

Bùi Thị Hồng Thu

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NOOM/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam.

Điện thoại: 0985.948.158

Fax:

E-mail: buihonggoanh@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 04/2023/GCNATTP-SCT do Sở Công thương tỉnh Quảng Nam cấp ngày 24/04/2023, có hiệu lực đến ngày 24/4/2026.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **DẦU MACCA ÉP LẠNH**

2. Thành phần: 100% dầu ép lạnh từ nhân hạt macca

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng vào chai, hũ, lọ nhựa PET/ thủy tinh hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế;

- Quy cách đóng gói: 100ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;

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

- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2025/NOOM đính kèm.

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./.

Quảng Nam, ngày 20 tháng 05 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH
THỰC PHẨM NOOM

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

Số: 01/2025/QĐ-CBTCCS

Quảng Nam, ngày 19 tháng 05 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007;
- Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Thông tư 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Căn cứ Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm **DẦU MACCA ÉP LẠNH**.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 01:2025/NOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **DẦU MACCA ÉP LẠNH**.

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu HC.



Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ:

TCCS 01:2025/NOOM

Áp dụng cho sản phẩm:

DẦU MACCA ÉP LẠNH

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 01:2025/NOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **DẦU MACCA ÉP LẠNH** do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh và bao gói sản phẩm **DẦU MACCA ÉP LẠNH** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

2. Tài liệu viện dẫn:

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

3. Yêu cầu về kỹ thuật

- AVA-KN-PP.HL/10 – Phương pháp xác định Năng lượng;
- AVA-KN-PP.HL/01 – Phương pháp xác định Độ ẩm;
- AVA-KN-PP.HL/04 – Phương pháp xác định Carbohydrat;
- AVA-KN-PP.HL/02 – Phương pháp xác định Béo tổng;
- AVA-KN-PP.QP/063 – Phương pháp xác định Natri;
- AVA-KN-PP.HL/56 – Phương pháp xác định Cảm quan;
- TCVN 6121:2018 – Phương pháp xác định Chỉ số peroxide (PV);
- AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01) – Phương pháp xác định hàm lượng Asen;
- AOAC 2015.01 – Phương pháp xác định hàm lượng Chì;
- AVA-KN-PP.SK/211 – Phương pháp xác định hàm lượng Aflatoxin;
- TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) – Phương pháp xác định Tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) – Phương pháp xác định *Coliforms*;
- TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) – Phương pháp xác định *Salmonella spp.*;
- TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015) – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) – Phương pháp xác định Tổng số nấm men nấm mốc;
- AOAC 975.55 – Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus*.

3.1 Chỉ tiêu cảm quan

Yêu cầu về cảm quan sản phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1: Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Sản phẩm dạng lỏng, đồng nhất, không có tạp chất lạ.
2	Màu sắc	Sản phẩm không màu
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

3.2 Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Bảng 2: Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp thử
1	Năng lượng	kcal/100g	898±20%	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm	g/100g	0±20%	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat	g/100g	0±20%	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng	g/100g	99,8±20%	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri	mg/100g	1,39±20%	AVA-KN-PP.QP/063

3.3 Chỉ tiêu an toàn

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 3

Bảng 3: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử
1	Chỉ số peroxide (PV)	meq/kg	15	TCVN 6121:2018
2	Asen	mg/kg	0,1	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Chì	mg/kg	0,1	AOAC 2015.01
4	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10	AVA-KN-PP.SK/211
5	Aflatoxin B1	µg/kg	5	
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ³	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
7	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
8	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không có	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
9	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
10	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	Không có	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không có	AOAC 975.55

4. Thành phần: 100% dầu ép lạnh từ nhân hạt macca.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1 Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào chai, hũ, lọ nhựa PET/ thủy tinh hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế;

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 01:2025/NOOM

- Quy cách đóng gói: 100 ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5.1 Ghi nhãn: Việc ghi nhãn sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

5.2 Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.3 Bảo quản: Để nơi tối, vận chuyển cẩn thận sau khi dùng.

6. Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp, trộn salad, kho, làm bánh, thêm vào món ăn đậm, cháo, soup...

