

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Sản Xuất Bún, Phở Khô Hà Giang/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN, PHỞ KHÔ HÀ GIANG**

Địa chỉ: Tổ 3, KP An Bình, Phường An Lộc, TX.Bình Long, Bình Phước

Điện thoại: 0335 012 079

Số GCN đăng ký kinh doanh: 44I8007199 , ngày cấp: 20/08/2024, nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch thị xã Bình Long

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: Phở khô Hà Giang
- Thành phần: Tinh bột gạo
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng túi nilon hàn nhiệt miệng, dán nhãn mác. Khối lượng tịnh 500g, 1.000g...hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng. Sử dụng vật liệu chứa đựng, bao gồm đảm bảo ATTP theo quy định.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): **HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN, PHỞ KHÔ HÀ GIANG**

Địa chỉ: Tổ 3, KP An Bình, Phường An Lộc, TX.Bình Long, Bình Phước

III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn sản phẩm dự kiến theo phụ lục đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hộ kinh doanh cơ sở sản xuất bún, phở khô Hà Giang 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:

Quyết định số 46/2007/QĐ BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế về “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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

Bình Phước, ngày 02 tháng 06 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



NGUYỄN TRƯỜNG GIANG

HỘ KINH DOANH
BÚN PHỞ KHÔ HÀ GIANG

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

**GIẤY XÁC NHẬN ĐÃ TẬP HUẤN KIẾN THỨC
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM
Số 01/2025/XNTH-SXBPKHG**

Căn cứ Thông tư số 13/2020/TT-BCT ngày 18 tháng 6 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Công Thương sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong một số lĩnh vực thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương;

Căn cứ kết quả kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định tại Quyết định Số 1390/QĐ-BCT ngày 26 tháng 5 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc ban hành bộ câu hỏi kiểm tra, đáp án trả lời thực hiện kiểm tra để xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương.

Tên đơn vị xác nhận: **HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN PHỞ KHÔ HÀ GIANG**

Địa chỉ: Tổ 3, khu phố An Bình, phường An Lộc, TX. Bình Long, tỉnh Bình Phước.

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số 44I8007199 do Phòng Tài chính – Kế hoạch thị xã cấp đăng ký ngày 20/08/2024.

Điện thoại: 0335 012 079

Xác nhận các ông/bà (có tên trong danh sách kèm theo) đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

Giấy này có giá trị trong thời hạn 3 năm kể từ ngày cấp.

Bình Long, Ngày 01 tháng 06 năm 2025

CHỦ CƠ CỞ XÁC NHẬN



NGUYỄN TRƯỜNG GIANG

Danh sách kèm theo Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Số 01/2025/XNTH-SXBPKHG

Stt	Họ và Tên	Nam	Nữ	Số Hộ chiếu/ CMND/ thẻ căn cước	Ngày/ tháng/ năm cấp CMND/Thẻ căn cước	Bộ phận đang làm việc tại cơ sở
01	Nguyễn Trường Giang	1995		0680 9501 3174	01/08/2022	Chủ cơ sở
02	Đặng Nguyễn Thùy Linh		2001	0703 0100 1024	29/03/2021	Sản xuất
03	Mã Văn Vinh	1993		0700 9300 7635	10/08/2021	Sản xuất
04	Đặng Văn Lân	1972		0700 7200 2008	19/04/2021	Sản xuất

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh Phúc

Bình Long, ngày 23 tháng 5 năm 2025

BẢN CAM KẾT
Bảo đảm an toàn thực phẩm

Kính gửi: Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị thị xã Bình Long.

Tôi là: Nguyễn Trường Giang

Số CCCD: 068095013174 Ngày cấp: 01/8/2022 Nơi cấp: Cục Cảnh sát QLHC về TTXH.

Chỗ ở hiện nay: 18B đường Trần Khánh Dư, phường 8, thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng.

Cơ sở sản xuất/kinh doanh: HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN, PHỞ KHÔ HÀ GIANG

Địa điểm sản xuất/kinh doanh: Tổ 3, khu phố An Bình, phường An Lộc, thị xã Bình Long, tỉnh Bình Phước.

Mặt hàng sản xuất/kinh doanh: Sản xuất bún khô, phở khô.

Điện thoại: 0335012079

Email:

Tôi cam kết thực hiện đúng các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất/kinh doanh thực phẩm và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật với những nội dung sau:

1. Cơ sở tuân thủ đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sạch để sản xuất/kinh doanh thực phẩm, các quy định về bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

2. Cơ sở tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất/kinh doanh thực phẩm theo quy định.

Bản cam kết có hiệu lực 03 năm kể từ ngày ký, được làm thành 02 bản có giá trị như nhau (cơ quan tiếp nhận giữ 01 bản, cơ sở giữ 01 bản).

Xác nhận của cơ quan
tiếp nhận Bản cam kết
PHÒNG
KINH TẾ, HẠ TẦNG
VÀ ĐÔ THỊ
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Phan Văn Đạt

Chủ sở sở sản xuất/kinh doanh


Nguyễn Trường Giang

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH

Mã số hộ kinh doanh: 8553762396-001

Mã số đăng ký hộ kinh doanh: 4418007199

Đăng ký lần đầu: ngày 20 tháng 08 năm 2024

Đăng ký thay đổi lần thứ: 1, ngày 21 tháng 05 năm 2025

1. Tên hộ kinh doanh: HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN, PHỞ KHÔ HÀ GIANG

2. Địa chỉ trụ sở hộ kinh doanh: Tổ 3, KP. An Bình, Phường An Lộc, Thị xã Bình Long, Tỉnh Bình Phước, Việt Nam

Điện thoại: 0335012079

Fax:

Email:

Website:

3. Ngành, nghề kinh doanh:

STT	Tên ngành	Mã ngành
1	Sản xuất thực phẩm khác chưa được phân vào đâu (Sản xuất bún khô, phở khô (Hộ kinh doanh chỉ được hoạt động kinh doanh sau khi hoàn thành đầy đủ điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm và các điều kiện kinh doanh đối với ngành nghề kinh doanh có điều kiện theo đúng qui định của Pháp luật))	1079 (Chính)

4. Vốn kinh doanh:

Vốn kinh doanh (Bằng số): 50.000.000 đồng

Vốn kinh doanh (Bằng chữ): Năm mươi triệu đồng.

5. Chủ thể thành lập hộ kinh doanh: Cá nhân

6. Thông tin về chủ hộ kinh doanh:

Họ và tên: NGUYỄN TRƯỜNG GIANG

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 22/12/1995 Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Số căn cước công dân: 068095013174

Ngày cấp: 01/08/2022 Nơi cấp: Cục cảnh sát QLHC về TTXH

Địa chỉ thường trú: 18B đường Trần Khánh Dư, Phường 8, Thành phố Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 18B đường Trần Khánh Dư, Phường 8, Thành phố Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Bùi Thị Bích Liên



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam 0 C5 kt, K1 road, Cat Lai Z, Thu Duc City, HCMC, Vietnam 0 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-03014AMT5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/05/2025
Trang 01 / 02

- Tên mẫu : NƯỚC DỪNG TRONG SẢN XUẤT
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Dạng mẫu: lỏng;
- Số đơn vị/mẫu: 1,5 L;
- Dụng cụ chứa: chai nhựa;
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 22/05/2025
- Thời gian thử nghiệm : 22/05/2025 – 28/05/2025
- Nơi gửi mẫu : CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN, PHỞ KHÔ HÀ GIANG
TỔ 3, KHU PHỐ AN BÌNH, PHƯỜNG AN LỘC, THỊ XÃ BÌNH LONG, TỈNH BÌNH PHƯỚC
- Kết quả thử nghiệm : Xem trang tiếp theo

TRƯỞNG PTN MÔI TRƯỜNG

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Nguyễn Hoàng Linh



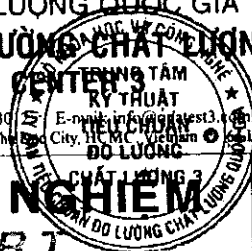
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
- Không được in/sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (HoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*





ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3030 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No. 7, road No. 1, Bieu Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, The Gioi City, HCMC, Vietnam Hong Phong, Dist. 5, HCMC, Vietnam



