

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 27/VIETCHEF/2024

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

1. Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF**
2. Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
3. Hotline: 0983.404.486 Fax:
4. E-mail:..... Website: www.azchef.vn
5. Mã số doanh nghiệp: 0109177196
6. Số giấy chứng nhận ISO 22000:2018 TQC.03.2186.3, ngày cấp 20/12/2023. Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH CANH CHUA VỊ ME

2. Thành phần: Nước, đường kính, muối, me mật (7%), nước mắm, high fructose corn syrup 55%, dứa, cà chua, hành tím, tỏi, chất điều vị - amino I+G (maltodextrine, E621, E635, glycine), bột gia vị thịt heo plus, chất điều chỉnh độ acid (E296, E330), chất làm dày (E415), nghệ, ớt bột, chất bảo quản (E202, E211), chất chống oxy hóa (E385), hương me tổng hợp dùng cho thực phẩm.

Sản phẩm có chứa cá.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói:

60g/gói/ chai, 80g/gói, 100g/gói/ chai, 190g/gói/ chai, 200g/gói/ chai, 205g/gói/chai, 1kg/gói/ chai, 2kg/gói/chai, 5kg/gói/chai... và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

Quy cách đóng thùng:

10 gói (chai)/ thùng, 12 gói (chai)/ thùng, 24 gói (chai)/ thùng... và quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm đựng trong túi chất liệu OPP/MPET/PE..., lớp PE trong cùng tiếp xúc với thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Sản phẩm đựng trong chai PET/ PP/ chai thủy tinh...đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.



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

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF**

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Lô ô số 4, Tuyến số 3, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Xã Kim Chung, Huyện Hoài Đức, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: *đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, cụ thể:*

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH CANH CHUA VỊ ME**

2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF**

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Lô ô số 4, Tuyến số 3, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Xã Kim Chung, Huyện Hoài Đức, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam.

4. Định lượng: Khối lượng tịnh: 80 g.

5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

6. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

7. Thành phần: Nước, đường kính, muối, me mật (7%), nước mắm, high fructose corn syrup 55%, dừa, cà chua, hành tím, tỏi, chất điều vị - amino I+G (maltodextrine, E621, E635, glycine), bột gia vị thịt heo plus, chất điều chỉnh độ acid (E296, E330), chất làm dày (E415), nghệ, ớt bột, chất bảo quản (E202, E211), chất chống oxy hóa (E385), hương me tổng hợp dùng cho thực phẩm.

Sản phẩm có chứa cá.

8. Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm được sử dụng tốt nhất khi thực hiện đúng hướng dẫn bảo quản của nhà sản xuất. Không sử dụng sản phẩm khi đã quá hạn sử dụng in trên bao bì. Cần nhắc sử dụng nếu dị ứng với thành phần của sản phẩm.

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Cách dùng: Gói xốt gia vị hoàn chỉnh canh chua vị me AZ Chef 80g được dùng để chế biến món canh chua mà không cần nêm nếm thêm gia vị.

Mách nhỏ: Dùng nấu món canh chua cá, canh chua ngao (nghêu), canh chua thịt băm, canh riêu và làm nước dùng cho món bún sườn chua, bún mọc, bún hải sản, lẩu...

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì phải bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, sử dụng hết trong vòng 30 ngày.



10. Ghi chú: là thực phẩm thông thường.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

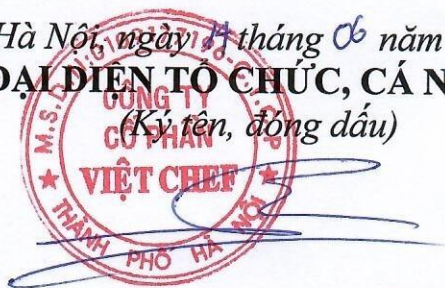
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật ATTP: Nghị quyết số 55/2010/QH12.
- NĐ 15/2018/NĐ- CP: Quy định chi tiết về thi hành luật ATTP.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- NĐ 43/2017/NĐ- CP: Quy định về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- NĐ 111/2021/NĐ- CP: Sửa đổi quy định về nhãn hàng hóa.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở số: 27/VIETCHEF/2024.

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 14 tháng 06 năm 2024
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



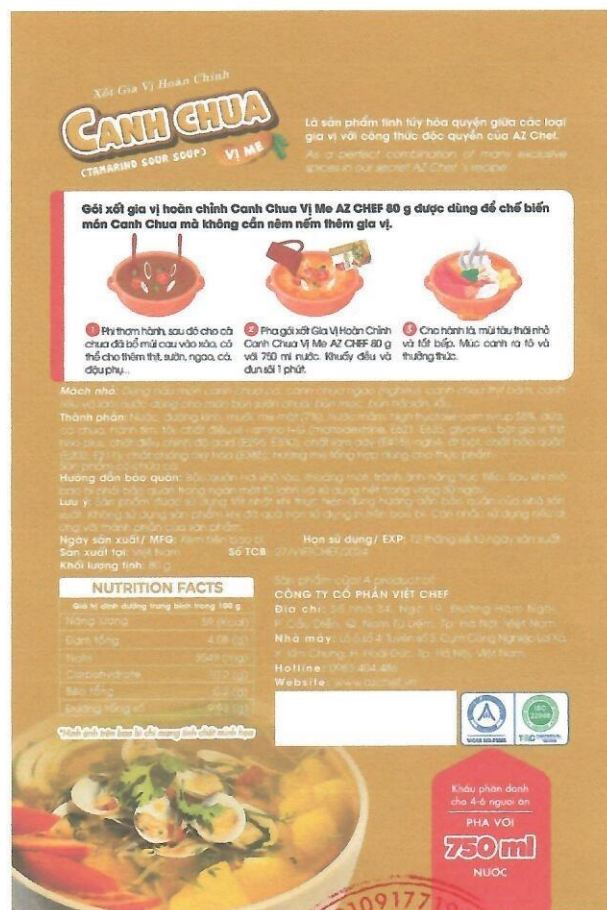
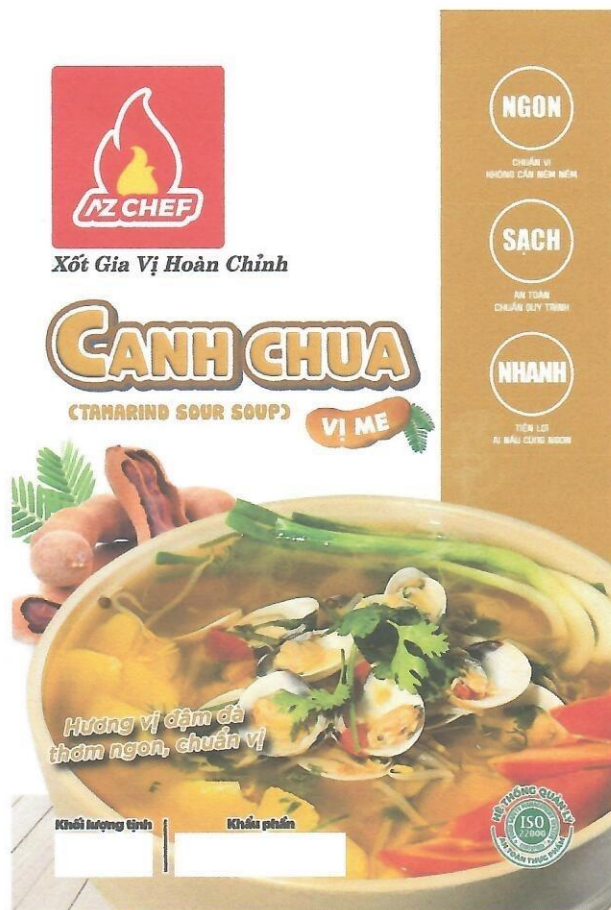
TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đức Lâm

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Địa chỉ: Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi,
Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành Phố. Hà Nội, Việt Nam.

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

SẢN PHẨM: XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH CANH CHUA VỊ ME

SỐ TCCS: 27/VIETCHEF/2024

(Đính kèm bản tự công bố số: 27/VIETCHEF/2024)

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng sệt
- Màu sắc: màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: Vị hài hòa, mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: (Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	8,16 – 12,24
2	Năng lượng	kcal/100 g	47,20 – 70,80
3	Hàm lượng Protein	g/100 g	3,26 – 4,90
4	Hàm lượng chất béo	g/100 g	0,16 – 0,24
5	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	7,94 – 11,92
6	Hàm lượng natri	mg/100 g	2839,4 – 4259,0

1.3. Chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1×10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	1×10^2
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	1×10^2
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	1×10^2

1.4. 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)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Asen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: (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)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

Hà Nội, ngày 13 tháng 06 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đức Lâm



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA3240500012 -1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF
Địa chỉ/ Client's Address : Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 27/05/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 27/05/2024 - 01/06/2023
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 01/06/2023
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH CANH CHUA VỊ ME
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong chai nhựa kín
Bảng kết quả/ Results Table :



[Signature]





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	59	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	4.08	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Béo tổng (*) / Total fat (*)	0.200	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
4	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	10.2	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
5	Natri (Na)(*) / Sodium (Na)(*)	35492	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)
6	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	9.93	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
8	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
9	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
10	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	AOAC 975.55
11	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
12	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
13	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
14	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
15	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/092 (Ref. EN 17194:2019)
16	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
17	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
18	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
19	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**).(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (^{CN}) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (^{CN}) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (^{TS}) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (^{TS}) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA3240500012 -1

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	59	kcal	3%
Chất đạm (Protein)	4.08	g	8%
Carbohydrate	10.2	g	3%
Đường tổng số (Total Sugars)	9.93	g	-
Chất béo (Fat)	0.200	g	0%
Natri (Sodium)	3549	mg	177%
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values – NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100g thực phẩm. Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng (Energy): 2000 kcal; Chất đạm (Protein): 50g; Carbohydrate: 325g; Đường tổng số (Total Sugars): Chưa khuyến nghị giá trị dinh dưỡng tham chiếu; Chất béo (Fat): 56g; Chất béo bão hòa (Saturated Fat): 20g; Natri (Sodium): 2000mg			

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOANG VINH



GIẤY CHỨNG NHẬN



Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Địa chỉ: Số nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Địa điểm sản xuất: Lô ô số 4, Tuyến số 3, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Xã Kim Chung, Huyện Hoài Đức, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế:

ISO 22000:2018

Cho lĩnh vực: Sản xuất và cung cấp gia vị dạng xốt, dạng bột.
(Mã lĩnh vực/Food code: CIV)

Số Giấy chứng nhận : TQC.03.2186.3

Hiệu lực của chứng nhận : Từ 20/12/2023 đến 19/12/2026

Từ ngày 20/12/2024, Giấy chứng nhận này có hiệu lực nếu có Thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực của TQC CGLOBAL đi kèm theo (trong 03 năm thực hiện giám sát duy trì hiệu lực 02 lần).

Ngày ký : 20/12/2023

Quét mã truy
xuất chứng chỉ



TQC.03.2186.3

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No.
TQC.2186

Dấu công nhận



VICAS 063-FSMS



IAF - MLA

GIÁM ĐỐC



Lã Mạnh Cường

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM - TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

Tra cứu hiệu lực chứng chỉ tại: <https://tqc.vn/khach-hang-hieu-luc.htm> - Văn phòng cấp chứng chỉ: Tòa nhà số 51, ngõ 140/1 đường Nguyễn Xiển, Phường Hạ Đình, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Hotline Hà Nội: 0969416668 - Đà Nẵng: 0968799816 - Hồ Chí Minh: 0988397156; Email: certify@tqc.vn; Website: <http://tqc.vn>

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN**

Mã số doanh nghiệp: 0109177196

Đăng ký lần đầu: ngày 11 tháng 05 năm 2020

Đăng ký thay đổi lần thứ: 3, ngày 19 tháng 04 năm 2024

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: VIET CHEF JOINT STOCK COMPANY

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Cầu Diễn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 098 9292598

Fax:

Email: vietchefgroup@gmail.com

Website:

3. Vốn điều lệ: 10.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Mười tỷ đồng

Mệnh giá cổ phần: 10.000 đồng

Tổng số cổ phần: 1.000.000

4. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NGUYỄN ĐỨC LÂM

Giới tính: Nam

Chức danh: Tổng giám đốc

Sinh ngày: 23/10/1986

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 030086018572

Ngày cấp: 28/09/2021

Nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật
tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Đội 9, Xã Bình Dân, Huyện Kim Thành, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: Đội 9, Xã Bình Dân, Huyện Kim Thành, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam



TRƯỞNG PHÒNG

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương