

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM  
Số: 01/NGUYEN DUC LOI/2024

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

Tên cơ sở: Hộ Kinh Doanh Nguyễn Đức Lợi

Địa chỉ: Bản Bua 1, xã Ảng Tở, huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên

Điện thoại: 0988 978 109

Mã số doanh nghiệp: 62J8 000675 đăng ký lần đầu ngày 22 tháng 3 năm 2017 tại Phòng Tài chính – Kế hoạch UBND huyện Mường Ảng.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 15-2023/CL/QLCL-ĐB, Cấp ngày: 15/06/2023, Cấp tại: Chi cục QLCL và Phát triển thị trường Nông sản Sở Nông nghiệp và PTNT tỉnh Điện Biên.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi

2. Thành phần: Tảo xoắn tươi Spirulina platensis nguyên chất

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm trong túi hút chân không

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói khối lượng tịnh là 500 g (50 viên × 10 g) và theo yêu cầu khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi bóng trong suốt PE đảm bảo ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (Mẫu nhãn dự kiến đính kèm tại phụ lục).**

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Hộ Kinh Doanh Nguyễn Đức Lợi sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất số: TCCS 01:2024/NGUYEN DUC LOI

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./.

Mường Ảng, ngày 13 tháng 12 năm 2024

**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT  
CỦA HỘ KINH DOANH**

(Ký, họ tên, đóng dấu)



**Nguyễn Đức Lợi**

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

UBND huyện Mường Ảng	Tên sản phẩm	Số Tiêu chuẩn cơ sở
Hộ Kinh Doanh Nguyễn Đức Lợi	Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi	TCCS 01:2024/NGUYEN DUC LOI

### 1. Yêu cầu kỹ thuật

#### 1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm
2	Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3	Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ
4	Trạng thái	Đặc trưng của sản phẩm

#### 1.2 Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 3,0$
2	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 3,0$
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,1$

### 2. Thành phần:

Nguyên liệu: Tảo xoắn tươi *Spirulina platensis* nguyên chất

### 3. Lô sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng:

Lô sản xuất: Xem trên bao bì

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng: 1 năm trong túi hút chân không

### 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

**Hướng dẫn sử dụng:** Uống 1-6v/ngày; Pha 1-2 viên tảo với 200-300ml nước nguội (có thể thêm nước nóng sau) và uống từ từ, hết trước 20 phút.

**Hướng dẫn bảo quản:** Cấp đông 100% thời gian, từ -10 đến -15 độ.

#### Thông tin cảnh báo:

- Không pha nước sôi, không nấu chín;

- Người ghép tạng, người mắc bệnh tự miễn, người dị ứng protein (tôm, cua, nhộng...) cần tham khảo ý kiến bác sĩ.

### 5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

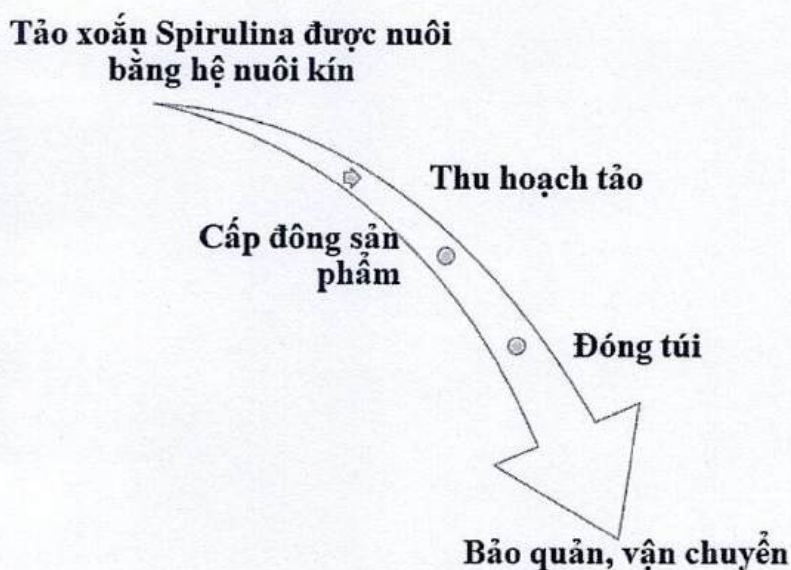
- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói khối lượng tịnh là 500 g (50 viên × 10 g) và theo yêu cầu khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi bóng trong suốt PE đảm bảo ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

### 6. Quy trình sản xuất:

#### 6.1 Sơ đồ quy trình sản xuất

## PHỤ LỤC I: QUY TRÌNH SẢN XUẤT TẢO XOẮN TƯƠI CAO CẤP KHÔNG TANH ĐỨC LỢI



#### 6.2. Thuyết minh quy trình sản xuất

## PHỤ LỤC II: THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT TẢO XOẮN TƯƠI CAO CẤP KHÔNG TANH ĐỨC LỢI

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
1	Tảo xoắn Spirulina được	- Sau khi đã chuẩn bị đủ cơ sở giống, tiến hành thả tảo giống, cấp dinh dưỡng, ánh sáng, nhiệt độ,	- Nước được sử dụng là nước tinh khiết được lọc qua hệ thống RO.

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
	nuôi bằng hệ nuôi kín	<p>tạo dòng chảy... trong vòng 5-7 ngày.</p> <p>- Kiểm soát các chỉ tiêu về nước, nhiệt độ, môi trường nước, theo dõi sự sinh trưởng, phát triển của tảo...</p>	<p>- Điều chỉnh nhiệt độ, ánh sáng đảm bảo tạo điều kiện tối ưu cho tảo phát triển.</p> <p>- Đảm bảo không lẫn tạp,</p>
2	Thu hoạch tảo	<p>- Thu hoạch đảm bảo tuân thủ theo quy trình.</p> <p>- Khi kiểm tra trên kính hiển vi, cá thể tảo đạt từ 15-20 vòng xoắn (khoảng 60 micromet) và mật độ đạt khoảng 30.000 tb/ml thì tiến hành thu lọc bằng vải chuyên dụng.</p>	<p>Trong quá trình thu hoạch cơ sở chỉ dùng nước lọc tinh khiết rửa môi trường kiểm cho tảo không còn vị mặn của nước biển, như vậy thay vì là ướp xác thì quy trình của cơ sở. Tảo vẫn giữ được màu xanh đặc trưng (xanh lục), hầu như không mùi không vị.</p>
3	Cấp đông sản phẩm	<p>- Quan sát các chỉ số kỹ thuật trong quá trình cấp đông thông qua việc vận hành hệ thống máy móc và tuân thủ theo quy trình của cơ sở.</p> <p>- Khi thu hoạch được sinh khối tảo tươi nguyên chất, dùng nước lọc RO rửa kỹ (3-4 lần), vắt đến độ thủy phân nhất định rồi mang vào phòng đã được diệt khuẩn, đóng khay, hút chân không và bảo quản ở nhiệt độ dưới 0°C).</p>	<p>Sản phẩm được đưa ngay vào kho lạnh vô trùng (phòng được thấp bóng đèn UV 1h trước khi đưa sản phẩm thu hoạch vào), cấp đông ngay sau khi đóng khay – khoảng 30 – 40 giây/khay.</p>
4	Đóng túi	<p>- Cân định lượng và đóng gói 500 g/túi.</p> <p>- Quan sát túi sau khi hút chân không đảm bảo kín.</p> <p>- Dán tem nhãn phù hợp theo quy định.</p>	<p>- Sản phẩm của cơ sở được cấp đông ít nhất từ 8-12 tiếng ở nhiệt độ 18°C, sau đó đưa ra các túi chuyên dụng đã qua xử lý UV hoặc khí OZON, hút chân không khoảng 30 giây/túi.</p>

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
			- Lưu ngày thu hoạch, rồi tiếp tục cấp đông.
5	Bảo quản, vận chuyển	- Theo dõi nhiệt độ bảo quản. - Vận chuyển bằng trang thiết bị chuyên dụng, đảm bảo nhiệt độ bảo quản.	- Bảo quản 100% trong ngăn đá tue lạnh. - Thời hạn sử dụng 12 tháng kể từ NSX.

**7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:** Không.

**8. Nội dung ghi nhãn:**

Phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 về nhãn hiệu hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP, ngày 09/12/2021 của Chính Phủ, về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP, ngày 14/4/2017 của Chính Phủ, quy định về nhãn hàng hóa.

**9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**

9.1. Xuất xứ: Việt Nam.

9.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng và phân phối:

**Sản xuất tại:** Hộ Kinh Doanh Nguyễn Đức Lợi

**Địa chỉ:** Bản Bua 1, xã Ảng Tở, huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên

**Điện thoại:** 0988 978 109

Chúng tôi cam kết sản xuất và kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố./.

Mường Ảng, ngày 23 tháng 12 năm 2024

**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT  
CỦA HỘ KINH DOANH**

(Ký, họ tên, đóng dấu)



**Nguyễn Đức Lợi**

PHỤ LỤC KÈM THEO  
MẪU NHÃN DỰ KIẾN TẢO XOẢN TƯƠI CAO CẤP  
KHÔNG TANH ĐỨC LỢI



CƠ SỞ NGHIÊN CỨU - LƯU TRỮ GIỐNG  
**NUÔI TRỒNG - CHẾ BIẾN TẢO XOẢN**  
*Spirulina Duc Loi - dien bien phu*

- GPKD Số: 62J8 000 675; ngày 22.03.2017 - CN Nhân hiệu độc quyền số: 348686  
- GCNĐKATTP Số: 15/2023/CL/QLCL-ĐB (lần 3) - MST: 5600324982  
- CN Đo lường chất lượng: B030879; 02.11.2017 - Số phiếu phân tích: 3626.20



# TẢO XOẢN TƯƠI CAO CẤP KHÔNG TANH ĐỨC LỢI

**Thành phần:** Tảo xoắn tươi *Spirulina platensis* nguyên chất

**Hướng dẫn sử dụng:** Uống 1-6v/ngày; Pha 1-2 viên tảo với 200-300ml nước nguội (có thể thêm nước nóng sau) và uống từ từ, hết trước 20 phút;

**Hướng dẫn bảo quản:** Cấp đông 100% thời gian, từ -10 đến -15 độ;

**Thông tin cảnh báo:**

- Không pha nước sôi, không nấu chín;
- Người ghép tạng, người mắc bệnh tự miễn, người dị ứng protein (tôm, cua, nhộng...) cần tham khảo ý kiến bác sĩ;

**Số TCB:** 01/NGUYEN DUC LOI/2024

**Khối lượng tịnh:** 500 g (50 viên x 10 g)

HSD: 1 năm trong túi hút chân không

NXS:.....

LSX:.....

**Xuất xứ:** Việt Nam

**Sản xuất tại:**

**HỘ KINH DOANH NGUYỄN ĐỨC LỢI**

Website: <https://taoxoantuoiducloi.vn/>

**Điện thoại:**

**0912.7.5.1954 - 0988.978.109**

**Địa chỉ:** Bản Bua,  
xã Ảng Tờ, huyện Mường Ảng



MẪU NHÃN BỤI TẠO XOAN Tươi CAO CẤP  
KHÔNG TẠNH ĐỤC LỢI  
THỰC KIỆM THEO



CÔNG TY CỔ PHẦN  
VƯỜI TRỒNG - CHÈ BIỂN TẠO XOAN



# TẠO XOAN TƯƠI CAO CẤP KHÔNG TẠNH ĐỤC LỢI

Hương dẫn sử dụng: Cao lỏng 100% thời gian, 10-15 giây.  
Hương dẫn sử dụng: Cao lỏng 100% thời gian, 10-15 giây.  
Hương dẫn sử dụng: Cao lỏng 100% thời gian, 10-15 giây.

Thông tin cảnh báo:  
- Không pha nước sôi, không nấu chín.  
- Người già, trẻ em, người mắc bệnh tiểu đường, người dị ứng protein (lòng của trứng...) cần tham khảo ý kiến bác sĩ.

Số TCB: 01/NGUYỄN DUC LOI/2024

Khối lượng tịnh: 50g (50ml x 10g)

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại:

HỒ KHINH DOANH NGUYỄN DỤC LỢI

Địa chỉ: 11/11 Nguyễn Văn Linh, Quận 1, TP. HCM

Điện thoại:

0912.7.8.1954 - 0988.978.109

Giả chi: Bán Buôn

15/1 Nguyễn Văn Linh, Quận 1, TP. HCM



**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ  
HỘ KINH DOANH**

**Số: 62J8 000675**

Đăng ký lần đầu, ngày 22 tháng 3 năm 2017  
Đăng ký thay đổi lần 01, ngày 15 tháng 7 năm 2019