KT3-03014AMT5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/05/2025
Trang 02 / 02

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm	Giới hạn phát hiện
7.1	Độ màu	Pt.Co	TCVN 6185:2015	KPH	5,0
7.2	Độ đục	NTU	SMEWW 2130B:2023	KPH	0,5
7.3	Độ pH (tại 25 °C)	-	TCVN 6492:2011	7,1	-
7.4	Hàm lượng asen (As)	mg/L	US EPA Method 200.8	KPH	0,0005
7.5	Hàm lượng clo dư tự do (Cl ₂)	mg/L	TCVN 6225-2:2021	KPH	0,02
7.6	Mùi, vị	-	SMEWW 2150C:2023, QUATEST3 1263:2024 (ref. SMEWW 2160B:2023)	Không có mùi, vị lạ	-
7.7	Tổng số coliform	CFU/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd.1:2016	< 1(***)	-
7.8	Escherichia coli	CFU/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd.1:2016	< 1(***)	-

Ghi chú:

(***) : Kết quả được biểu thị "< 1 CFU" được xem là "không phát hiện vi sinh vật mục tiêu" trên thể tích mẫu kiểm tra.

SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Waste water

TCVN: Tiêu Chuẩn Quốc Gia

US EPA: United States Environmental Protection Agency

KPH: Không phát hiện

2

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phản bộ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) không được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*





ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Bien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 CS lot, K1 road, Cat Lai LZ, Thu Duc City, HCMC, Vietnam 0 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-04315ATP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/05/2025
Trang 01/02

1. Tên mẫu : PHỞ KHÔ HÀ GIANG
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 22/05/2025
5. Thời gian thử nghiệm : 22/05/2025 - 30/05/2025
6. Nơi gửi mẫu : CƠ SỞ SẢN XUẤT BÚN, PHỞ KHÔ HÀ GIANG
Tổ 3, Khu Phố An Bình, Phường An Lộc, TX. Bình Long,
T. Bình Phước
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the sample(s) submitted only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng nên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (VINAQ)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*



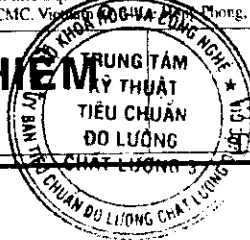
ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84 28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: 0 No.7, road No.1, Hien Hoa 1 LZ, Dong Nai, Vietnam 0 CS lot, K1 road, Cat Lai LZ, Thu Duc City, HCMC, Vietnam Phung, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-04315ATP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo ($\geq$)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện
7.3. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , µg/kg	TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện
7.4. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), µg/kg	TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện
7.5. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$1,7 \times 10^2$
7.6. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.7. Escherichia coli, CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.8. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.9. Clostridium perfringens, CFU/g	TCVN 4991:2005	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.10. Bacillus cereus giả định, CFU/g	ISO 7932 : 2004 - Amd 1:2020	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.11. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		$5,0 \times 10^1$

Ghi chú: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*



THƯỜNG THỨC HƯƠNG VỊ NGÀY MỚI VỚI BÚN, PHỞ HÀ GIANG

Sản phẩm của làng nghề truyền thống

Phở Khô Hà Giang



Thành phần: Được sản xuất từ bột gạo nguyên chất tinh khiết qua nguồn nước sạch.

Hướng dẫn bảo quản:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX:

HSD: 12 tháng kể từ NSX

Địa chỉ sản xuất: Tổ 3, Kp.An Bình, P.An Lộc, Tx.Bình Long, T.Bình Phước

Sản phẩm được phân phối và đóng gói bởi:
Hộ Kinh doanh Cơ sở sản xuất bún, phở khô Hà Giang.

SĐT: 033.501.2079

- * Không chất hàn the
- * Không chất bảo quản



Hướng dẫn sử dụng:

- Rửa bằng nước sạch, để ráo.
- Khi ăn thả bún/phở vào bát nước dùng đang sôi trong 10 giây là có thể ăn được.
- Khi ăn với rau thơm sẽ tạo ra một tô bún/phở ngon như ý.



Khối lượng tịnh: g