

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/JVL-TD/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT.**

Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 024 38626769

E-mail: JVLcompany.info@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0109752537

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn Thực phẩm số: 02/2024/NNPTNT-VP

Ngày cấp: 25/10/2024 tại Chi cục Chăn nuôi và Thú y tỉnh Vĩnh Phúc (cấp cho Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, Xã Minh Quang, Huyện Tam Đảo, Tỉnh Vĩnh Phúc – Ký hiệu **T**).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **THỊT BÒ**

2. Thành phần: 100% Thịt bò.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản $(-2)^{\circ}\text{C} - 2^{\circ}\text{C}$
- 09 tháng kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất xem trên nhãn.

STT.	Mã sản phẩm	Quy cách	Hạn sử dụng		Loại
			Bảo quản mát (-2°C) – 2°C	Bảo quản đông ≤ -18°C	
1	Thịt bò thái lát Yakiniiku - Beef Yakiniiku Slices	Thái lát	30 ngày	9 tháng	MC, FC
2	Thịt bò thái lát Karubi - Beef Karubi Slices	Thái lát	30 ngày	9 tháng	MC, FC
3	Thịt bò thái lát Gyumeshi - Beef Gyumeshi Slices	Thái lát	30 ngày	9 tháng	MC, FC
4	Thịt bò xay – Beef Mince	Xay, khối tròn	30 ngày	9 tháng	MC, FC
5	Thăn nội bò - Tenderloin	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
6	Thăn ngoại bò - Striploin	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
7	Thăn nội bò không diềm - Tenderloin Side Strap Off	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
8	Đầu thăn ngoại bò - Rib Eye	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
9	Nắp đầu thăn bò - Rib Cap	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
10	Thăn vai bò - Chuck Roll	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
11	Cổ vai bò - Chuck Eye Roll	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
12	Lõi vai bò - Top Blade	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
13	Lõi cổ bò - Chuck Tender	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
14	Nạc vai bò - Bolar Blade	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
15	Nạc cổ bò - Neck	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
16	Sườn non bò có xương - Short Rib BI 6-8	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
17	Đầu gầu bò không nắp - Point End Deckle Off	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
18	Đuôi gầu bò - Navel End Brisket	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
19	Thịt sườn bò không xương - Short Ribs Boneless	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
20	Thịt sườn vai bò không xương – Chuck Short Ribs Boneless	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC



21	Nạm bụng bò - Flank	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
22	Thăn bụng bò - Flank Steak	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
23	Dẻ sườn bò - Rib Finger	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
24	Diềm thăn trong bò - Inside Skirt	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
25	Diềm thăn ngoài bò - Outside Skirt	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
26	Dài thăn bò - Hanging tender	Cắt miếng, bít tết, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
27	Nạc mông bò - Rump	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
28	Nạc mông bò không nắp - Rump Cap Off	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
29	Nắp nạc mông bò - Rump Cap	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
30	Nạc đuôi bò - Topside	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
31	Nạc đuôi bò không nắp - Topside Cap Off	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
32	Nắp nạc đuôi bò - Topside Cap	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
33	Lõi mông bò - Eye Round	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
34	Đùi lá cờ bò - Outside Flat	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
35	Đùi gọ bò - Knuckle	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
36	Thăn lõi mông bò - Tri Tip	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
37	Bắp bò - Shin Shank	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
38	Bắp Hoa bò - Shin Shank Special Trim	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
39	Lõi rùa bò - Golden Coin Shin Shank	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
40	Chuối cổ bò - Neck chain meat	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
41	Diềm thăn nội - Tenderloin side strap	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
42	Thịt vụn bò sơ chế - Processed trimming	-	Không áp dụng	9 tháng	MC, FC

175

CỘNG
HÒA
XÃ HỘI
CHÍNH

H P

43	Mỡ bò sơ chế - Processed fat	-	Không áp dụng	9 tháng	MC, FC
44	Sườn cọng bò - Tomahawk	-	30 ngày	9 tháng	MC, FC
45	Đầu thăn ngoại bò có xương - Ribeye Bone-in (OP RIB)	-	30 ngày	9 tháng	MC, FC
46	Thăn lưng bò có xương - Shortloin	-	30 ngày	9 tháng	MC, FC
47	Đuôi bò -Tail	Cắt miếng/ khúc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
48	Diềm bụng bò - Flap Meat	Cắt miếng, thái lát/ sợi, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC
49	Gân chữ Y bò - Hock Tendon	Cắt miếng, cắt khối/ lúc lắc	30 ngày	9 tháng	MC, FC

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

4.1. Quy cách đóng gói: khối lượng tịnh: 150 g, 280 g, 450 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg, hoặc quy cách khác theo nhu cầu thị trường được thể hiện rõ trên bao bì sản phẩm.

4.2. Chất liệu bao bì:

+ Bao bì trực tiếp: Sản phẩm được đóng gói hút chân không trong bao bì đa lớp PE/ PVDC đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tuân theo QCVN 12-1: 2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp.

+ Bao bì ngoài: Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton tùy theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MEGA VIỆT PHÁT- NHÀ MÁY MEGA DELI (Ký hiệu M)**

Địa chỉ: L.06A, Đường số 1, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.