**1. Tên hộ kinh doanh:** NGUYỄN ĐỨC LỢI

Điện thoại: 0988978109

**2. Địa điểm kinh doanh:** Bản Bua, xã Ảng Tở, huyện Mường Ảng.

**3. Ngành, nghề kinh doanh:** Nuôi trồng, kinh doanh các sản phẩm: Tảo xoắn spirulina, tảo giồng và các vật tư ngành tảo; nuôi, ươm, trồng và kinh doanh cà phê, cây ăn quả, cây lấy gỗ, hoa, cây cảnh, đào thế, đào phai, cây xanh công trình, cây dược liệu và các sản phẩm nông - lâm - thủy, hải sản trong danh mục cho phép; kinh doanh máy móc công, nông nghiệp; nuôi và kinh doanh động vật hoang dã thông thường trong danh mục cho phép; kinh doanh khu vui chơi, giải trí, dịch vụ lưu trú, ăn uống, giải khát; vận tải hành khách nội địa, cho thuê xe có động cơ, điều hành Tour khám phá thiên nhiên, văn hóa nội địa.

**4. Vốn kinh doanh:** 5.000.000.000 đồng (năm tỷ đồng).

**5. Họ và tên đại diện hộ kinh doanh:** Nguyễn Đức Lợi

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 21/10/1972

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam.

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Chứng minh thư nhân dân.

Số Chứng minh thư nhân dân: 040252891

Ngày cấp: 20/02/2009

Nơi cấp: Công an tỉnh Điện Biên.

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: Tổ dân phố 7, thị trấn Mường Ảng, huyện Mường Ảng.

Chỗ ở hiện tại: Tổ dân phố 7, thị trấn Mường Ảng, huyện Mường Ảng.

**6. Danh sách cá nhân góp vốn thành lập hộ kinh doanh (nếu có)**

T	Tên thành viên	Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú	Giá trị phần vốn góp (VNĐ)	Tỷ lệ (%)	Số CMTND
1	Nguyễn Đức Lợi	Mường Ảng, huyện Mường Ảng	5.000.000.000	100	040252891



Lương Văn Hải



Phạm Trung Kiên

BẢN SAO

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
Certificate  
of compliance with food safety regulations

**CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG NÔNG SẢN**  
quality management department of agriculture forestry  
and fishery products

**CHỨNG NHẬN**  
Certifies

Cơ sở/ Establishment : **Nguyễn Đức Lợi**

Mã số/ Approval number :

Địa chỉ/ Address: **Bản Bua 1, xã Ảng Tờ, huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**

Điện thoại/ Tel: **0988978109**

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định**  
Comforms to food safety regulations

*Trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng, chế biến kinh doanh nông sản (tảo xoắn, thịt và các sản phẩm từ thịt, rau, củ, quả, thủy sản...)*  
Cultivation, animal husbandry, processing and trading of agricultural products (Spirulina, meat and meat products, vegetable and aquatic products...)

Số cấp/ Number : **15/2023/CL/QLCL-ĐB**

Có hiệu lực đến: ngày 15 tháng 06 năm 2026

Valid until (date/month/year): **15/6/2026**

Và thay thế GCN số: **09/2020/CM/QLCL-ĐB** cấp ngày 05/6/2020

**CHỨNG THỰC**  
**BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Ngày: **24-12-2024**

Điện Biên, ngày 15 Tháng 06 năm 2023

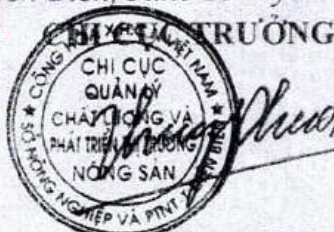
Điện Biên, June 15<sup>th</sup> year 2023

Số CT: **1270** Quyền số: **C/1** SCT/BS

**TM. UBND XÃ**  
**K.T CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**



*Lo Văn Ngương*



*Nguyễn Thị Phương*



**CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO**  
**FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY**  
**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ**  
**CẦN THƠ FAO TESTING CENTER**



•Trụ sở chính:  
 E4-2, Lê Văn Tương, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam  
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com  
 •Headquarters:  
 E4-2, Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam  
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com

•Chi nhánh Hà Nội:  
 A15, Quốc lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com  
 •Hà Nội Branch:  
 A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Viet Nam  
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com

**BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TESTING REPORT**

**SAO Y BẢN CHÍNH**

Số/No: CT241209.09.01

Tên khách hàng / Customer's name : **HỘ KINH DOANH NGUYỄN ĐỨC LỢI**  
 Địa chỉ / Address : **Bán Bua 1, Xã Ẩng Tô, Huyện Mường Ảng, Tỉnh Điện Biên**  
 Tên mẫu / Sample's name : **Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi (Tảo xoắn tươi Đức Lợi) (NDL.01)**  
 Mô tả mẫu / Sample description : **Mẫu được chứa trong túi nhựa, nguyên vẹn**  
 Ngày nhận mẫu / Sample received on : **09/12/2024**  
 Ngày phân tích / Sample tested on : **09/12/2024**  
 Ngày trả kết quả / Date of Issue : **16/12/2024**

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TESTING RESULT**



**Giám Đốc**  
**Trần Như Ý**

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp thử nghiệm Testing Method
1.	Lead/ Chì (Pb)	0.25	mg/kg	-	CFT-WI03-11(*)
2.	Cadmium/ Cadimi (Cd)	0.06	mg/kg	-	CFT-WI03-06(*)
3.	Mercury/ Thủy ngân (Hg)	ND	mg/kg	0.025	CFT-WI03-21(*)
4.	Protein/ Đạm	62.5	%	-	CFT-WI02-11(*)
5.	Carbohydrate	18.4	%	-	CFT-WI02-10(*)
6.	Lipid / Chất béo	6.8	%	-	CFT-WI02-06(*)
7.	Năng lượng/Calories	385	kcal/100g	-	CFT-WI02-43
8.	Màu sắc/Color	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
9.	Mùi/Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	-	Cảm quan
10.	Vị/Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	-	Cảm quan
11.	Trạng thái/Characteristic	Đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
12.	Calcium/Canxi (Ca)	135	mg/100g	-	WRT/TM/EN/01.01: 2019(Ref: AOAC 2013.06) (**)



**CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO**  
**FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY**  
**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ**  
**CẦN THƠ FAO TESTING CENTER**



•Trụ sở chính:  
E4-2, Lê Văn Tương, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam  
+84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchathuong@gmail.com  
•Headquarters:  
E4-2, Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam  
+84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchathuong@gmail.com

•Chi nhánh Hà Nội:  
A15, Quốc lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
+84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchathuong@gmail.com  
•Hà Nội Branch:  
A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Viet Nam  
+84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchathuong@gmail.com

**BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TESTING REPORT**

Số/No: CT241209.09.01

13.	Copper/ Đồng (Cu)	6.93	mg/100g	-	WRT/TM/EN/01.01: 2019 (Ref: AOAC 2013.06)(**)
14.	Zinc/ Kẽm (Zn)	2.45	mg/100g	-	WRT/TM/EN/01.01: 2019 (Ref: AOAC 2013.06)(**)
15.	Vitamin B1	2.6	mg/100g	-	WRT/TM/ LC/03.01:2019(**)
16.	Sodium/ Natri (Na)	1170	mg/100g	-	WRT/TM/ EN/01.02:2019 (Ref: AOAC 969.23)(**)

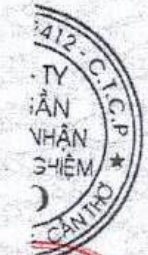
Phòng Thí Nghiệm / Laboratory

Lê Dữ Ninh



Giám đốc / Director

Trần Như Ý



**Ghi chú/Note:**

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.
  - Không được sao chép một phần hay toàn bộ báo cáo này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ / This report may not be reproduced in whole or in part without the prior written consent of Can Tho FAO Testing Center.
  - Thông tin mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Sample and customer's information is written as customer's request.
  - (\*) : Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017.
  - (\*\*) : Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ / Parameter is tested by subcontractor.
  - (+): Chỉ tiêu được thực hiện trên mẫu thử theo yêu cầu khách hàng/ Parameter is tested on the sample sampled according to customer's request.
  - Mẫu thử nghiệm được phân tích tại Trung Tâm Kiểm Nghiệm FAO Cần Thơ / The test sample was analyzed at the Can Tho FAO testing Center.
- KPH; <10;<3; <1: Không phát hiện/ Not detected ND/KPH: Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng