CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX

BẢN TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 11/MAL/MHM

MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM HƯƠNG VỊ TÔM CHUA CAY

NĂM 2026

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/MAL/MHM

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX.

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Đông Ngạc, Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

Email: mihamex@yahoo.com

Mã số doanh nghiệp: 0100878197

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: số 14/GCNATTP-SCT do Sở Công Thương Hà Nội cấp ngày 09/04/2024 cho loại hình sản xuất và kinh doanh: SẢN XUẤT MỲ ĂN LIỀN; ĐÓNG GÓI VÀ PHỐI TRỘN MUỐI, BỘT CANH

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM HƯƠNG VỊ TÔM CHUA CAY**

2. Thành phần:

Vắt mì: Bột mì, tinh bột khoai mỳ, dầu thực vật, muối ăn, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất làm dày: Guargum (412), Xanthangum (415); chất ổn định: Curdlan (424), Pentanatri triphosphat (451i); chất làm ẩm: Carrageena (407), Natri polyphosphat (452i); chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii).

Các gói gia vị: Muối, đường, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột hương tôm, chất điều chỉnh độ axit (330), chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: thùng 30 gói, thùng 50 gói, thùng 100 gói,…

- Khối lượng tịnh: 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 200g….

- Chất lượng bao bì: Đóng gói bằng túi nilong PE, PP đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng	Kcal/100g	444.2	355.36 – 533.04
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	10.2	8.16 – 12.24
3	Hàm lượng chất béo	g/100g	16.2	12.19 – 19.44
4	Chất béo bão hoà	g/100g	10.8	8.64 – 12.96
5	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	64.4	51.52 – 77.28
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	2493	1994.4 – 2991.6

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(có phụ lục đính kèm)*

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.

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

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm.

- Thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi Thông tư 24/2019/TT-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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./.

Hà Nội, ngày 07 tháng 01 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

GIÁM ĐỐC

Ngô Quốc Tuấn

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Mihamex

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Đông Ngạc,TP.Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

Email: mihamex@yahoo.com

Mì ăn liền ZumZum

Hương vị Tôm Chua Cay

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì, tinh bột khoai mỳ, dầu thực vật, muối ăn, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất làm dày: Guargum (412), Xanthangum (415); chất ổn định: Curdlan (424), Pentanatri triphosphat (451i); chất làm ẩm: Carrageena (407), Natri polyphosphat (452i); chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii).

Các gói gia vị: Muối, đường, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột hương tôm, chất điều chỉnh độ axit (330), chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng có trong 1 gói mì 60g:

- Chất đạm/Protein: 6.1 g
- Chất béo/Lipid: 9.7 g
- Chất béo bão hoà/Saturated fat: 6.5 g
- Carbohydrat/Carbohydrate: 38.6 g
- Sodium/Natri: 1496 mg
- Năng lượng/Energy: 266 Kcal

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vắt mì vào tô cùng gói gia vị.

Chế nước sôi vào, đậy nắp trong 3 phút.

Mở nắp ra, trộn đều là dùng được ngay.

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc sản phẩm có hiện tượng bao gói bị hở, rách. Nên chế biến ngay sau khi mở bao bì. Tránh để sản phẩm gần các loại hoá chất và các sản phẩm có mùi mạnh. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 60g

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Mihamex

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Đông Ngạc,TP.Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

Email: mihamex@yahoo.com

Mì ăn liền ZumZum

Hương vị Tôm Chua Cay

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì, tinh bột khoai mỳ, dầu thực vật, muối ăn, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất làm dày: Guargum (412), Xanthangum (415); chất ổn định: Curdlan (424), Pentanatri triphosphat (451i); chất làm ẩm: Carrageena (407), Natri polyphosphat (452i); chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii).

Các gói gia vị: Muối, đường, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột hương tôm, chất điều chỉnh độ axit (330), chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng có trong 1 gói mì 65g:

- Chất đạm/Protein: 6.6 g
- Chất béo/Lipid: 10.5 g
- Chất béo bão hoà/Saturated fat: 7.0 g
- Carbohydrat/Carbohydrate: 41.9 g
- Sodium/Natri: 1620.5 mg
- Năng lượng/Energy: 288.5 Kcal

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vắt mì vào tô cùng gói gia vị.

Chế nước sôi vào, đậy nắp trong 3 phút.

Mở nắp ra, trộn đều là dùng được ngay.

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc sản phẩm có hiện tượng bao gói bị hở, rách. Nên chế biến ngay sau khi mở bao bì. Tránh để sản phẩm gần các loại hoá chất và các sản phẩm có mùi mạnh. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 65g

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Mihamex

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Đông Ngạc,TP.Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

Email: mihamex@yahoo.com

Mì ăn liền ZumZum

Hương vị Tôm Chua Cay

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì, tinh bột khoai mỳ, dầu thực vật, muối ăn, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), chất làm dày: Guargum (412), Xanthangum (415); chất ổn định: Curdlan (424), Pentanatri triphosphat (451i); chất làm ẩm: Carrageena (407), Natri polyphosphat (452i); chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii).

Các gói gia vị: Muối, đường, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột hương tôm, chất điều chỉnh độ axit (330), chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat.(631), Dinatri-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng có trong 1 gói mì 70g:

- Chất đạm/Protein: 7.1 g
- Chất béo/Lipid: 11.3 g
- Chất béo bão hoà/Saturated fat: 7.6 g
- Carbohydrat/Carbohydrate: 45.1 g
- Sodium/Natri: 1745 mg
- Năng lượng/Energy: 310.5 Kcal

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vắt mì vào tô cùng gói gia vị.

Chế nước sôi vào, đậy nắp trong 3 phút.

Mở nắp ra, trộn đều là dùng được ngay.

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc sản phẩm có hiện tượng bao gói bị hở, rách. Nên chế biến ngay sau khi mở bao bì. Tránh để sản phẩm gần các loại hoá chất và các sản phẩm có mùi mạnh. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 70g

BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 64865/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

BẢN SAO

1. Tên mẫu: MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM HƯƠNG VỊ TÔM CHUA CAY
2. Mã số mẫu: 092515944/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon, 10 gói/1 túi x 65 g/gói. Số lượng: 1. NSX: 23 09 25 - HSD: 23 03 26.
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 24/09/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 24/09/2025 - 01/11/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX
   Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Đông Ngạc, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
9. 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*	*Bacillus cereus* giả định	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10)
9.2*	*C. perfringens*	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.4*	*E. coli*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.5*	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 10)
9.6*	Tổng số Nấm men - nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	2,2 x 10^3
9.8	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Dạng khối, hình vuông, không bị vụn nát, không bị cháy, màu nâu vàng, mùi vị đặc trưng của sản phẩm
9.9	Chỉ số acid (tính theo KOH)	mgKOH/g	NIFC.02.M.174 (Ref: TCVN 6127:2010)	1,10
9.10*	Chỉ số peroxit	meqO2/kg	NIFC.02.M.81	3,19
9.11	Định tính Phẩm màu kiềm	-	NIFC.02.M.65	Âm tính
9.12*	Độ ẩm	g/100g	TCVN 7879:2008	2,64
9.13*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	64,4
9.14*	Hàm lượng Lipid	g/100g	NIFC.02.M.04	16,2

1. Các kết quả thí 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 kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test 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/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố 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
9.15*	Hàm lượng NaCl	g/100g	NIFC.02.M.07	5,64
9.16*	Hàm lượng Nhóm Sorbat	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	KPH (LOD: 2,0)
9.17*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03	10,2
9.18	Năng lượng (Tính từ hàm lượng Lipid, Protein và Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ))	kcal/100g	NIFC.02.M.06	444
9.19*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.20*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.21*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.22*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,015
9.23*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	2493

Ghi chú: *KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)*

BẢN SAO

Hà Nội, ngày 01 tháng 11 năm 2025

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: ... Quyển số ... SCT/BS
Ngày: 07-01-2026

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

S.Đ.K.H.Đ: 34 - C.T.H. VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG MỸ ĐÌNH P.TỪ LIÊM - TP.HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN
NGUYỄN THỊ LIỄU

1. Các kết quả thí 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 kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test 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/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 76546/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

BẢN SAO

1. Tên mẫu: MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM HƯƠNG VỊ TÔM CHUA CAY
2. Mã số mẫu: 112519684/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon, (60 g/gói x 5 gói)/túi. Số lượng: 1. NSX: 201125 - HSD: 200526.
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 26/11/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 26/11/2025 - 14/12/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX
   Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Chỉ tiêu Hóa lý

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Chất béo bão hòa, dạng toàn phần (C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C11:0, C12:0, C13:0, C14:0, C15:0, C16:0, C17:0, C18:0, C20:0, C21:0, C22:0, C23:0, C24:0)	g/100g	NIFC.04.M.107 (Ref. AOAC 996.06, AOAC 2012.13)	10,8

Hà Nội, ngày 14 tháng 12 năm 2025

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: ..... Quyển số: SCT/BS
0835 - 01 - 2026
Ngày: 07/01/2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

S.Đ.K.H.Đ: 34 - C.T.H.
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG MỸ ĐÌNH
P.TỪ LIÊM - T.P HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN
NGUYỄN THỊ LIỄU

1. Các kết quả thí 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 kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test 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.