

**CÔNG TY TNHH
THỰC PHẨM NOOM**

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

Số: 16/2025/QĐ-CBTCCS

Đà Nẵng, ngày 24 tháng 12 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;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 1763:2008 về Nước tương;
- 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 **NƯỚC TƯƠNG LÊN MEN TỰ NHIÊN**.

QUYẾT ĐỊNH:

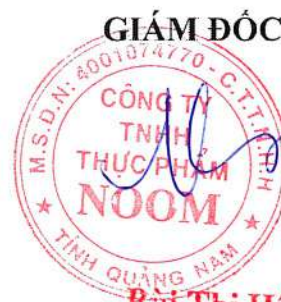
Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 16:2025/NOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **NƯỚC TƯƠNG LÊN MEN TỰ NHIÊN**.

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.



Bà Thi Hồng Thu

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/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 Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

Email : admin@noomfood.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: **NƯỚC TƯƠNG LÊN MEN TỰ NHIÊN**

2. Thành phần: lạc nhân, hạt điều nhân, nấm rom, nấm bào ngư, thơm, nước, muối

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: 100ml, 200ml, 250ml, 500ml, 1000ml, 1900ml, 2000ml, 4600ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng;

- Chất liệu bao bì: chai, hũ, lọ nhựa PET/ thủy tinh hoặc bao gói khác 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

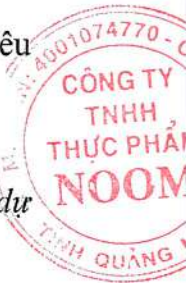
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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;

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;

- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 1763:2008 về Nước tương;



- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 16:2025/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./.

Đà Nẵng, ngày 24 tháng 12 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Bàì Thị Hồng Thu



CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ:

TCCS 16:2025/NOOM

Áp dụng cho sản phẩm:

NƯỚC TƯƠNG LÊN MEN TỰ NHIÊN



LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 16:2025/NOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **NƯỚC TƯƠNG LÊN MEN TỰ NHIÊN** 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 **NƯỚC TƯƠNG LÊN MEN TỰ NHIÊN** 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).

- AOAC 2015.01 – Phương pháp xác định hàm lượng Chì, Cadmi;
- AOAC 2015.01 – Phương pháp xác định hàm lượng Thủy Ngân;
- AOAC 2015.01 – Phương pháp xác định hàm lượng Asen;
- ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 – Phương pháp xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) – Phương pháp xác định E.coli;
- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) – Phương pháp xác định Coliform;
- ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 – Phương pháp xác định Salmonella;
- AOAC 975.55– Phương pháp xác định Staphylococcus aureus;
- TCVN 4991:2005 (ISO 7937: 2004) – Phương pháp xác định Clostridium perfringens;
- TCVN 8275-1:2010 – Phương pháp xác định Tổng số bào tử nấm men nấm mốc;
- VLAB-CH-TP-599 – Phương pháp xác định hàm lượng Aflatoxin;
- VLAB-CH-TP-599 – Phương pháp xác định hàm lượng Ochratoxin A;
- TCVN 10034:2013 – Phương pháp xác định hàm lượng Nitơ tổng;
- TCVN 1764: 2008– Phương pháp xác định hàm lượng Chất rắn hòa tan không kể muối;
- TCVN 1764: 2008– Phương pháp xác định hàm lượng Muối;
- VLAB-CH-TP-343(Ref TCVN 4073:2009) – Phương pháp xác định độ axit;
- TCVN 10034:2013 – Phương pháp xác định hàm lượng Đạm;
- VLAB-CH-TP-106 – Phương pháp xác định hàm lượng Béo tổng;
- FAO, Food and Nutrion P.77, 2003 – Phương pháp xác định hàm lượng Carbohydrate;
- FAO, Food and Nutrion P.77, 2003 – Phương pháp xác định hàm lượng Năng lượng;
- TCVN 1764:2008 – Phương pháp xác định hàm lượng Natri.

- Phương pháp xác định cảm quan.

3. Yêu cầu về kỹ thuật

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

ST T	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng lỏng đặc trưng của sản phẩm
2	Màu sắc	Màu nâu đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng, vị mặn đặc trưng của sản phẩm

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

ST T	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp thử
1	Đậm	g/100g	12±15%	TCVN 10034:2013
2	Béo tổng	g/100g	KPH/ND	VLAB-CH-TP-106
3	Carbohydrate	g/100g	5,73±15%	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003
4	Năng lượng	kcal/100g	71±15%	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003
5	Natri	mg/100mg	6418±15%	TCVN 1764:2008

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	Asen (As)	ppm	1	AOAC 2015.01
2	Cadmi (Cd)	ppm	1	AOAC 2015.01
3	Chì (Pb)	ppm	2	AOAC 2015.01
4	Thủy ngân (Hg)	ppm	0,05	AOAC 2015.01
5	Ochratoxin A	µg/kg	3	VLAB-CH-TP-599

6	Aflatoxin B ₁	µg/kg	2	VLAB-CH-TP-599
7	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4	
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
9	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ²	TCVN 6848:2007
10	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	<10	TCVN 7924-2:2008
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	3	AOAC 975.55
12	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/mL	10	TCVN 4991:2005
13	<i>Salmonella</i>	/25ml	KPH	ISO 6579-1:2017
14	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/mL	10	TCVN 8275-1:2010
15	Muối	g/100ml	13-22	TCVN 1764:2008
16	Độ axit	g/100ml	0,8-1,6	VLAB-CH-TP-343
17	Nitơ tổng, không nhỏ hơn	g/100ml	0,4	TCVN 10034:2013
18	Chất rắn hòa tan không kể muối, không nhỏ hơn	g/100ml	8	TCVN 1764: 2008

4. Thành phần: lạc nhân, hạt điều nhân, nấm rơm, nấm bào ngư, thơm, nước và muối

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;

- Quy cách đóng gói: 100ml, 200 ml, 250ml, 500ml, 1000ml, 1900ml, 4600ml v...v 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: khi chưa mở nắp 36 tháng, mở nắp 12 tháng kể từ ngày sản xuất

5.3 Bảo quản: Để nhiệt độ phòng lau chùi miệng chai sau khi rót, lắc đều thường xuyên nếu không sử dụng hoặc tốt nhất trữ tủ lạnh sau khi mở nắp.

6. Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nước chấm, ướp cùng gia vị hoặc nêm nếm, thêm vị umami tự nhiên cho món ăn, phù hợp người ăn chay. Lắc đều trước khi rót.

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

Đà Nẵng, ngày 24 tháng 12 năm 2025

GIÁM ĐỐC



Bùi Thị Hồng Thu

Nước tương lên men tự nhiên
hoàn toàn với muối và nước trong
2 năm thành nước tương nguyên
chất đậm đặc. Pha loãng với
nước, giấm, đường để chấm.

Thông tin dinh dưỡng (Nutrition facts)	
Đạm (Protein)	12g/100g
Carbohydrate	5,73g/100g
Năng lượng (Calories)	71kcal/100g
Natri (Sodium)	6418mg/100ml



30204050



NƯỚC TƯƠNG LÊN MÉN TỰ NHIÊN

Naturally Brewed Mixnut Sauce

Organic mixnut sauce
authentically brewed for 2 years

Thể tích thực

500ml



Thành phần

Lạc nhân, hạt điều nhân, nấm rơm,
nấm bào ngư, thơm, nước và muối.

Hướng dẫn sử dụng

Lắc đều trước khi rót, dùng làm nước
chấm, ướp cùng gia vị hoặc nêm nếm,
thêm vị umami tự nhiên cho món ăn,
phù hợp người ăn chay (không chứa

đậu nành, không phụ gia).

Lưu ý: Nướng sử dụng khi thấy
sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng
hoặc không phù hợp.

Chú ý bảo quản

Tốt nhất trữ tủ lạnh sau khi mở nắp.

Sản xuất tại

Công ty TNHH Thực Phẩm Noom

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Tuy,

xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng,

Việt Nam.

Website: www.noomfood.com

Số điện thoại: 0934660152

Số TCB: 16/NOOM/2025

HSD: Khi chưa mở nắp, 36 tháng kể từ NSX.
Sau khi mở nắp, 12 tháng kể từ NSX.

NSX & Số LOT: In trên bao bì



"Umami đậm
ủ lâu năm"



Số/ No.: VLAB0-251120-080/4-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 01/12/2025

Trang/ Page : 1/3

Tên khách hàng⁽¹⁾/ Company: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ⁽¹⁾/ Address: **Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **20/11/2025**
Ngày thực hiện/ Date(s) of testing: **20/11/2025 đến 01/12/2025**
Tên mẫu⁽¹⁾/ Sample Name: **Nước tương lên men**
Tình trạng mẫu/ State of sample: **Mẫu đựng trong chai nhựa/ Samples in plastic bottles.**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS

[Xem trang kế/See next page (s)]

Ghi chú/ Notes:

- (1) Thông tin do khách hàng cung cấp/ Information provided by client.
- (a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Item(s) are accredited to ISO/IEC 17025:2017.
- (b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Bảo vệ thực vật/ Appointed item(s) by Department of Plant Protection.
- (c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục chăn nuôi/ Appointed item(s) by Department of Livestock Production.
- (d) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ Appointed item(s) by Ministry of Agriculture & Rural Development.
- (e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ Appointed item(s) by Ministry of Industry & Trade.
- (s) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by the subcontractor.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận được tại phòng thí nghiệm/ Test result(s) are valid only on submitted sample(s).
 - LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.
 - KPH/ ND: Không phát hiện/Not detected.
 - Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.
 - Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is an unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.

PHỤ TRÁCH PHÒNG THÍ NGHIỆM
OFFICER IN CHARGE OF LABORATORY



Phạm Lê Tiến Khánh

TỔNG GIÁM ĐỐC
GENERAL DIRECTOR



Nguyễn Quốc Toàn

Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/10/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

Trung tâm phân tích/Testing Center:

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



Số/ No.: VLAB0-251120-080/4-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 01/12/2025

Trang/ Page : 2/3

Kết quả/ result

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOQ	Phương pháp phân tích Test method
1.	Định lượng Tổng vi sinh vật hiếu khí/ <i>Enumeration of aerobic microorganism</i>	8,0 x 10 ¹	CFU/g	-	ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022(a)
2.	Định lượng E.coli dương tính với β-glucuronidase/ <i>Enumeration Escherichia coli β-glucuronidase positive</i>	<10	CFU/g	-	TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649-2: 2001)(a)
3.	Định lượng Coliforms/ <i>Enumeration of Coliforms</i>	<10	CFU/g	-	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)(a)
4.	Trạng thái/ <i>Appearance</i>	Dạng lỏng đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
5.	Mùi vị/ <i>Odor, Taste</i>	Mùi đặc trưng, vị mặn đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
6.	Màu sắc/ <i>Color</i>	Màu nâu đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
7.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)/ <i>Mercury (Hg) content</i>	KPH/ND	mg/kg	0,02	AOAC 2015.01(a)
8.	Hàm lượng Chì (Pb)/ <i>Lead (Pb) content</i>	KPH/ND	mg/kg	0,05	AOAC 2015.01(a)
9.	Hàm lượng Asen (As)/ <i>Arsenic (As) content</i>	KPH/ND	mg/kg	0,03	AOAC 2015.01(a)
10.	Hàm lượng Cadimi (Cd)/ <i>Cadmium (Cd) content</i>	KPH/ND	mg/kg	0,015	AOAC 2015.01(a)
11.	Aflatoxin tổng số/ <i>Aflatoxin total</i>	KPH/ND	µg/kg	2	VLAB-CH-TP-599(a)
12.	Aflatoxin B1	KPH/ND	µg/kg	0,5	VLAB-CH-TP-599(a)

Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/10/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company
Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center:

Hồ Chí Minh: Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, HCM City
Cần Thơ: Lô số LK5-12, Đường Số 5, Phường An Bình, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Street 5, An Binh Ward, Can Tho City
Bạc Liêu: Số 479 Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số/ No.: VLAB0-251120-080/4-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 01/12/2025
Trang/ Page : 3/3

13.	Ochratoxin A (OTA)	KPH/ND	µg/kg	0,5	VLAB-CH-TP-599(a)
14.	Năng lượng/Calories	71	Kcal/100g	-	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003
15.	Hàm lượng protein/Protein content	12	g/100g	-	TCVN 10034-2013(a)
16.	Hàm lượng Béo tổng/Total fat content	KPH/ND	g/100g	0,3	VLAB-CH-TP-106(a)
17.	Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm xơ)/Carbohydrate (not include dietary fiber) content	5,73	g/100g	-	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003

Ghi chú/ Remark(s): Đối với phương pháp thử nghiệm vi sinh – kỹ thuật đổ đĩa với hệ số pha loãng là 10, kết quả không phát hiện khuẩn lạc được báo cáo kết quả <10 CFU/g./ For the microbiological testing method – pour-plate technique with a dilution factor of 10, result of not detected colonies is reported as <10 CFU/g.

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

VietLabs
Your Trusted Partner

Số/ No.: VLAB0-251128-078/1-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 04/12/2025
Trang/ Page : 1/2

Tên khách hàng⁽¹⁾/ Company: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ⁽¹⁾/ Address: **Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **28/11/2025**
Ngày thực hiện/ Date(s) of testing: **28/11/2025 đến 04/12/2025**
Tên mẫu⁽¹⁾/ Sample Name: **Nước tương lên men**
Tình trạng mẫu/ State of sample: **Mẫu đựng trong chai nhựa/ Samples in plastic bottles.**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS

[Xem trang kế/See next page (s)]

Ghi chú/ Notes:

- (1) Thông tin do khách hàng cung cấp/ Information provided by client.
- (a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Item(s) are accredited to ISO/IEC 17025:2017.
- (b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Bảo vệ thực vật/ Appointed item(s) by Department of Plant Protection.
- (c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục chăn nuôi/ Appointed item(s) by Department of Livestock Production.
- (d) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ Appointed item(s) by Ministry of Agriculture & Rural Development.
- (e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ Appointed item(s) by Ministry of Industry & Trade.
- (s) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by the subcontractor.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận được tại phòng thí nghiệm/ Test result(s) are valid only on submitted sample(s).
 - LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.
 - KPH/ ND: Không phát hiện/Not detected.
 - Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.
 - Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is an unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.

PHỤ TRÁCH PHÒNG THÍ NGHIỆM
OFFICER IN CHARGE OF LABORATORY



Nguyễn Ngọc Hân



Nguyễn Quốc Toàn

Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/10/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company
Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center:
Hồ Chí Minh: Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, HCM City
Can Tho: Lô số LK5-12, Đường Số 5, Phường An Bình, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Street 5, An Binh Ward, Can Tho City
Bạc Liêu: Số 479 Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trach, Tỉnh Cà Mau

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



Số/ No.: VLAB0-251128-078/1-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 04/12/2025

Trang/ Page : 2/2

Kết quả/ result

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOQ	Phương pháp phân tích Test method
1.	Định lượng Clostridium perfringens/Enumeration of Clostridium perfringens	<1	CFU/ml	-	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)(a)
2.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc/Total number of yeast and mold spores	<1	CFU/ml	-	VLAB-MI-TP-125 (Ref. TCVN 8275-1 :2010) (a)
3.	Phát hiện Salmonella spp./Detection of Salmonella spp.	KPH/ND	/25ml	-	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020(a)
4.	Định lượng Staphylococcus aureus/Enumeration of Staphylococcus aureus	<1	CFU/ml	-	AOAC 975.55(a)
5.	Hàm lượng nitơ tổng số/Total nitrogen content	2,0	g/100ml	-	TCVN 10034:2013(a)
6.	Độ axit (tính theo axit axetic)	1,48	g/100ml	-	VLAB-CH-TP-343 (Ref. TCVN 4073:2009)

Ghi chú/ Remark(s): Không/ Nil

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

Your Trusted Partner

Số/ No.: VLAB0-251231-052/1

Ngày phát hành/ Issue date : 07/01/2026
Trang/ Page : 1/2

Tên khách hàng⁽¹⁾/ Company: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ⁽¹⁾/ Address: **Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **31/12/2025**
Ngày thực hiện/ Date(s) of testing: **31/12/2025 đến 07/01/2026**
Tên mẫu⁽¹⁾/ Sample Name: **Nước tương lên men tự nhiên**
Tình trạng mẫu/ State of sample: **Mẫu chứa trong bao bì kín/ Samples in sealed packaging.**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS
[Xem trang kế/ See next page (s)]

Ghi chú/ Notes:

- (1) Thông tin do khách hàng cung cấp/ Information provided by client.
- (a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Item(s) are accredited to ISO/IEC 17025:2017.
- (b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Bảo vệ thực vật/ Appointed item(s) by Department of Plant Protection.
- (c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục chăn nuôi/ Appointed item(s) by Department of Livestock Production.
- (d) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ Appointed item(s) by Ministry of Agriculture & Rural Development.
- (e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ Appointed item(s) by Ministry of Industry & Trade.
- (s) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by the subcontractor.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận được tại phòng thí nghiệm/ Test result(s) are valid only on submitted sample(s).
 - LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.
 - KPH/ ND: Không phát hiện/ Not detected.
 - Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.
 - Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is a unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.
 - Các chỉ tiêu được thực hiện bởi PTN VietLabs Hồ Chí Minh/ Items are performed by VietLabs Ho Chi Minh Lab.

PHỤ TRÁCH PHÒNG THÍ NGHIỆM
Officer in charge of Laboratory



Nguyễn Ngọc Hân



TỔNG GIÁM ĐỐC
General Director



Nguyễn Quốc Toàn

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



Số/ No.: VLAB0-251230-052/1

Ngày phát hành/ Issue date : 07/01/2026

Trang/ Page : 2/2

Kết quả/ result

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOQ	Phương pháp phân tích Test method
1.	Hàm lượng Muối (Natri clorua)/Sodium chloride (Salt) content	19,0	g/100ml	-	TCVN 1764: 2008(a)
2.	Hàm lượng Natri (Na)/Sodium (Na) content	6418	mg/100ml	-	VLAB-CH-TP-204 (Ref. AOAC 969.23)(a)
3.	Hàm lượng Chất rắn hòa tan không kể muối/Total dissolved solids content excluding salt	9,2	g/100ml	-	TCVN 1764: 2008(a)

Ghi chú/ Remark(s): Không có/ Nill

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

Viet
Your Trusted Partner