

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 035 /BBC/ 2018

---oOo---

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Thành viên tập đoàn PAN

Địa chỉ: 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.39717920 – 39717921

Fax: 028.39717922

E-mail: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3600363970

Số Giấy chứng nhận: Cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm

Số cấp 30/2017/ATTP-CNĐT. Ngày cấp: 27/02/2017/ Nơi cấp: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH BÌNH DƯƠNG

Số cấp 241/GCNAATTP-SCT. Ngày cấp: 28/08/2017/ Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH LONG AN

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG CÓM – DỪA, SỮA - DÂU HURA DELI

2. Thành phần:

BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG SỮA-DÂU HURA DELI: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, bơ, sữa bột, chất giữ ẩm (E422, E420(i)), chất nhũ hóa (E471), nước, tinh bột bắp, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, sô-cô-la compound trắng, hương (sữa, dâu, bơ, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), chất làm dày (E415), chất điều chỉnh độ axit (E330), phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E129).

BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG CÓM-DỪA HURA DELI: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, bơ, sữa bột, chất giữ ẩm (E422, E420(i)), chất nhũ hóa (E471), nước, tinh bột bắp, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, sô-cô-la compound trắng, hương (cốm, dừa, bơ, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), chất làm dày (E415), phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E133).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--|--|-------------|
| 1. | Hàm lượng đường tổng | % | 14 – 25 |
| 2. | Độ kiềm, không lớn hơn | ml H ₂ SO ₄ 1N/100g | 2 |
| 3. | Hàm lượng chất béo | % | 24 – 44 |
| 4. | Hàm lượng đạm | % | 3,5 – 6,2 |
| 5. | Hàm lượng carbohydrate | % | 31,5 – 57,5 |
| 6. | Năng lượng | kcal/100g | 356 – 650,8 |
| 7. | Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn | % | 0,1 |
| 8. | Độ ẩm, không lớn hơn | % | 19,5 |
| 9. | Hàm lượng melamine | mg/kg | không có |



Handwritten signature

2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa vi sinh vật |
|-----|-----------------------------|-------------|-----------------------------|
| 1. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 10 ⁴ |
| 2. | Tổng số bào tử nấm men, mốc | CFU/g | 10 ² |
| 3. | Coliforms | CFU/g | 10 |
| 4. | Bacillus cereus | CFU/g | 10 |
| 5. | Clostridium perfringens | CFU/g | 10 |
| 6. | Staphylococcus aureus | CFU/g | 10 |
| 7. | E.coli | CFU/g | 3 |

2.3 Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp với 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. | Cadmi (Cd) | mg/kg | 0,1 |
| 2. | Chì (Pb) | mg/kg | 0,2 |

2.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|---------------------------------|-------------|------------|
| 1. | Ochratoxin A | µg/kg | 3 |
| 2. | Deoxynivalenol | µg/kg | 200 |
| 3. | Zearalenon | µg/kg | 20 |
| 4. | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | 4 |

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 1 năm kể từ ngày sản xuất.

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

4.1 Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh: Gói 28 g
Hộp 504 g (28 g x 18 gói)

4.2 Chất liệu bao gói:

- Màng gói vật liệu PET/MCPP (MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong) dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex.
- Các hộp bánh được đựng trong thùng carton khô, sạch.

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

D: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG

Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN

Lô A1/1-9, đường VL3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- 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.
- Căn cứ quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quyết định 38/2008 QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc "Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm".
- Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT "về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với 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./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 09 năm 2018.



NGUYỄN TRỌNG KHA



HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOA

Milich Pate

HURA deli

*Pandan - Coconut, Milk - Strawberry
Flavour layer Cake*

*Bánh Bông Lan Hương
Cốm - Dừa, Sữa - Dâu*



Delicious Cake

Khối lượng tịnh: Hộp 504 g (18 gói x 28 g)
Net wt: 504 g (17.78 oz)



BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG CỐM - DỪA, SỮA - DẦU HURA DELI
Pandan - Coconut, Milk - Strawberry flavour layer cake
Khối lượng tịnh: Hộp 504 g (28 g x 18 gói) Net wt: 17.78 oz

BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG SỮA-DẦU HURA DELI
MILK-STRAWBERRY FLAVOUR LAYER CAKE

Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, bơ, sữa bột, chất giữ ẩm (E422, E420(i)), chất nhũ hóa (E471), nước, tinh bột bắp, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, sô-cô-la compound trắng, hương (sữa, dừa, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), chất làm dày (E415), chất điều chỉnh độ axit (E330), phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E129).

Wheat flour, sugar, eggs, vegetable fat (shortening, refined palm olein), glucose syrup, butter, milk powder, humectants (E422, E420(i)), emulsifiers (E471), water, corn starch, leavening agents (E500(ii), E503(ii)), salt, white compound, artificial (milk, strawberry, butter, vanilla) flavour, preservative (E202), acidity regulator (E330), thickening agents (E415), artificial food color (E160a(i), E129).

BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG CỐM-DỪA HURA DELI
PANDAN-COCONUT FLAVOUR LAYER CAKE

Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, bơ, sữa bột, chất giữ ẩm (E422, E420(i)), chất nhũ hóa (E471), nước, tinh bột bắp, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, sô-cô-la compound trắng, hương (cốm, dừa, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), chất làm dày (E415), phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E133).

Wheat flour, sugar, eggs, vegetable fat (shortening, refined palm olein), glucose syrup, butter, milk powder, humectants (E422, E420(i)), emulsifiers (E471), water, corn starch, leavening agents (E500(ii), E503(ii)), salt, white compound, artificial (pandan, coconut, butter, vanilla) flavour, preservative (E202), thickening agents (E415), artificial food color (E160a(i), E133).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Năng lượng: 356 - 650,8 kcal Chất béo: 24 - 44 g
Carbohydrate: 31,5 - 57,5 g Protein: 3,5 - 6,2 g

NSX: / /

HSD: / /

NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

Nutrition Facts

1 Servings Per Container
Serving Size 100 g

Amount Per Serving
Calories 503.4 kcal

| | |
|--------------------|--------|
| Total Fat | 34 g |
| Total Carbohydrate | 44.5 g |
| Total Sugars | 19.5 g |
| Protein | 4.85 g |

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.
Ready for use immediately after opening the packaging.
Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
Display or store the product in a cool, dry place. Avoid direct sunlight.
Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:
Manufacturing date & Expiry date:
Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng. Sản phẩm có chứa gluten, trứng.
Safety warnings: Do not use expired products. Products contain gluten, eggs.

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica
Thành viên tập đoàn PAN

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số xuất tại: D. CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG
Lô 21 CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN
Lô A17/8, đường V.3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Vĩnh Lộc, tỉnh Long An, Việt Nam

Product of:

Bibica CORPORATION
A member of the PAN Group

443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by: D. EAST BIBICA ONE MEMBER COMPANY LIMITED.
Lot: 21 CN, D1 St, My Phuoc Industrial zone, My Phuoc Ward, Ben Cat Town, Binh Duong Province, Vietnam.
PAN FOOD MANUFACTURING JSC
Lot: A17/8, V.3 Road, Vinh Loc 2 Industrial Zone, Long Hiep Commune, Long An District, Long An Province, Vietnam.

