

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 07/TPCA/2023.

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á

Địa chỉ: Số 08, Đường TS 15, Khu Công Nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Điện thoại: 84.222.3710720/3714146 Fax: 84.222.3714036

E-mail: afotech@afotech.vn

Mã số doanh nghiệp: 2300235006

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng – ISO 9001:2015 số VN22/00000121.

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số VN22/00000169.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CUNG ĐÌNH PHỞ GÀ HÀ NỘI.

2. Thành phần:

Vất sợi: Gạo, chất làm dày (1404), tinh bột khoai tây, gạo ST25 (14 g/kg), muối, chất nhũ hóa (466, 412, 475).

Gói gói: Nước, muối, dầu thực vật, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), đường, hành, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột gừng, bột tiêu, bột ớt, bột thảo quả, bột quế), dịch chiết xuất gà (22 g/kg), gừng, đạm đậu nành thủy phân, sữa bột gầy, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương gà, hương ngò rí, hương húng quế, hương thịt), bột gia vị, chất bảo quản (202, 211), chất làm dày (415), chất điều chỉnh độ acid (296), chất tạo ngọt tổng hợp (950), nước cốt xương hầm (0,75 g/kg), chất tạo màu tự nhiên (100(i), 164), chất chống oxy hóa (319).

Gói tương ớt: Nước, ớt, muối, chất điều vị (631, 627), giấm, chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 260), chất làm dày (1422, 415), chất bảo quản (202, 211), maltodextrin, chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất chống oxy hóa (316).

Gói rau: Giả thịt (từ protein lúa mì), rau sấy (hành lá, lá mùi ta).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

08 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì của sản phẩm.

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

Đối với quy cách đóng gói dạng gói: Chất liệu bao bì gói là metalize, bao bì các gói gia vị chất liệu metalize: Phù hợp VSATTP.

Đối với quy cách đóng gói dạng ly: Chất liệu bao bì ly là nhựa PP và giấy duplex, bao bì các gói gia vị chất liệu metalize: Phù hợp VSATTP.

Đối với quy cách đóng gói dạng thố: Chất liệu bao bì thố là giấy PE và giấy duplex, bao bì các gói gia vị chất liệu metalize: Phù hợp VSATTP.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 68 g, 73 g, 80 g, 85 g.

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

Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á.

Số 8, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm 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.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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./.

Bắc Ninh, ngày 17 tháng 03 năm 2023

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Thị Hà

|| 3 ||
G
H
N
P
ÁU
-T
||

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 07/TPCA/2023)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 01/TPCA/2019
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH PHỞ GÀ HÀ NỘI	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Vắt sợi nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ (gói xốt, gói rau, gói xốt ớt).

Màu sắc: Sợi trắng đục hoặc trắng ngà, gói xốt bên trong màu nâu đỏ.

Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngon, không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm của vắt sợi	% khối lượng	≤ 14
2	Hàm lượng béo của gói sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 5$
3	Hàm lượng protein của gói sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 15$
4	Hàm lượng carbohydrate của gói sản phẩm	% khối lượng	$40 \div 75$

- 1.3. **Chỉ tiêu vi sinh vật:** (tuân theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho nhóm sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ: bột, miến, mỳ sợi (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng)).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$

- 1.4. **Hàm lượng kim loại nặng:** (tuân theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,4$

- 1.5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** (tuân 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, bao gồm cả sản phẩm ngũ cốc đã qua chế biến; ngũ cốc sử dụng làm thực phẩm, các sản phẩm ngũ cốc (đã và chưa qua chế biến)).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng aflatoxin B1	ppb	≤ 2
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	≤ 3



SƠ PHỞ được coi là linh hồn của món ăn đặc biệt cho ẩm thực Hà Thành. Bánh phở phải được làm từ loại gạo ngon thường hàng giàu dưỡng chất để tạo nên chất sợi dẻo dai, mềm mịn hòa quyện cùng hương vị đặc trưng từ nước cốt xương hầm. Cùng bình Khèo lèo tại hiện trường ấy với sợi phở nhiều hơn đến 10%, nẩy bở sùng gạo ST25 ngon từ danh & x3** nước cốt xương hầm làm nên một trải nghiệm ngon chuẩn vị Hà Nội.

CUNG ĐÌNH



CUNG ĐÌNH

Bát To Đặc Biệt

Tương ớt cay Chuẩn vị

Phở Gà Hà Nội

Ngon hơn với x3^{*}
Nước cốt xương hầm**

PHỞ ẨM LIÊN
Khối lượng tịnh: **73 g**
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm



* Trong lượng sợi trước là 50 g nay là 55 g
** Trong lượng nước cốt xương hầm trước là 0,25 g/kg, nay là 0,75 g/kg



SAN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Số điện thoại: 0222.3714037
ISO 22000 : 2018
ISO 9001 : 2015
Số TCS: 01/TPCN/2019

ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN VÀ HẠN SỬ DỤNG
1. Chỉ cần mở và cất giữ tại nơi khô ráo.
2. Tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời.
3. Tránh tiếp xúc với các chất lỏng.
4. Tránh tiếp xúc với các chất ăn mòn.
5. Tránh tiếp xúc với các chất dễ cháy.
6. Tránh tiếp xúc với các chất dễ nổ.
7. Tránh tiếp xúc với các chất dễ oxy hóa.
8. Tránh tiếp xúc với các chất dễ phân hủy.
9. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi màu sắc.
10. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi mùi vị.
11. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi kết cấu.
12. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ ẩm.
13. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ pH.
14. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn điện.
15. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn nhiệt.
16. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn âm.
17. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn quang.
18. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn cơ học.
19. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn điện từ.
20. Tránh tiếp xúc với các chất dễ biến đổi độ dẫn điện từ.

Thành phần dinh dưỡng
239,46 kcal
3,07 g
48,12 g
4,82 g





THÙNG PHỞ GÀ
460 x 370 x 140mm

CO.M0.Y0.K100

CO.M100.Y100.K0

CO.M60.Y100.K0

CO.M100.Y100.K20



THÙNG THỐ GÀ
430 x 292 x 193

CO.M0.Y0.K100

CO.M100.Y100.K0

CO.M60.Y100.K0

CUNG ĐÌNH
Phở Gà Hà Nội
Ngon hơn với x³
Nước cốt xương hầm
Phở ăn liền

Bát To Đặc Biệt

Gao ST25
NGON TRÚ DANH

Thùng thố tiện lợi
* Trọng lượng nước cốt xương hầm trước là 0,25 g/kg, nay là 0,75 g/kg

Tương ớt cay
Chuẩn vị

CUNG ĐÌNH
Phở Gà Hà Nội
Ngon hơn với x³
Nước cốt xương hầm

Bát To Đặc Biệt

Gao ST25
NGON TRÚ DANH

Thùng thố tiện lợi
* Trọng lượng nước cốt xương hầm trước là 0,25 g/kg, nay là 0,75 g/kg

Tương ớt cay
Chuẩn vị

CUNG ĐÌNH
Phở Gà Hà Nội
Ngon hơn với x³
Nước cốt xương hầm

Gao ST25
NGON TRÚ DANH

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO
CẢ GIA ĐÌNH !

- Bảo đảm An Toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế
- Bảo quản nơi khô mát

CUNG ĐÌNH
Phở Gà Hà Nội
Ngon hơn với x³
Nước cốt xương hầm

Gao ST25
NGON TRÚ DANH

Sản phẩm chất lượng của **AGRICH**
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Số 08, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Tel: 84.222.371.0720/ 371.4146
Email: pho@techrealtech.vn
Website: www.techrealtech.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Số nhà 08, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

0,876 kg
(73 g x 12 thố)

Y 30 2010 68146

GÔNG TY C.T.C.P
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
H.TIÊN DU - T.BÁC NINH

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
- Địa chỉ/ Client's Address : Số 08 đường TS15 khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 10/01/2023
received
- Ngày phân tích mẫu/ Date of : 10/01/2023
Performance of Test
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 16/01/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : Cung đình phở gà Hà Nội
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đóng gói kín
- Ghi chú/ Note :
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LH Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.01	AOAC 999.10
2	LH Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	AOAC 999.10
3	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	LS Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
5	LS Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
6	LH Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	10.5	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
7	LH Đạm tổng (*) / Total protein (*)	7.48	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
8	LH Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	64.0	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
9	LH Năng lượng / Calories	320	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
10	LH Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
11	LH Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	4.6 x 10 ³	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)



TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề Shophouse D1 tại Khu D, Khu đô thị mới

Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

TS-TTCL-7.8/BM-04

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	LH Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
13	LH Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
14	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
15	LH Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
16	LH Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31

Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



ĐOÀN HỮU LƯỢNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề Shophouse D1 tại Khu D, Khu đô thị mới

Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

TS-TTCL-7.8/BM-04

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-1

Trang/ Page No: 1/1

- Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
- Địa chỉ/ Client's Address : Số 08 đường TS15 khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 10/01/2023
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test : 10/01/2023
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 16/01/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : Cung đình phở gà Hà Nội
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đóng gói kín
- Ghi chú/ Note :
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LH Béo tổng (*) / Total fat (*)	3.83	%	-	TS-KT-HCB-002:2018

Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ĐOÀN HỮU LƯỢNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề Shophouse D1 tại Khu D, Khu đô thị mới

Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

TS-TTCL-7.8/BM-04

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.