7. Thông tin cảnh báo: Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp.

Quảng Nam, ngày 19 tháng 05 năm 2025

GIÁM ĐỐC



Bùi Thị Hồng Thu

DẦU MACCA ÉP LẠNH

Số tiêu chuẩn công bố: TCCS 01:2025/NOOM

Số Tự công bố: 01/NOOM/2025

Khối lượng tịnh:

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Xuất xứ: Việt Nam

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Địa chỉ: Tổ 17, Thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng

Bình, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam.

Website: www.noomfood.com

Điện thoại: 0985.948.158

THÀNH PHẦN

100% dầu ép lạnh từ nhân hạt macca.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG

Năng lượng	898 kcal/100g
Đạm	0 g/100g
Carbohydrat	0 g/100g
Béo tổng	99,8 g/100g
Natri	1,39 mg/100g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Ăn trực tiếp, trộn salad, kho, làm bánh, thêm vào món ăn dặm, cháo, soup....

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Đề nơi tối, vận chuyển nắp sau khi dùng.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp.



Cây trồng và processing được sản xuất
tại Việt Nam. Không phụ thuộc &
đội ngũ công nhân nước ngoài.
Bảo quản không cần phụ gia bảo quản
với thời hạn sử dụng.

noom
khai phá thực phẩm

**DẦU MACCA
ÉP LẠNH**
Virgin Cold Pressed
Macadamia Oil

Macadamia Cold Pressed,
Unrefined, Non-Thermal Processed
in Collaboration & Innovation



Thử kích thích
LƯU NHỮNG

Thạch phân
100% dầu ép lạnh từ hạt macadamia

Kiểm soát độ ẩm
Dầu macca giúp kiểm soát độ ẩm
da, ngăn ngừa mụn trứng cá, giảm
chàm, viêm da, giúp da mịn màng
và bảo vệ da khỏi tác động
của môi trường bên ngoài.

Chăm sóc da
Dầu macca giúp da mịn màng, sáng
và khỏe mạnh.

Sản xuất tại
Công ty TNHH Sản Phẩm Thực Phẩm
Việt Nam, 100% sản phẩm được
sản xuất tại Việt Nam, không phụ
thuộc vào công nhân nước ngoài.

Được sản xuất và phân phối bởi
noom - khai phá thực phẩm

"Là dầu thực
vật lành, dễ tiêu, không nóng"



Macadamia Cold Pressed





Trang/ Page No: 1/3

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: BGA6250301407-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 24/03/2025
received
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 24/03/2025 - 29/03/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 29/03/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : DẦU MACCA ÉP LẠNH
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	898	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	Không phát hiện/ Not Detected	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	99.8	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	1.39	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
6	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng lỏng, đồng nhất, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
7	Màu sắc / Color	Sản phẩm không màu	-	AVA-KN-PP.HL/56
8	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
9	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
10	Chỉ số peroxide (PV) (*) / Peroxide value (PV) (*)	1.55	meq/kg	TCVN 6121:2018
11	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
12	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
13	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
14	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
15	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 3/3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: BGA6250301407-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
16	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
17	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
18	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
19	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55

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.
- (***) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (***) : Items are tested by subcontractor currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ" / When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





AR-25-VD-063963-01 / EUVNHC-00333022- Trang : 1 / 1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Tổ 17, Thôn Bình Túy - Xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình

Quảng Nam, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : DB9M2504170230

Mã số mẫu : 743-2025-00064297

Mã số Eol :

005-32410-447217

Tên mẫu :

DẦU MACCA ÉP LẠNH

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong chai thủy tinh

Ngày nhận mẫu :

17/04/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 19/04/2025

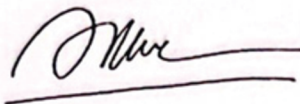
Thời gian thử nghiệm :

18/04/2025 - 19/04/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD861 VD (a) CHÌ (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 15/05/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 15/05/2025.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải tại www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sack Ky Hai Dang xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ....) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sack Ky Hai Dang.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.