Tel: 04.28.39717920 - 39717921 Fax: 04.28.39717922
Email: bibica@bibica.com.vn Website: www.bibica.com.vn
Số: 035/BBC/2018



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00061796
Mã số kết quả: AR-18-VD-067101-01-VI / EUVNHC-00049235



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu: BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG (CÔM - DỪA, SỮA - DẦU, BƠ - SỮA, SOCOLA-DỪA) HURA DELI
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 10/09/2018
Thời gian thử nghiệm: 11/09/2018 - 13/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 18/09/2018
Mã số PO của khách hàng: I2N2180910236



| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|--|--|-------------------------------|
| 1 | VD129 VD Carbohydrates | % | AOAC 986.25 mod. | 44,4 |
| 2 | VD165 VD (a)(f)(g) Béo | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 34,2 |
| 3 | VD263 VD (a)(f)(g) Protein | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 4,89 |
| 4 | VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng | % | TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981) | 19,4 |
| 5 | VD543 VD Năng lượng | kcal/100 g | FAO 2013 77 | 505 |
| 6 | VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10% | % | AOAC 920.46 | Không phát hiện (LOD=0.01) |
| 7 | VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) | 15,7 |
| 8 | VD0ZX VD Độ kiềm | ml H ₂ SO ₄ 1N / 100g | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-0270) (53 TCV 116-86) | 0,79 |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

743-2018-00061796 - Trang 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản XuấtLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

Ghi chú giải thích

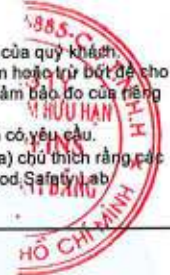
Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt đi cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00061797
Mã số kết quả: AR-18-VD-067102-01-VI / EUVNHC-00049235



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu: BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG (CƠM - DỪA, SỮA - DẦU, BƠ - SỮA, SOCOLA - DỪA) HURA DELI
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 10/09/2018
Thời gian thử nghiệm: 10/09/2018 - 17/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 18/09/2018
Mã số PO của khách hàng: I2N2180910236



| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|---|--------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí | cfu/g | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 2 | VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens | cfu/g | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 3 | VD340 VD (a)(g) Coliforms | cfu/g | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 4 | VD353 VD (a)(f) Escherichia coli | cfu/g | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 5 | VD373 VD (a) Staphylococcus aureus | cfu/g | TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 6 | VD398 VD Bacillus cereus | cfu/g | AOAC 980.31 | Không phát hiện (LOD=10) |
| 7 | VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc | cfu/g | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) | Không phát hiện (LOD=10) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản XuấtLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 kỹ thuật VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00061798
 Mã số kết quả: AR-18-VD-067005-01-VI / EUVNHC-00049235



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

| | |
|----------------------------------|--|
| Tên mẫu: | BÁNH BÔNG LAN HƯƠNG (CÔM - DỪA, SỮA - DẦU, BƠ - SỮA, SOCOLA-DỪA) HURA DELI |
| Tình trạng mẫu: | Mẫu thành phẩm |
| Ngày nhận mẫu: | 10/09/2018 |
| Thời gian thử nghiệm: | 11/09/2018 - 17/09/2018 |
| Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: | 18/09/2018 |
| Mã số PO của khách hàng: | I2N2180910236 |



| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|--------|---|-----------------------------|
| 1 | VD855 VD (a) Cadmium (Cd) | mg/kg | AOAC 2015.01 | Không phát hiện (LOD=0.007) |
| 2 | VD861 VD (a) Chì (Pb) | mg/kg | AOAC 2015.01 | Không phát hiện (LOD=0.02) |
| 3 | VD063 VD Ochratoxin A | µg/kg | AOAC 2000.09 | Không phát hiện (LOD=1) |
| 4 | VD066 VD Zearalenon | µg/kg | Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92 | Không phát hiện (LOD=10) |
| 5 | VD069 VD Deoxynivalenol | µg/kg | AOAC 986.18 | Không phát hiện (LOD=100) |
| 6 | VD821 VD (a) Aflatoxin B1 | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |
| 7 | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |
| 8 | VD020 VD Melamin | µg/kg | Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS) | Không phát hiện (LOD=0.05) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu cụ thể của khách hàng.
 Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.
 Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 kỹ sư VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) Mọi chi tiết các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238

