

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/Đại Phát/2019

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, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương.

Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphatchfood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 71/2018/NNPTNT-BDG Ngày Cấp/Nơi cấp: 18/09/2018 Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **KẸO BÊ KALA TRÀ XANH MATCHA.**

2. Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bột sữa, Bơ lạt, Trứng gà, Nước, Bột trà xanh Matcha (1%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

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

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

Quy cách bao gói: 16 g/cái/gói, 240 g/gói (15 cái), 480 g/ hộp (2 gói * 240 g).

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

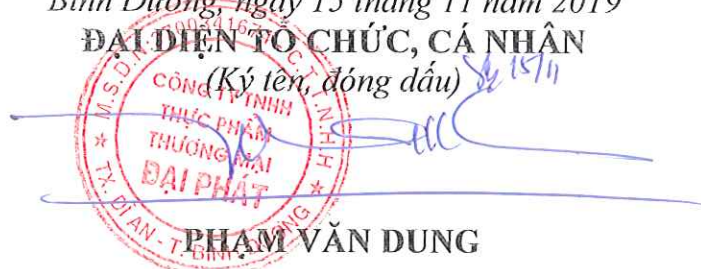
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN – BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quy định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất 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./.

Bình Dương, ngày 15 tháng 11 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM VĂN DUNG

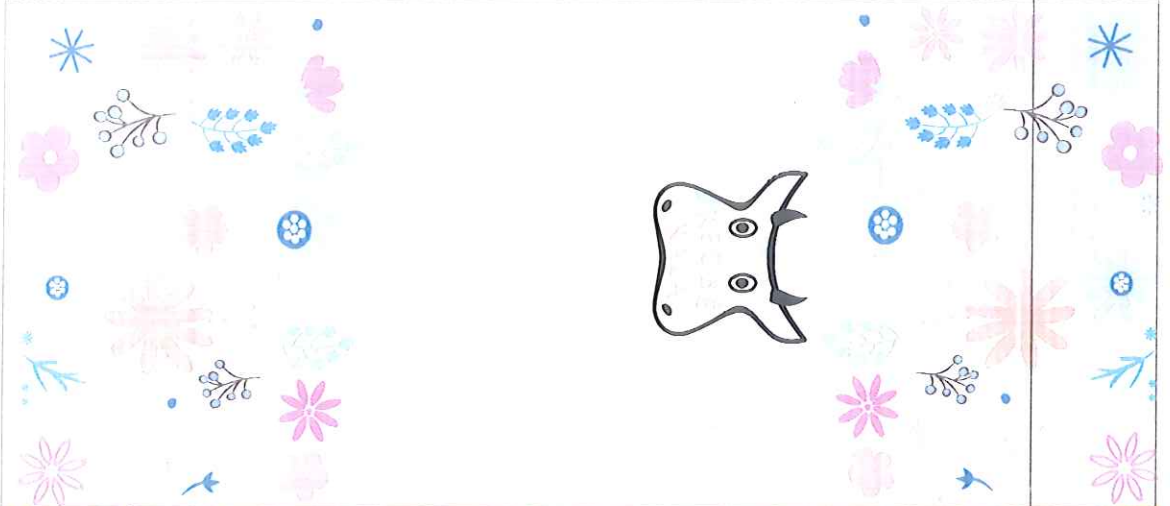


Tên sản phẩm: Kẹo Bê Kala Sầu Riêng ^(*)	Tên sản phẩm: Kẹo Bê Kala Sữa Tươi ^(*)	Tên sản phẩm: Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha ^(*)
Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bột Sữa, Sầu riêng (3%), Trứng gà, Nước, Phẩm màu tổng hợp (101).	Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Sữa tươi (10%), Bơ lạt, Trứng gà.	Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bột sữa, Bơ lạt, Trứng gà, Nước, Bột trà xanh Matcha (1%).

Khối lượng tịnh: 16 g/gói.

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.



Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

(*) Để biết tên khẩu vị kẹo đóng gói bên trong xin vui lòng xem tên in ở mặt trên gói kẹo.



Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542 * Email: daiphats@daiphatfood.com.vn * Website: www.daiphatfood.com.vn



Tên sản phẩm: Kẹo Bê Kala Sáu Riêng^(*)

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bột Sữa, Sáu riêng (3%), Trứng gà, Nước, Phẩm màu tổng hợp (101i).

Tên sản phẩm: Kẹo Bê Kala Sữa Tươi^(*)

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Sữa tươi (10%), Bơ lạt, Trứng gà.

Tên sản phẩm: Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha^(*)

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bột sữa, Bơ lạt, Trứng gà, Nước, Bột trà xanh Matcha (1%).

Khối lượng tịnh: 240 g (16 g * 15 gói)

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mắc cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

(*) Để biết khẩu vị đồng gói bên trong, xem tem nhận định bên trong gói.



Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542
Email: daiphathat@daiphathat.com.vn
Website: www.daiphathat.com.vn

Đại Phát

HERE IS A TOKEN OF
OUR APPRECIATION
BEST WISH FOR YOU

Tên sản phẩm: Bánh Cookies Anna Trứng Muối^(*)

Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Đường tinh luyện, Trứng gà, Lòng đỏ trứng vịt muối (7,5%), Hạnh nhân, Dầu mè, Muối I - ốt, Phẩm màu tổng hợp (110).

Tên sản phẩm: Bánh Cookies Anna Chà Bông^(*)

Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Chà bông (13,4%), Đường tinh luyện, Trứng gà, Dầu mè, Hạnh nhân, Muối I - ốt.

Tên sản phẩm: Bánh Cookies Anna Dừa^(*)

Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ thực vật, Dừa (11,7%), Trứng gà, Mè đen, Dầu mè, Muối I - ốt.

Khối lượng tịnh: 300 g/hộp (10 g/cái * 30 cái)

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mắc cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

(*) Để biết khẩu vị đồng gói bên trong, xem tem nhận định bên trong gói.

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM TM ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam



Kẹo Bê Kala Sữa Tươi

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Sữa tươi (10%), Bơ lạt, Trứng gà.

Kẹo Bê Kala Saus Riêng

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bột Sữa, Saus riêng (3%), Trứng gà, Nước, Phẩm màu tổng hợp (101i).

Kẹo Bê Kala Trà Xanh MatCha

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bột sữa, Bơ lạt, Trứng gà, Nước, Bột trà xanh Matcha (1%).

Khối lượng tịnh: 480 g (240 g * 2 gói).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

(*) Để biết tên 2 loại sản phẩm đóng gói bên trong, xem tem dán ở mặt trước hộp.

Xuất Xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Số 32, Đường số 06, KCN Sóng Thần

2, Phường Dĩ An, TP. Di An,

Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tel: 0274.3790540 - 3790541

Fax: 0274.3790542.

Email: daiphatai@daiphataifood.com.vn

www.daiphataifood.com.vn

Tư vấn khách hàng
1900.555540



Kẹo Bê Kala Sầu Riêng & Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha

Thành phần:

Kẹo Bê Kala Sầu Riêng: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bơ hạt, Bột Sôa, Sầu riêng (3%).

Trứng gà, Nước, Phẩm màu tổng hợp (101).

Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bột sôa, Bơ hạt, Trứng gà, Nước, Bột trà xanh Matcha (1%).

Khối lượng tịnh: 288 g, nội dung chi tiết như bên dưới.

Kẹo Bê Kala Sầu Riêng: 16 g * 9 gói.

Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha: 16 g * 9 gói.

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu nhận cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

Sản xuất tại Việt Nam

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Số 12, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: (0274) 3.290.540 * Fax: (0274) 3.290.542

Đại Phát



Kẹo Bê Kala Sầu Riêng & Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha

“Dậm vị sầu riêng, thơm mềm lõi cuộn,”



Kẹo Bê Kala Sữa Tươi & Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha

Thành phần:

Kẹo Bê Kala Sữa Tươi: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Sữa tươi (10%), Bơ lạt, Trứng gà
Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bột sữa, Bơ lạt, Trứng gà, Nước, Bột trà xanh Matcha (1%).

Khối lượng tịnh: 288 g, nội dung chi tiết như bên dưới:

Kẹo Bê Kala Sữa Tươi: 16 g * 9 gói.

Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha: 16 g * 9 gói.

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Di An, Thành phố Di An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 * Fax: (0274) 3.790.542

Đại Phát



Kẹo Bê Kala Sữa Tươi & Kẹo Bê Kala Trà Xanh Matcha

“Thơm mát trà xanh, ngọt lành dẻo dai,”

KT3-05844BTP9/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

01/11/2019
Page 01/02

PHIẾU KẾT QUẢ NÀY TỪ SỐ KT3-05844BTP9/1-1 ĐẾN SỐ KT3-05844BTP9/1-2 NGÀY 01/11/2019 ĐƯỢC TÁCH RA TỪ PHIẾU KẾT QUẢ SỐ KT3-05844BTP9/1, NGÀY 22/10/2019 THEO YÊU CẦU CỦA KHÁCH HÀNG QUA CÔNG VĂN SỐ 139/19/CV-ĐP NGÀY 28/10/2019

THIS TEST REPORT FROM NO KT3-05844BTP9/1-1 TO KT3-05844BTP9/1-2 DATED 01/11/2019 WAS SEPARATED FROM TEST REPORT NO KT3-05844BTP9/1, DATED 22/10/2019 ACCORDING TO CUSTOMER'S OFFICIAL DISPATCH NO. 139/19/CV-ĐP DATED 28/10/2019

1. Tên mẫu : **KỆO BÊ KALA TRÀ XANH MATCHA**
Name of sample NSX: 14/10/2019
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu đựng trong túi nhựa có in nhãn “Đại Phát”.
As received sample is contained in plastic bag with “Đại Phát” label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 14/10/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 15/10/2019 - 22/10/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Customer Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thị Xã Dĩ An - Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



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. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. 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.
3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.
4. 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.
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

• Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3742 3174 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm, Moisture content	g/100 g	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	5,36
7.2. Hàm lượng melamine, Melamine content	µg/kg	QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012)	100	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content	µg/kg	TCVN 7596:2007		
• B ₁			0,25	Không phát hiện Not detected
• B ₂			0,10	Không phát hiện Not detected
• G ₁			0,25	Không phát hiện Not detected
• G ₂			0,10	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $9,00 \times 10^{-2}$ Less than
7.5. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	-	0,11
7.6. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, Total sugar content as glucose	g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	-	35,6
7.7. Năng lượng/Calories		QTTN/KT3 024:2018		
• kcal/100 g			-	$5,20 \times 10^2$
• kJ/100 g			-	$2,18 \times 10^3$

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3 - 02416BVS9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/11/2019
Page 01/01

1. Tên mẫu : KỆO BÊ KALA TRÀ XANH MATCHA
Name of sample NSX: 30/10/2019
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu còn nguyên bao bì nhãn hiệu./As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01 (1,2 Kg)
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 30/10/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 31/10/2019 - 08/11/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Customer Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần II, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An
Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833 - 1 : 2013	1,1 x 10 ²
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	< 10 ^(*)
7.3. Escherichia coli,	CFU/g	ISO 16649 - 2 : 2001	< 10 ^(*)
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	< 10 ^(*)
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	< 10 ^(*)
7.6. Bacillus cereus giả định,	CFU/g	ISO 7932 : 2004	< 10 ^(*)
7.7. Tổng số nấm men, nấm mốc, Total yeast, mould	CFU/g	ISO 21527 - 1 : 2008	< 10 ^(*)

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

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

TL. PHỤ TRÁCH PTN VI SINH - GMO
PP. HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB.



Nguyễn Phạm Phương Thanh

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



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. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. 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.
3. N/A: không áp dụng. / Not applicable
4. 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.
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

* Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
C5 lộ, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3742 3174 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn