

# BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Số: 03:2026/CBTC - LAMAY



Doanh nghiệp: **CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**  
Địa chỉ trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 0984.90.8228 Fax:  
Email: lamayfarm@gmail.com Website: [www.lamay.com.vn](http://www.lamay.com.vn)

## CÔNG BỐ



### TIÊU CHUẨN CƠ SỞ: **TCCS 03:2026/LAMAY**

Áp dụng cho sản phẩm:  
**Nghệ Đen Mật Ong**

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

Hà Nội ngày 08 tháng 06 năm 2026



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Lê Mai Trinh*



Số: 03/2026/QĐ-CBTCCS

Hà Nội ngày 08 tháng 06 năm 2026

**QUYẾT ĐỊNH**

Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**

- 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 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;
- 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 Nghệ Đen Mật Ong

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1:** Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 03:2026/LAMAY – Áp dụng cho sản phẩm Nghệ Đen Mật Ong.

**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.



GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Lê Mai Trinh*

CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ:  
TCCS 03:2026/LAMAY**

Áp dụng cho sản phẩm:

**Nghệ Đen Mật Ong**

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 03:2026/LAMAY do Công ty cổ phần Lá Mây công bố để áp dụng cho sản phẩm Nghệ Đen Mật Ong do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

Hà Nội 2026

HA  
N  
Y  
N  
Y

## 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 Nghệ Đen Mật Ong do Công ty cổ phần Lá Mây 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).

- ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020 – Phương pháp xác định Salmonella spp.;
- ISO 16649-2:2001 – Phương pháp xác định Escherichia coli;
- AOAC 971.21 – Phương pháp xác định Thủy ngân (Hg);
- AOAC 999.11 – Phương pháp xác định Chì (Pb), Cadimi (Cd);
- AOAC 986.15 – Phương pháp xác định Asen (As);
- VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08) – Phương pháp xác định Aflatoxin tổng, Aflatoxin B1;
- VNT.H.03.Fo.79 (2021) – Phương pháp xác định Ochratoxin A (OTA).

## 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**

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng sệt
2	Màu sắc	Màu vàng ánh xanh
3	Mùi vị	Mùi thơm hăng, vị đắng, không có mùi vị lạ

### 3.2 Chỉ tiêu an toàn

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

**Bảng 2: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm**

STT	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	Mức giới hạn tối đa
1	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Phát hiện/25g	Không được có
2	E.coli	ISO 16649-2:2001	CFU/g	10
3	Thủy ngân (Hg)	AOAC 971.21	mg/kg	0,05
4	Chì (Pb)	AOAC 999.11	mg/kg	2,0

5	Cadimi (Cd)	AOAC 999.11	mg/kg	1,0
6	Asen (As)	AOAC 986.15	mg/kg	1,0
7	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)	µg/kg	10
8	Aflatoxin B1	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)	µg/kg	5
9	Ochratoxin A (OTA)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)	µg/kg	30

Ghi chú Bảng 2: Mức giới hạn tối đa được áp dụng theo: QCVN 8-2:2011/BYT – nhóm "Mật ong" (Asen 1,0; Chì 2,0; Cadimi 1,0; Thủy ngân 0,05 mg/kg); QCVN 8-1:2011/BYT – nhóm "Gia vị: gừng và nghệ" (Aflatoxin B1 ≤ 5; Aflatoxin tổng ≤ 10; Ochratoxin A ≤ 30 µg/kg). Chỉ tiêu Salmonella, E.coli là mức cơ sở tự công bố (tham chiếu QCVN 8-3:2012/BYT). Căn cứ áp dụng cho sản phẩm hỗn hợp có thành phần chính là nghệ và mật ong.

**4. Thành phần:** Nghệ đen hữu cơ, Mật ong

**5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:**

**5.1 Quy cách bao gói:**

- Sản phẩm được đóng vào hũ 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: Khối lượng tịnh 250g 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:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

**5.3 Bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ phòng. Vặn chặt nắp sau khi sử dụng, tránh môi trường ẩm và ánh sáng trực tiếp. Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

**6. Hướng dẫn sử dụng:** Pha 3 - 7g với nước ấm, uống vào buổi sáng.

**7. Thông tin cảnh báo:** Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.



GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Lê Mai Trinh

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 03/LAMAY/2026

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

- Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**
- Địa chỉ: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Điện thoại: 0984.90.8228 Fax:
- Email: lamayfarm@gmail.com Website:
- Mã số doanh nghiệp: 0110041601

**II. Thông tin về sản phẩm**

- Tên sản phẩm: **NGHỆ ĐEN MẬT ONG**
- Thành phần: Nghệ đen hữu cơ (74%), Mật ong nguyên chất (26%).

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Năng lượng	341 Kcal
Chất đạm	5,6 g
Carbohydrat	78,9 g
Chất béo	0,3 g
Natri	7,7 mg

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng trong hũ theo khối lượng tịnh 250g hoặc đóng gói theo yêu cầu thực tế của khách hàng
- Chất liệu bao bì bằng thủy tinh. Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

Sản xuất tại: Hợp tác xã Nông sản hữu cơ Thanh Tùng NB

Địa chỉ: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, Tổ dân phố Nguyễn Ngoại, Phường Hoa Lư, Tỉnh Ninh Bình.



Số giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000:2018): GOOD30126.FSMS; Ngày cấp: 09/05/2026; Nơi cấp: Công ty cổ phần chứng nhận Quốc gia GOODCERT.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **Nghệ đen mật ong**
2. Tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**  
Trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Sản xuất tại: Hợp tác xã Nông sản hữu cơ Thanh Tùng NB.  
Địa chỉ: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, Tổ dân phố Nguyễn Ngoại, Phường Hoa Lư, Tỉnh Ninh Bình.
3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam
4. Định lượng: Khối lượng tịnh 250 g.
5. Ngày sản xuất: In trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: 18 tháng
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Nghệ đen hữu cơ (74%), Mật ong nguyên chất (26%).

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

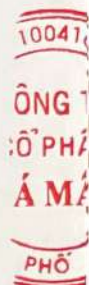
Năng lượng	341 Kcal
Chất đạm	5,6 g
Carbohydrat	78,9 g
Chất béo	0,3 g
Natri	7,7 mg

8. Thông tin, cảnh báo:
  - Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:
  - Hướng dẫn sử dụng: Pha 3 - 7g với nước ấm, uống vào buổi sáng.
  - Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao và ánh sáng trực tiếp.

**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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 02 tháng 6 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Lê Mai Trinh*

Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

## NGHỆ ĐEN MẬT ONG

**Thành phần:** Nghệ đen hữu cơ (74%), Mật ong nguyên chất (26%).

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Năng lượng	341 Kcal
Chất đạm	5,6 g
Carbohydrat	78,9 g
Chất béo	0,3 g
Natri	7,7 mg

**NSX:** In trên bao bì sản phẩm

**HSD:** 18 tháng

**Xuất xứ:** Việt Nam

**Khối lượng tịnh:** 250 g

**Hướng dẫn sử dụng:** Pha 3 - 7g với nước ấm, uống vào buổi sáng.

**Hướng dẫn bảo quản:** Nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao và ánh sáng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo:**

- Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

**Chịu trách nhiệm về sản phẩm:**

CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY

Trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0984.90.8228

Website: <https://lamay.com.vn/>

Sản xuất tại: HTX Nông sản hữu cơ Thanh Tùng NB. Địa chỉ: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, TDP Nguyên Ngoại, P Hoa Lư, T Ninh Bình.



# Nghê đen mật ong

từ **LÁ MÂY FARM**  
/Lamay.com.vn/

Thành phần:  
Nghê đen hữu cơ (74%), Mật ong nguyên chất (26%).  
Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:  
Năng lượng 341 Kcal  
Chất đạm 5,6 g  
Carbohydrat 78,9 g  
Chất béo 0,3 g  
Natri 7,7 mg

KLT: 250gr



NXS:  
HSD: 18 tháng

**Hướng dẫn sử dụng:** Pha 3 - 7g với nước ấm, uống vào buổi sáng.  
Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát. Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Chịu trách nhiệm sản phẩm: **CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**  
Trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Sản xuất tại: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, TDP Nguyễn Ngoại, P Hoa Lư, T Ninh Bình.





**TESTING REPORT/**  
**BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH**

Form code/ Mã biểu mẫu: NTL-TT04-BM02 LBH.09

**I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:**

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY  
 Address (Địa chỉ) : Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

**II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:**

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : KN14226020  
 Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Nghề đen mật ong  
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong hộp kín còn nguyên vẹn  
 Seal No (Số niêm) : Không niêm phong  
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu  
 Sampling on (Ngày lấy mẫu) : -  
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 06/10/2025  
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 06/10/2025  
 Report date (Ngày trả kết quả) : 28/10/2025  
 Sample retention time (Thời gian lưu mẫu) : Không lưu mẫu

**Note / Ghi chú:**

- (\*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by NATEKLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi NATEKLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO17025
- (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade/ Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<2;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu  
 LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NATEK Terms and Conditions. NATEK only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NATEK. NATEK chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NATEK is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NATEK

**Authorized Technical Representative**  
**Phụ trách kỹ thuật**

**ĐỖ THỊ NGỌC ÁNH**

**On behalf of NATEK**  
**Đại diện NATEK**



**HOANG VĂN HUYNH**

**NATEK JSC**

TESTING REPORT/  
BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: NTL-TT04-BM02 LBH.09



Code/ Mã mẫu	KN14226020/2			
Sample name/ Tên mẫu	Nghê đen mật ong			
Information provided by applicant/ (Thông tin được khách hàng cung cấp)	Nghê đen mật ong			
Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
Natri (Na) <sup>(1)</sup>	TCVN 10916: 2015	mg/100g	0.500	7.74
Chất béo <sup>(1)</sup>	NTL-HH1135 (Ref. AOAC 963.15)	g/100g	/	0.275
Carbohydrate	NTL-HH 280 Ref.FAO food energy 02:2003	g/100g	/	78.9
Năng lượng <sup>(1)</sup>	NTL-HH 279 Ref.FAO food energy 02:2003	kcal/100g	/	341
Salmonella spp. <sup>(1)</sup>	ISO 6579- 1:2017/Amd. 1:2020	Phát hiện/25g	eLOD50= 3 CFU/25g	ND
E.coli <sup>(1)</sup>	ISO 16649- 2:2001	CFU/g	/	<10
Thủy ngân (Hg) <sup>(1)</sup>	AOAC 971.21	mg/kg	0.0067	ND
Chì (Pb) <sup>(1)</sup>	AOAC 999.11	mg/kg	0.010	0.052
Cadimi (Cd) <sup>(1)</sup>	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.049
Asen (As) <sup>(1)</sup>	AOAC 986.15	mg/kg	0.010	0.037
Chất đạm <sup>(*)</sup>	CH.TM-0255 (Ref. FAO 14/7:1986, p.221-223)	g/100g	0.10	5.62
Lưu ý: Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)				

Mã số/ Code: DV151811037/02

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



## I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY  
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Address
3. Tên mẫu thử/ : Nghệ Đen Mật Ong  
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong bao bì kín. Khối lượng: 300 g/mẫu  
Sample Description
5. Ngày nhận mẫu/ : 18/05/2026  
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu  
Sample retention time
7. Ngày thử nghiệm/ : 18/05/2026-28/05/2026  
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 28/05/2026  
Date of issue

## II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)
2	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)
3	Ochratoxin A (OTA) *	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)

### Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện  
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG  
DIRECTOR



ThS. TRỊNH CÔNG SƠN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractors (\*\*).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimecerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.