

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 43/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 từ 17/3/2020 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: SÓT ME HOÀN CHỈNH

2. Thành phần: Nước, đường mạch nha, đường, muối, chất làm dày (INS1422, INS415), cốt me (2%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS270), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), bột ớt, chất bảo quản (INS202, INS 211), chất tạo màu tự nhiên (INS150c, INS160c(i)), hương liệu tổng hợp (hương me và hương cốt dừa), chất tạo ngọt tổng hợp (INS955), Oleoresin Capsicum (dầu ớt, dầu cọ).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

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

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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//AL//PA//RCPE(LLDPE), HDPE-PP, thủy tinh/sắt tây...hoặc các chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của bộ Y tế.

+ Bao bì ngoài: hộp carton

+ Quy cách bao gói: 45g, 50g, 70g, 80g, 240g, 250g, 900g, 1kg, 2.5kg, 4kg, 5kg, 10kg,..hoặc các quy cách theo yêu 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:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- 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 số 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
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 43:2026/DAESANG

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 13 tháng 05 năm 2026

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



Hải Phòng, ngày 13 tháng 05 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 43:2026/DAESANG**

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHỈNH** 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 **SÓT ME HOÀN CHỈNH** 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 Tiêu chuẩn cơ sở 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.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

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

TCCS 43:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

SỐT ME HOÀN CHỈNH

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 43:2026/DAESANG

SỐT ME HOÀN CHỈNH

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

Hải Phòng, ngày 13 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

Mục lục

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
4.4 Phụ gia thực phẩm	5
5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản	5
5.1 Bao gói	5
5.2 Ghi nhãn	6
5.3 Bảo quản	6

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 43:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 43/2026/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 **SÓT ME HOÀN CHỈNH** 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*

Tham khảo QCVN 8-1:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm*, QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Yêu cầu cảm quan

Các yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHỈNH** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Dạng sốt, sánh.
1. Màu sắc	Màu nâu đen đến đen.
2. Mùi, vị	Mùi đặc trưng của sản phẩm, vị chua ngọt hài hòa.

3.2 Yêu cầu về lý - hóa

Các yêu cầu về lý - hóa đối với sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHỈNH** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. pH	Từ 2,5 đến 4
2. Muối (NaCl), %, không lớn hơn	7
3. Hàm lượng chất khô, %, không nhỏ hơn	30

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Các chỉ tiêu dinh dưỡng đối với sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHÍNH** 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 95 đến 158
2. Carbohydrat, g/100g	Từ 23 đến 38,5
3. Chất đạm, g/100g, không lớn hơn	1
4. Chất béo, g/100g, không lớn hơn	1
5. Natri (Na), mg/100g, không lớn hơn	3000
6. Đường tổng, g/100g	Từ 8,9 đến 15

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 **SÓT ME HOÀN CHÍNH** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Yêu cầu về vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g, không lớn hơn	10^4
2. Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc, CFU/g, không lớn hơn	10^2
3. Coliforms, CFU/g, không lớn hơn	10^2
4. E.Coli, MPN/g, không lớn hơn	3
5. S.aureus, CFU/g, không lớn hơn	10^2
6. Salmonella spp., /25g	Không phát hiện

4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHÍNH** 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), $\mu\text{g/kg}$, không lớn hơn	10
2. Ochratoxin A, $\mu\text{g/kg}$, không lớn hơn	30
3. Aflatoxin B1, $\mu\text{g/kg}$, không lớn hơn	5

4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **SÓT ME HOÀN CHÍNH** được quy định trong Bảng 6.

Bảng 6 – Dư lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Chì (Pb), mg/kg , không lớn hơn	2
2. Cadimi (Cd), mg/kg , không lớn hơn	1
3. Arsen (As), mg/kg , không lớn hơn	1
4. Thủy ngân (Hg), mg/kg , không lớn hơn	0,05

4.4 Phụ gia thực phẩm

Các yêu cầu phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHÍNH** được quy định trong Bảng 7.

Bảng 7 – Phụ gia thực phẩm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Natri benzoat (INS 211), mg/kg , không lớn hơn	1000
2. Kali sorbat (INS 202), mg/kg , không lớn hơn	1000
3. Caramen nhóm III (INS 150c), mg/kg , không lớn hơn	50000
4. Sucralose (INS 955), mg/kg , không lớn hơn	450

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.

Quy cách bao gói: 45g, 50g, 70g, 80g, 120g, 240g, 250g, 900g, 1kg, 2.5kg, 4kg, 5kg, 10kg,..hoặc các quy cách theo yêu cầu của khách hàng

5.2 Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm **SÓT ME HOÀN CHÍNH** 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 ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.



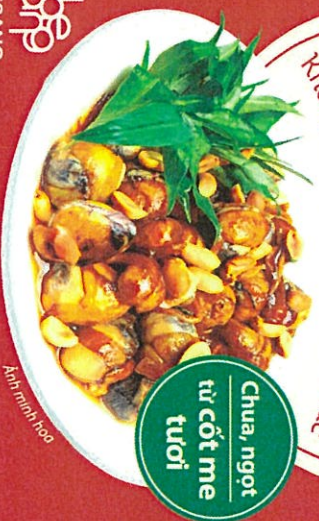


Tamarind Sauce

Tamarind Sauce

SỐT ME HOÀN CHỈNH

Không cần thêm gia vị nào khác



Chua, ngọt
từ cốt me
tươi



DAESANG

Khí minh họa

Khối lượng tịnh:
250 g

Thành phần

Nước đường mạch nha, đường, muối, chất làm dày (INS 422, INS415), cốt me (2%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS270), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), bột ớt, chất bảo quản (INS202, INS 211), chất tạo màu từ thiên nhiên (E15100, INS1600(i)), hương liệu tổng hợp (hương me và hương cốt dừa), chất tạo ngọt tổng hợp (INS955), Oleoresin Capsicum (đầu ớt, đầu cay).

Hương dẫn sử dụng

• Dùng làm sốt rang hay xào me cho các món cốt lớn, tôm, cua, mực, sò, heo (80 g sốt cho khoảng 500 g nguyên liệu).

• Dùng làm sốt chấm bánh tráng, món cuốn, món chiên.

★ **Món ăn gợi ý "Trang trí lên món me"**

Bước 01: Trang trí lên lúc chín, hoặc dùng để kho sốt sệt lại.

Bước 02: Cho nước sốt kho vào sốt me vừa nấu chín, đảo đều trên bếp.

Bước 03: Tắt bếp, cho ra đĩa và thưởng thức.



Hương dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	126,5	Kcal
Carbohydrat	30,8	g
Chất đạm	0,4	g
Chất béo	0,1	g
Natri (Na)	2040	mg
Đường tổng số*	11,8	g

*Thông tin dinh dưỡng không sử dụng cho người đi lang với các thành phần của 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 HÀI DƯƠNG

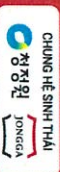
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giang

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Mã số thuế: Việt Nam

• Sản xuất theo số TCS: 43.2026/DAESANG

• Từ văn khách hàng: (024) 3768 0563



HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX:



8195530412018891



Overlapping 4mm



Sốt me hoàn chỉnh

Tamarind Sauce

• Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

Chua, ngọt
từ cốt me
tươi



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh: **80 g**

Dùng cho 500 g nguyên liệu

Sốt me hoàn chỉnh



Thành phần

Nước, đường, mạt, đường, muối, chất làm dày (INS1422, INS413), cốt me (2%), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS270), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), bột ớt, chất bảo quản (INS202, INS 211), chất tạo màu tự nhiên (INS150c, INS160c(i)), hương liệu tổng hợp (hương me và hương cốt dừa), chất tạo ngọt tổng hợp (INS955), Oleoresin Capsicum (dầu ớt, dầu cò).

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm sốt tangel hay xào me cho các món cắt lớn, lớn, cua, mực, sườn heo.
- Dùng làm sốt chấm bánh tráng, món cuốn, món chiên.

★ *Món ăn gợi ý: "Trứng cút lộn xào me"*



Bước 01: Trứng cút lộn luộc chín, bóc vỏ



Bước 02: Cho trứng đã bóc vỏ sốt me vào chảo, đun đến khi sôi sầm sùi



Bước 03: Trộn tiếp, cho ra đĩa và thưởng thức

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.

• **Sản phẩm của CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**

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

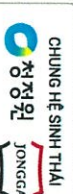
• **Sản xuất tại: CHỈ NHÃNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Sản xuất theo số TCCS 43:2026/DAESANG

• Xuất xứ: Việt Nam

— **Mẹo nhỏ** —
Có thể thêm hành phi, ớt tươi cho món ăn ngon hơn.

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX: Xem trên bao bì



8 935304 201865 1

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.



AR-26-VD-005014-01-VI / EUVNHC-00392504- Trang : 1 / 3

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 : X4GD2512200534-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00256781

Mã số Eol :

005-32410-629695

Tên mẫu :

SỐT ME HOÀN CHÍNH

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

22/12/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026

Thời gian thử nghiệm :

22/12/2025 - 07/01/2026

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	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW1P9 VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	Không phát hiện (LOD=0.05)
8	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	0.45
9	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Tham khảo TCVN 4835:2002)	2.95
10	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	Phát hiện vết(<0.3)
11	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	12.1
12	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	4.91
13	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	5.07
14	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
15	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.75



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00256781

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
16	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Phát hiện vết(<0.5)
17	VD668 VD (a) Hàm lượng chất khô	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	35.6
18	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	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)
21	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)
22	VDGE4 VD (a) Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/ 100 g	AOAC 2020.07	30.80
23	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	4.24
24	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	126
25	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
26	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
27	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
28	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1900

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 Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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-sac-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.