Số Giấy chứng nhận HACCP Codex: 2017-HACCP-3091 cấp ngày: 26/09/2023 do tổ chức chứng nhận Quốc tế BVQA cấp.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm dự thảo nội dung ghi nhãn)

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 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật 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 24/2013/TT-BYT Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm của Bộ Y tế.

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm của Bộ Y tế.
- Tiêu chuẩn quốc gia số TCVN 12429-2:2020 về Thịt mát – Phần 2: Thịt trâu, bò.
- Tiêu chuẩn quốc gia số TCVN 7047:2020 về Thịt đông lạnh.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP và nghị định 111/2021/NĐ-CP Quy định về nhãn hàng hóa.

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./.

Vĩnh Phúc, ngày 10 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



YOICHI HARUMOTO

70
TY
UÔ
IAT
HÀ

PHỤ LỤC
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 01/JVL-TD/2025)

1. Các chỉ tiêu cảm quan

1.1. Thịt mát

Chỉ tiêu	Yêu cầu
- Bề mặt	Bề mặt thịt khô, trơn, không dính nhớt, không dính tay.
- Màu thịt nạc	Màu đỏ hồng tươi sáng đến hơi sẫm. Màu sắc đồng đều.
- Màu mỡ	Có màu trắng cho đến vàng nhạt sáng.
- Mùi	Mùi đặc trưng của thịt bò, không có mùi lạ.
- Cấu trúc	Mềm, đàn hồi, cơ thịt liên kết chặt chẽ.

1.2. Thịt đông lạnh

Chỉ tiêu	Yêu cầu
- Trạng thái	Khối thịt đông cứng, dính tay, bề mặt khô, gõ có tiếng vang, không có băng đá trên bề mặt nhưng có thể có một ít tuyết trên bề mặt ngoài của khối thịt, không bị rã đông
- Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi	Không có mùi lạ

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	$\leq 5 \times 10^5$
2. <i>E. coli</i> , cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
3. <i>Salmonella</i> /25 g	Không phát hiện

3. Chỉ tiêu hóa lý: Theo TCVN 12429-2:2020 về Thịt mát – Phần 2: Thịt trâu, bò và TCVN 7047:2020 về Thịt đông lạnh.

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Phản ứng định tính hydro sulfua (H_2S)	Âm tính
2. Hàm lượng amoniac (mg/100g, không lớn hơn)	≤ 35
3. Tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi TVB-N (mg/100g, không lớn hơn)	≤ 20

4. **Hàm lượng 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.

Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1. Cadimi (Cd), mg/kg	$\leq 0,05$
2. Chì (Pb), mg/kg	$\leq 0,1$

5. **Dư lượng thuốc thú y:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 24/2013/TT-BYT “*Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm của Bộ Y tế*”
6. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 50/2016/TT-BYT “*Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm của Bộ Y tế*”.

Đính kèm Bản tự công bố số: 01/JVL-TD/2025
Ngày: 10/03/2025

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN MẮT

CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT

Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

THỊT BÒ

Mã sản phẩm

Thành phần: 100% Thịt bò

Khối lượng tịnh: ...g

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $(-2)^{\circ}\text{C} - 2^{\circ}\text{C}$

Ngày sản xuất: dd/mm/yyyy

MÃ NHÀ MÁY

Hạn sử dụng: 30 ngày kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín, chế biến các món ăn tùy thích

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng, bỏ miếng thấm nước trước khi chế biến

Xuất xứ: Việt Nam



YOICHI HARUMOTO

Đính kèm Bản tự công bố số: 01/JVL-TD/2025
Ngày: 10/03/2025

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH

CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT

Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

THỊT BÒ

Mã sản phẩm

Thành phần: 100% Thịt bò

Khối lượng tịnh: ...g

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Ngày sản xuất: dd/mm/yyyy

MÃ NHÀ MÁY

Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Rã đông trước khi nấu, chế biến các món ăn tùy thích

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng, không tái cấp đông sau khi đã rã đông

Xuất xứ: Việt Nam



YOICHI HARUMOTO



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 515/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: THỊT BÒ
- Mã số mẫu: 122415891/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 0,3 kg/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 0 °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: 27/12/2024
- Thời gian thử nghiệm: 27/12/2024 - 03/01/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT
Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy
Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>E. 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	5,0 x 10 ¹
9.4*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.5*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,016
9.6*	Hàm lượng Clenbuterol	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03)
9.7*	Hàm lượng Dexamethasone	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,05)
9.8*	Hàm lượng Diquat	mg/kg	NIFC.04.M.026 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003)
9.9*	Hàm lượng Paraquat	mg/kg	NIFC.04.M.026 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003)
9.10*	Hàm lượng Ractopamine	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly 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.



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.11*	Hàm lượng Salbutamol	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03)
9.12*	Hàm lượng Spectinomycin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15)
9.13*	Hàm lượng Sulfadimidine	µg/kg	NIFC.04.M.010 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0)
9.14	Định tính Sulfit (H ₂ S)	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
9.15*	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	NIFC.02.M.160 (Ref. TCVN 3706:1990)	13,0
9.16	Hàm lượng Nitơ bazơ bay hơi	mg/100g	NIFC.02.M.375 (Ref. TCVN 9215:2012)	19,4
9.17*	pH	-	NIFC.05.M.196	5,78

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 03 tháng 01 năm 2025

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
- 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
- (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
- 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.