a) Sắt (Fe)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-16655 (Tham khảo AOAC 2015.01)	85.8
23	VD2H8 VD (m) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	0.072
24	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.06
25	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1770

Phát hiện vết: kết quả \geq LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 25/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 25/01/2026.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

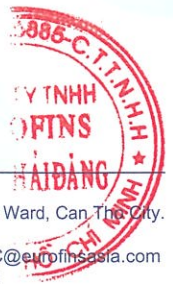
Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

 Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng
 Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2601140250-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00010797

Mã số Eol :	005-32410-650116
Tên mẫu :	Rong biển giòn trộn hải sản
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	14/01/2026
Thời gian thử nghiệm :	14/01/2026 - 19/01/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 21/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên


 Trần Thị Mỹ Dung
 Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc

 Lý Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/02/2026.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

 Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giàng
 Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2602020010-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00029536

Mã số Eol :	005-32410-669465
Tên mẫu :	Rong biển giòn trộn hải sản
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu :	03/02/2026
Thời gian thử nghiệm :	03/02/2026 - 09/02/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 10/02/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	2.7x10 ¹

Ký tên



 Trần Thị Mỹ Dung
 Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc

 Lý Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 27/02/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 27/02/2026.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Ky Hai Dang xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.