

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/JVL-TD/2024

(Điều chỉnh theo thông báo số 0306-01/TB-JVL.QAC/2025 ban hành ngày 03/06/2025)

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT.**

Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 024 38626769

E-mail: JVLcompany.info@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0109752537

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn Thực phẩm số: 02/2024/NNPTNT-VP

Ngày cấp: 25/10/2024 tại Chi cục Chăn nuôi và Thú y tỉnh Vĩnh Phúc (cấp cho Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, Xã Minh Quang, Huyện Tam Đảo, Tỉnh Vĩnh Phúc).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **THỊT BÒ VINABEEF**

2. Thành phần: 100% Thịt bò

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 60 ngày kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản (-2°C) – 2°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản \leq -18°C.

Ngày sản xuất xem trên nhãn, nhãn phụ.



STT	Mã sản phẩm	Hạn sử dụng	
		Bảo quản mát (-2°C) - 2°C	Bảo quản đông ≤ -18°C
1	Thăn nội bò không diềm - Tenderloin Side Strap Off	60 ngày	18 tháng
2	Đầu thăn ngoại bò - Rib Eye	60 ngày	18 tháng
3	Nắp đầu thăn bò - Rib Cap	60 ngày	18 tháng
4	Thăn ngoại bò - Striploin	60 ngày	18 tháng
5	Thăn vai bò - Chuck Roll	60 ngày	18 tháng
6	Cổ vai bò - Chuck Eye Roll	60 ngày	18 tháng
7	Lõi vai bò - Top Blade	60 ngày	18 tháng
8	Lõi cổ bò - Chuck Tender	60 ngày	18 tháng
9	Nạc vai bò - Bolar Blade	60 ngày	18 tháng
10	Nạc cổ bò - Neck	60 ngày	18 tháng
11	Sườn non bò có xương - Short Rib BI (6-8; 6-10)	60 ngày	18 tháng
12	Nắp thịt sườn non bò - Short Rib Cap	60 ngày	18 tháng
13	Sườn cọng bò - Tomahawk	60 ngày	18 tháng
14	Đầu thăn ngoại bò có xương - Ribeye Bone-in (OP RIB)	60 ngày	18 tháng
15	Thăn lưng bò có xương - Shortloin	60 ngày	18 tháng
16	Diềm bụng bò - Flap meat	60 ngày	18 tháng
17	Đầu gầu bò không nắp - Point End Deckle Off	60 ngày	18 tháng
18	Đuôi gầu bò - Navel End Brisket	60 ngày	18 tháng
19	Thịt sườn bò không xương - Short Ribs Boneless	60 ngày	18 tháng
20	Thịt sườn vai bò không xương - Chuck Short Ribs Boneless	60 ngày	18 tháng
21	Nạm bụng bò - Flank	60 ngày	18 tháng
22	Thăn bụng bò - Flank Steak	60 ngày	18 tháng
23	Dẻ sườn bò - Rib Finger	60 ngày	18 tháng
24	Diềm thăn trong bò - Inside Skirt	60 ngày	18 tháng
25	Diềm thăn ngoài bò - Outside Skirt	60 ngày	18 tháng
26	Dải thăn bò - Hanging tender	60 ngày	18 tháng
27	Nạc mông bò - Rump	60 ngày	18 tháng
28	Nạc mông bò không nắp - Rump Cap Off	60 ngày	18 tháng
29	Nắp nạc mông bò - Rump Cap	60 ngày	18 tháng
30	Nạc đuôi bò - Topside	60 ngày	18 tháng
31	Nạc đuôi bò không nắp - Topside Cap Off	60 ngày	18 tháng
32	Nắp nạc đuôi bò - Topside Cap	60 ngày	18 tháng
33	Lõi mông bò - Eye Round	60 ngày	18 tháng
34	Đùi lá cờ bò - Outside Flat	60 ngày	18 tháng
35	Đùi gọ bò - Knuckle	60 ngày	18 tháng
36	Thăn lõi mông bò - Tri Tip	60 ngày	18 tháng
37	Bắp bò - Shin Shank	60 ngày	18 tháng
38	Bắp Hoa bò - Shin Shank Special Trim	60 ngày	18 tháng
39	Lõi rùa bò - Golden Coin Shin Shank	60 ngày	18 tháng

40	Thịt vụn bò 75CL - Trimming 75CL	60 ngày	18 tháng
41	Thịt vụn bò - Trimming	60 ngày	18 tháng
42	Thịt bò Kiriotoshi	60 ngày	18 tháng
43	Gân chữ Y bò – Hock Tendon	60 ngày	18 tháng
44	Đuôi bò - Tail	60 ngày	18 tháng
45	Bắp bò nhỏ - Shin Shank Half	60 ngày	18 tháng
46	Sườn canh bò - Back Ribs	60 ngày	18 tháng
47	Dải thăn rỗng bò - Neck Chain Meat	60 ngày	18 tháng
48	Dải thịt thăn nội bò - Tenderloin Side Strap	60 ngày	18 tháng
49	Gân cổ bò - Paddywack	60 ngày	18 tháng
50	Đầu thăn ngoại bò không diềm Cuberoll (Rib Eye Lip off)	60 ngày	18 tháng
51	Ba chỉ bò – Navel End Brisket Special Trim	60 ngày	18 tháng
52	Gầu bò – Point End Brisket	60 ngày	18 tháng
53	Nắp gầu bò - Deckle	60 ngày	18 tháng
54	Sườn bò có xương (9-11) - Short Rib Bone-in (9-11)	60 ngày	18 tháng
55	Mỡ gầu bò – Dingo Bait	60 ngày	18 tháng
56	Mỡ bò (CD) - Fat (CD)	Không áp dụng	18 tháng
57	Mỡ bò (Thận) – Suet (Kidney fat)	Không áp dụng	18 tháng
58	Xương ống tủy bò – Marrow & Leg Bone	Không áp dụng	18 tháng
59	Xương ống bò - Marrow bone (Whole)	Không áp dụng	18 tháng
60	Xương ống tủy bò cắt đôi - Marrow bone (Cut)	Không áp dụng	18 tháng
61	Đầu xương ống bò - Leg bone (Pieces)	Không áp dụng	18 tháng
62	Xương bò hầm nước - Stock bone	Không áp dụng	18 tháng
63	Xương bò hỗn hợp các loại - Mixed bone	Không áp dụng	18 tháng

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

4.1. Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng tịnh: 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, hoặc quy cách khác theo nhu cầu thị trường được thể hiện rõ trên bao bì sản phẩm.

4.2. Chất liệu bao bì:

+ Bao bì trực tiếp: Sản phẩm được đóng gói hút chân không trong bao bì đa lớp PE/ PVDC đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tuân theo QCVN 12-1: 2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp.

+ Bao bì ngoài: Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton tùy theo yêu cầu của khách hàng.

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

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:

PHỤ LỤC
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 02/JVL-TD/2024)

1. Các chỉ tiêu cảm quan

1.1. Thịt mát

Chỉ tiêu	Yêu cầu
- Bề mặt	Bề mặt thịt khô, trơn, không dính nhớt, không dính tay.
- Màu thịt nạc	Màu đỏ hồng tươi sáng đến hơi sẫm. Màu sắc đồng đều.
- Màu mỡ	Có màu trắng cho đến vàng nhạt sáng.
- Mùi	Mùi đặc trưng của thịt bò, không có mùi lạ.
- Cấu trúc	Mềm, đàn hồi, cơ thịt liên kết chặt chẽ.

1.2. Thịt đông lạnh

Chỉ tiêu	Yêu cầu
- Trạng thái	Khối thịt đông cứng, dính tay, bề mặt khô, gõ có tiếng vang, không có băng đá trên bề mặt nhưng có thể có một ít tuyết trên bề mặt ngoài của khối thịt, không bị rã đông
- Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi	Không có mùi lạ

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	$\leq 5 \times 10^5$
2. <i>E. coli</i> , cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
3. <i>Salmonella</i> /25 g	Không phát hiện

3. Chỉ tiêu hóa lý: Theo TCVN 12429-2:2020 về Thịt mát – Phần 2: Thịt trâu, bò và TCVN 7047:2020 về Thịt đông lạnh.

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Phản ứng định tính hydro sulfua (H ₂ S)	Âm tính
2. Hàm lượng amoniac (mg/100g, không lớn hơn)	≤ 35
3. Tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi TVB-N (mg/100g, không lớn hơn)	≤ 20

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1. Cadimi (Cd), mg/kg	$\leq 0,05$
2. Chì (Pb), mg/kg	$\leq 0,1$

5. **Dư lượng thuốc thú y:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 24/2013/TT-BYT “*Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm của Bộ Y tế*”
6. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 50/2016/TT-BYT “*Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm của Bộ Y tế*”.



Đính kèm bản tự công bố: 02/JVL-TD/2024
Ngày: 03/06/2025



THỊT BÒ

Thơm ngon - Ngọt mềm

THÀNH PHẦN: 100% Thịt bò.
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Rã đông trước khi nấu, chế biến các món ăn tùy thích.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng, không tái cấp đông sau khi đã rã đông.
KHỐI LƯỢNG TỊNH, NGÀY SẢN XUẤT, MÃ SẢN PHẨM: Xem trên bao bì, nhãn hoặc nhãn phụ.
HẠN SỬ DỤNG: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT**
Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 024.3862.6769
Email: jvlcompany.info@gmail.com - Website: www.vinabeef.com

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT**
Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, xã Minh Quang, huyện Tam Đảo, tỉnh Vĩnh Phúc.
Xuất xứ: Việt Nam

Mã sản phẩm:
Mã code:
Ngày sản xuất:
Hạn sử dụng:
Điều kiện bảo quản:
Lô sản xuất:
Khối lượng tịnh: kg



YOICHI HARUMOTO

Đính kèm bản tự công bố: 02/JVL-TD/2024
Ngày: 03/06/2025



THỊT BÒ

Thơm ngon - Ngọt mềm

THÀNH PHẦN: 100% Thịt bò.
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Nấu chín, chế biến các món ăn tùy thích.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ (-2)^oC - 2^oC.
THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng, bỏ miếng thấm nước trước khi chế biến.
KHỐI LƯỢNG TỊNH, NGÀY SẢN XUẤT, HẠN SỬ DỤNG, MÃ SẢN PHẨM: Xem trên bao bì, nhãn hoặc nhãn phụ.

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT**
Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 024.3862.6769
Email: jvlcompany.info@gmail.com - Website: www.vinabeef.com

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT**
Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, xã Minh Quang, huyện Tam Đảo, tỉnh Vĩnh Phúc.
Xuất xứ: **Việt Nam**

Mã sản phẩm:
Mã code:
Ngày sản xuất:
Hạn sử dụng:
Điều kiện bảo quản:
Lô sản xuất:
Khối lượng tịnh: kg



YOICHI HARUMOTO



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT

Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy

Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : VUU72510300304-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00211483

Mã số Eol : 005-32410-583641
Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : MẪU 1
Tên mẫu : THỊT BÒ VINABEEF
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép
Nhiệt độ mẫu : 0.3 °C
Ngày nhận mẫu : 30/10/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 20/11/2025
Thời gian thử nghiệm : 30/10/2025 - 19/11/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VWAS2 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD240 VD (a) pH (10%)		TCVN 4835:2002 (ISO 2917:1999)	6.01
5	VD839 VD (a) Amoniac (NH ₃)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5858 (Tham khảo TCVN 3706:1990)	12.4
6	VD77N VD Định Tính H ₂ S	mg/ kg	TCVN 3699:1990	Âm tính (LOD=2)
7	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
8	VD17Z EXT Spectinomycin	µg/ kg	HD.PP.87/TT.SK:2019 (Ref. CLG-AMG4.02)	Không phát hiện (LOD=30)
9	VD2FN VD (a) Dexamethasone	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11852 (Tham khảo Waters application note-720005887 EN; CLG MRM 1.08)	Không phát hiện (LOD=0.03)
10	VD2FM VD (a) Clenbuterol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11852 (Tham khảo Waters application note-720005887 EN; CLG MRM 1.08)	Không phát hiện (LOD=0.01)
11	VD2G0 VD (a) Ractopamin	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11852 (Tham khảo Waters application note-720005887 EN; CLG MRM 1.08)	Không phát hiện (LOD=1)
12	VD2G1 VD Salbutamol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11852 (Tham khảo Waters application note-720005887 EN; CLG MRM 1.08)	Không phát hiện (LOD=2)
13	VD3AK VD (a) Diquat	mg/ kg	QuPPE-AO-Method (Version 3.2); QuPPE-PO-Method (Version 12.2)	Không phát hiện (LOD=0.003)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00211483

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD3AI VD (a) Paraquat	mg/ kg	QuPPE-AO-Method (Version 3.2); QuPPE-PO-Method (Version 12.2)	Không phát hiện (LOD=0.003)
15	VD37S VD Sulfadimidine	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11852 (Tham khảo Waters application note-720005887 EN; CLG MRM 1.08)	Không phát hiện (LOD=5)
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 03/12/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 03/12/2025.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Ky Hai Dang xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại các phòng thí nghiệm ngoài hệ thống Eurofins.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT

Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy

Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : VUU72511070064-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00217798

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

MẪU 3

Tên mẫu :

THỊT BÒ VINABEEF

Tình trạng mẫu :

Ngày sản xuất: 07/11/2025

Ngày nhận mẫu :

Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép

07/11/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 28/11/2025

Thời gian thử nghiệm :

10/11/2025 - 21/11/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD5GG EXT Tổng nito bazo bay hơi (TVB-N)	mg/ 100 g	TCVN 9215:2012	19.7

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 03/12/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 03/12/2025.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sack Ky Hai Dang xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại các phòng thí nghiệm ngoài hệ thống Eurofins.