

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/VIETCHEF/2025

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: vietchefgroup@gmail.com Website: www.azchef.vn
5. Mã số doanh nghiệp: 0109177196
6. Số giấy chứng nhận ISO 22000:2018 TQC.03.2186, 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 CHÍNH GIẢ CÀY

2. Thành phần: Nước, mè, riềng, sả, nghệ, hạt nêm từ xương và thịt, đường kính, muối, chất điều vị - amino I+G (maltodextrine, E621, E635, glycine), mắm tôm, chất làm dày (E415), chất bảo quản dùng cho thực phẩm (E202, E211), chất chống oxy hoá (E320, E385).

Sản phẩm có chứa tôm.

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, 500g/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, 20 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 GIẢ CÀY**

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, mè, riềng, sả, nghệ, hạt nêm từ xương và thịt, đường kính, muối, chất điều vị - amino I+G (maltodextrine, E621, E635, glycine), mắm tôm, chất làm dày (E415), chất bảo quản dùng cho thực phẩm (E202, E211), chất chống oxy hoá (E320, E385).

Sản phẩm có chứa tôm.

8. Thông tin, cảnh báo:

Lưu ý: 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:

Gói xốt gia vị hoàn chỉnh Giả Cày AZ Chef 80 g được dùng để chế biến món Giả Cày mà không cần nêm thêm gia vị.

Cách dùng:

Bước 1: Ướp 500 g thịt (*đã thui da vàng sậm, sơ chế sạch sẽ, chặt miếng vừa ăn*) với 1 gói xốt gia vị hoàn chỉnh Giả Cày 80g AZ Chef cùng 50 – 100 g riềng xay trong 30 phút.

Bước 2: Phi thơm hành tím băm sau đó cho thịt vào đảo săn ở lửa vừa khoảng 5 -7 phút. Thêm nước ngập mặt thịt và đun sôi.

Bước 3: Nấu với lửa nhỏ trong khoảng 45 – 60 phút đến khi thịt chín mềm, nước xốt sánh là dùng được.



Mách nhỏ: Sử dụng cho thịt chân giò, thịt ba chỉ, thịt gà, thịt vịt, thịt ngan... Ăn cùng cơm, bánh mì, bún hoặc hủ tiếu đều ngon.

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 và sử dụng hết trong vòng 30 ngày.

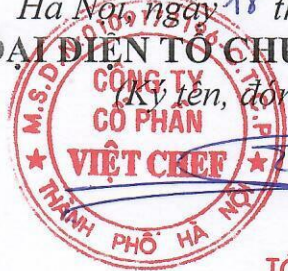
10. Ghi chú: là thực phẩm thông thường (không sử dụng là dược liệu, phụ gia, thực phẩm chức năng).

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: 31/VIETCHEF/2025.

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./.

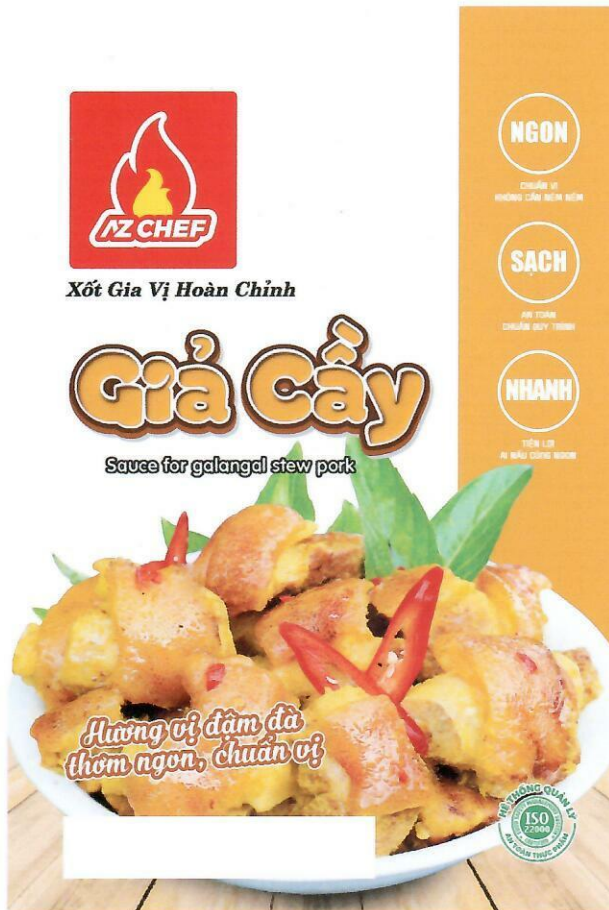
Hà Nội, ngày 18 tháng 03 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)


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 CHÍNH GIẢ CÀY

SỐ TCCS: 31/VIETCHEF/2025

(Đính kèm bản tự công bố số: 31/VIETCHEF/2025)

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	8,2 – 12,4
2	Năng lượng	kcal/100 g	42,4 – 63,6
3	Hàm lượng Protein	g/100 g	1,8 – 2,7
4	Hàm lượng chất béo	g/100 g	0,24 – 0,36
5	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	3,2 – 4,8
6	Hàm lượng natri	mg/100 g	1652,8 – 2479,2

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 17 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đức Lâm



Trang/ Page No: 1/3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OLC1241201434-1

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 : 28/12/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 28/12/2024 - 02/01/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 02/01/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH GIÀ CÀY
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	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))
2	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))
3	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/092 (Ref. EN 17194:2019)
4	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	0.158	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
5	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
6	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	0.096	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.2 x 10 ²	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
11	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
12	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
13	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
14	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	53	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
15	Đạm (*) / Protein (*)	2.25	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
16	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	10.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
17	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	3.98	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
18	Chất béo (*) / Total fat (*)	0.305	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
19	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	2066	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063

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.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đếm đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

Bom





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Trên 100 g <i>In 100 g</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	53	kcal	3%
Chất đạm (Protein)	2.25	g	5%
Carbohydrate	10.3	g	3%
Đường tổng số (Total Sugars)	3.98	g	-
Béo tổng (Total Fat)	0.305	g	1%
Natri (Sodium)	2066	mg	103%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).

Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị; Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg

% Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).

Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Total Sugars have not been recommended; Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR


TRẦN HOÀNG 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 sốt, dạng bột;
- Sản xuất và cung cấp thực phẩm bao gói sẵn ăn liền (thịt chưng mắm tép, muối lạc vùng, ruốc gà, chân gà trộn sốt, cánh gà trộn sốt).

(Mã lĩnh vực/Food code: CIV)

Số Giấy chứng nhận	: TQC.03.2186	Ngày bắt đầu chu kỳ	: 20/12/2023
Loại hình cấp	: Chứng nhận mở rộng	Phiên bản	: 02
Ngày hiệu lực	: 12/01/2025	Ngày kết thúc	: 19/12/2026

Từ ngày 20/12/2025, Giấy chứng nhận này có hiệu lực nếu có Thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực lần thứ 02 của TQC CGLOBAL đi kèm theo.

Quét mã truy xuất chứng chỉ



TQC.03.2186

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No. TQC.2186

Dấu công nhận



VICAS 063-FSMS



IAF - MLA

GIÁM ĐỐC



Lê 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: Biệt thự C11, Khu Pandora, số 53 phố Triều Khúc, phường Thanh Xuân Nam, quận Thanh Xuân, Thành Phố Hà Nội.

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

Số chứng thực: 019888. Quyền số: 08

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

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN VĂN HOÀN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Thị Hoa Lê Diễm



TRƯỞNG PHÒNG

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương