

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

14/Đại Phát/2023

BÁNH TRUNG THU CẦU VÒNG PHOMAI

THÁNG 07 NĂM 2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 14/Đại Phát/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương.
Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphatafood.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 3700341674
Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 47/2021/NNPTNT-BD.
Ngày cấp: 22/11/2021 Nơi cấp: Chi cục chăn nuôi, thú y và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH TRUNG THU CẦU VÒNG PHOMAI

2. Thành phần: Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Phô mai (8%), Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (dầu nành, dầu phộng), Hạt điều, Mạch nha, Đậu đỏ, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Mật ong, Muối I-ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất xơ từ lúa mì, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder [Chất ổn định "500ii", Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp], Phẩm màu tổng hợp (129, 133).

3. Thời hạn sử dụng: Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

Túi PA/PE/CPP, khay PET: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 100g

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- Thông tư 24/2019/TT- BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP và nghị định 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- TCVN 12940:2020 : Tiêu chuẩn quốc gia áp dụng cho đối với các loại bánh nướng.

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. /s/

Bình Dương, ngày 12 tháng 07 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Phạm Văn Dung



BÁNH TRUNG THU CẦU VỒNG

- Nhân Bơ Đậu Xanh **Hương Bơ Đậu Xanh**: Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Thịt gà (7,4%), Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Đậu xanh, Đường Trehalose, Bột mì, Hạt sen, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Dầu hào, Tiêu, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất béo quắn (202), Hương tổng hợp (Dầu, Lá dứa), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Hương Gà tổng hợp.

- Nhân Macadamia Xoài^(*): Đậu xanh, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Nhân quả Macadamia khô (5%), Xoài sấy dẻo (5%), Thịt xoài (4%), Hạt sen, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Hương Xoài tổng hợp, Bột Baking Powder (Chất ổn định (500ii), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

- Nhân Macadamia Dừa Dứa^(*): Dừa (27%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Bột nếp, Nhân quả Macadamia khô (4%), Bột kem không sữa, Hạt dứa, Mè trắng, Tinh Bột bắp, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Bột sữa, Bột lá dứa (0,5%), Creamer đặc có đường, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461, 464), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất chống oxy hóa (307b), Hương tổng hợp (Dừa, Lá dứa), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500ii), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Phẩm màu tự nhiên (141ii), Phẩm màu tổng hợp (101i).

- Nhân Trâu Nhàn **Thập Cẩm Thịt Nướng**^(*): Bột mì, Trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mè heo, Hạt dứa, Thịt heo nướng (6%), Mút bí, Bột nếp, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào, Đậu phộng, Mút gừng, Bột Tinh than tra Nhật Bản (0,9%), Rượu Mai Quế Lộ, Nước tương, Chất xơ từ lúa mì, Rượu dẻ, Muối I - ốt, Ngũ vị hương, Tiêu, Chất ổn định (1442, 481i, 461), Chất làm ẩm (420i), Mạch nha, Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202).

- Nhân Vải Mè Đen^(*): Đậu trắng, Đậu xanh, Thịt vải (12%), Đường tinh luyện, Mè đen (7%), Đường Trehalose, Mạch nha, Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Trứng gà, Bơ thực vật, Bơ hạt, Hạnh đào, Bơ đậu phộng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Chất ổn định (1442, 415, 461), Muối I - ốt, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Hương Vải tổng hợp, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500ii), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Phẩm màu tổng hợp (124).

- Nhân Trà Xanh **Nấm Đông Trùng Hạ Thảo**^(*): Hạt sen, Đường tinh luyện, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Đậu xanh, Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Đường Trehalose, Mạch nha, Đậu trắng, Trứng gà, Bơ thực vật, Hạnh nhân, Hạt chia, Bột trà xanh (0,8%), Nấm Đông trùng hạ thảo (0,5%), Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Hương Matcha tổng hợp, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định "500ii", Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Phẩm màu tự nhiên (141ii), Phẩm màu tổng hợp (101i).

- Nhân Phomai^(*): Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Phô mai (8%), Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Hạt điều, Mạch nha, Đậu đỏ, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Mật ong, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất xơ từ lúa mì, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định "500ii", Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Phẩm màu tổng hợp (129, 133).

- Nhân Bơ Ngủ Gà **Hạt Sen**^(*): Hạt sen (16%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bơ ngủ gà (9%), Thịt gà (7%), Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Mè trắng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Nước tương, Tiêu, Hành tím, Muối I - ốt, Dầu hào, Rượu dẻ, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500ii), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Mè, Lúa mì, Đậu nành, Đậu phộng, Trứng, Sữa, Bơ ngủ, Dầu hào (Nhuận thổ), Hạt Chia, Hạt điều, Nhân quả Macadamia khô, Hạt dứa, Hạt thông, Hạnh Nhân, Hạnh Đào.

Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh/ nguyên liệu có chứa: Cá và Nhân hạt dẻ cười khô.

Lưu ý khi sử dụng nếu mắc cảm với 1 trong các thành phần theo từng loại sản phẩm nêu trên. Trong túi có gói hút oxy không được ăn.

Khối lượng tịnh: 100 g/cái.

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

(*) Để biết tên của sản phẩm đóng gói bên trong, xem tem dán ở mặt trước gói sản phẩm.

Test Report No.VNT/F23/057634
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057634
Ngày 07/06/2023



Vietnam

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

Add value.
Inspire trust.

Applicant
Tên khách hàng

: DAI PHAT FOOD CO., LTD.
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
No. 32 Street 6, Song Than II Industrial Park, Di An City, Binh Duong
Province, Vietnam.
Số 32, Đường Số 6, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Thành Phố Dĩ
An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Attention
Người liên hệ

: Ms. Suong

Date of receiving
Ngày nhận mẫu

: 26/05/2023 (13:00)

State of sample as received
Mô tả tình trạng mẫu khi nhận

: Sample intact in packing
Mẫu nguyên vẹn trong bao bì

Test Period
Thời gian thử nghiệm

: 26/05/2023 – 07/06/2023

Sample Description
Tên mẫu

: Bánh Trung Thu Cầu Vồng Phomai
NSX: 25/05/2023

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm
The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng
Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm
This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử



The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tân Bình I.P, Tây Thanh Ward, Tân
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone : +84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
<https://www.tuvsud.com/vi-vn>

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937
TUV®

Test Report No.VNT/F23/057634
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057634
Ngày 07/06/2023



Vietnam

TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TPV-LAB-FTP-241 (Drying oven method)	19.54	-
2.	Insoluble Ash in HCl Tro không tan trong HCl	g/100g	TPV-LAB-FTP-220 (Ref. AOAC 920.46)	Not detected Không phát hiện	0.1
3.	Trị số peroxit	meqO ₂ /kg fat	TPV-LAB-FTP-209 (Ref. AOAC 965.33)	0.40	-
4.	Trị số axit	mgKOH/g	TPV-LAB-FTP-210 (Ref. AOAC 940.28)	1.75	-
5.	Phosphorus (P) Phốtpho	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	2001	-
6.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.02
7.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected Không phát hiện	1/each compound
8.	Ochratoxin A	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-249	Not detected Không phát hiện	2
9.	Deoxynivalenol	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-267	Not detected Không phát hiện	50
10.	Zearalenone	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-250	Not detected Không phát hiện	5
11.	Sorbic acid	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-232 (HPLC-DAD)	310.5	4
12.	Water activity Hoạt độ nước	-	TCVN 8130-2009 (ISO 21807-2004) (a)	0.720	-
13.	Identification of color (**) Định danh màu	-	TCVN 5517:1991 (a)	Brilliant blue, Allura red	-
14.	Total aerobic count Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Cor.1, 2014	3.0x10 ¹	10
15.	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected Không phát hiện	10
16.	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> <i>Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	Not detected Không phát hiện	10
17.	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	ISO 6579-1:2017 Amd.1:2020	Absent Không phát hiện	-
18.	Moulds Tổng số nấm mốc	CFU/g	FDA BAM Online, April 2001, Chapter 18	Not detected Không phát hiện	10

Note/ Ghi chú:

(a) Items are tested by subcontractor and are accredited by VILAS/ Chỉ tiêu gởi nhà thầu phụ và được VILAS công nhận.

(**) Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By



Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F23/057634
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057634
Ngày 07/06/2023



Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 December 2022

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD.

Ngày hiệu lực ngày 01 tháng 12 năm 2022.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --