

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 49/VIETCHEF/2026

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 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 CHỈNH PHỞ BÒ**
2. Thành phần: Nước, hành tây, nước mắm, muối, hành tím, gừng, bột gia vị phở bò (2,3 %), súp hầm xương, đường, chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 640), maltodextrin, mỡ bò (1,5 %), xốt nêm đậm đặc thịt gà, đường phèn, hạt nêm, bột gia vị M-Super M, chất làm dày (INS 415), chiết xuất nấm men, chất bảo quản (INS 211, INS 202), sá sùng, chất chống oxy hoá (INS 320, INS 385).
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:
60 g/gói/chai, 80 g/gói/chai, 100 g/gói/chai, 180 g/gói/chai, 250 g/gói/chai, 500 g/gói/chai, 1 kg/gói/chai, 2 kg/gói/chai, 5 kg/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 hoặc chất liệu khác tùy theo yêu cầu của khách hàng. Sản phẩm đựng trong chai PET/ PP/ chai thủy tinh... đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc chất liệu khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.

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 Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Lô 4, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

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:

- Luật ATTP: Nghị quyết số 55/2010/QH12.
- Nghị định số 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.
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ ban hành ngày 23/01/2026: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, 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.
- 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: TCCS 49:2026/VIETCHEF.



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 13 tháng 04 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đức Lâm



TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

SẢN PHẨM: XỐT GIA VỊ HOÀN CHÍNH PHỞ BÒ

SỐ: TCCS 49:2026/VIETCHEF

(Đính kèm bản tự công bố số: 49/VIETCHEF/2026)

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng sánh, hơi sệt, cấu trúc mịn và đồng nhất.
- 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)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	33,6 – 50,4
2	Đạm tổng	g/100 g	1,22 – 1,84
3	Carbohydrate	g/100 g	4,69 – 7,03
4	Đường tổng	g/100 g	3,93 – 5,89
5	Béo tổng	g/100 g	1,08 – 1,62
6	Natri	mg/100 g	3983,2 – 5974,8

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

STT	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>	CFU/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)

STT	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: (QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)

STT	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 11 tháng 04 năm 2026
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm



BẢN SAO

Report N°: 0001334730

Page N° 1/5

Ho Chi Minh City, Date: March 03, 2026

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 03/03/2026

JOB NO.: 2601A-05582

Đơn hàng: 2601A-05582

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

CLIENT'S NAME : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF
Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : SỐ NHÀ 34, NGÕ 19, ĐƯỜNG HÀM NGHI, PHƯỜNG TỪ LIÊM, THÀNH PHỐ
Địa chỉ HÀ NỘI, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : Xốt gia vị hoàn chỉnh phở bò
Chú thích của khách hàng

Sampling date : 13/01/2026

The above information is submitted and identified by the client/applicant.
Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : Food (approx. gr. wt. 0.9kg) in 05 plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 0.9kg bao gồm bao bì) chứa trong 05 vật chứa bằng nhựa

Sample ID : 2601A-05582.001
Mã số mẫu

Date sample(s) received : January 23, 2026
Ngày nhận mẫu : 23/01/2026

Testing period : January 23, 2026 - February 07, 2026
Thời gian thử nghiệm : 23/01/2026 - 07/02/2026

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
Tel: 028 2225 1020 Fax: 028 2225 1021 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service
<<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>>. Attention is drawn to the limitations
of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or



Report N°: 0001334730

Page N° 2/5

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	<10	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms <i>Coliform tổng</i>	ISO 4832:2006	<10	-	10	cfu/g	
3. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-3:2015 ^(*)	0	-	-	MPN/g	
4. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
5. Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
6. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
7. Protein <i>Chất đạm</i>	ISO 1871:2009	1.53	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25 Crude protein with adjusted Note (3)
8. Carbohydrate (not including dietary fiber) <i>Carbohydrat (không bao gồm xơ)</i>	AOAC 2020.07	5.86	0.05	0.18	g/100g	Not incl. polyols, Note (2)
9. Energy <i>Năng lượng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(*)	42	-	-	kcal/100g	Vietnam market
10. Total fat <i>Chất béo</i>	LFOD-TST-SOP-8249 (With acid hydrolysis)	1.35	0.15	0.5	g/100g	
11. Total sugars <i>Đường tổng số</i>	AOAC 2018.16	4.91	_(a)	_(a)	g/100g	Note (4)
12. Fructose <i>Fructose</i>	AOAC 2018.16	0.414	0.03	0.1	g/100g	
13. Galactose <i>Galactose</i>	AOAC 2018.16	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.03	0.1	g/100g	
14. Glucose <i>Glucose</i>	AOAC 2018.16	0.406	0.03	0.1	g/100g	
15. Lactose <i>Lactose</i>	AOAC 2018.16	0.162	0.03	0.1	g/100g	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 (84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/vn/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

**SGS**

Report N°: 0001334730

Page N° 3/5

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
16. Maltose <i>Maltose</i>	AOAC 2018.16	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.03	0.1	g/100g	
17. Sucrose <i>Sucrose</i>	AOAC 2018.16	3.93	0.03	0.1	g/100g	
18. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1, G2)</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/kg	
19. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
20. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
21. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
22. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	EN 17424:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
23. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8434	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
24. Sodium glutamate (calculated from Glutamic acid (free form)) <i>Natri glutamat (tính từ axit glutamic (dạng tự do))</i>	LFOD-TST-SOP-8512	3.23	0.0003	0.0009	g/100g	
25. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	0.24	0.015	0.03	mg/kg	
26. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.015	0.03	mg/kg	
27. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.015	0.03	mg/kg	
28. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.015	0.03	mg/kg	
29. Sodium (Na) <i>Natri</i>	AOAC 2011.14	4979	0.5	1	mg/100g	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOAC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOAC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tây Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service
<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations
of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or
appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest



Report N°: 0001334730

Page N° 4/5

Tất cả các phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (1) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.

- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- (2) Including digestible starch, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose and 40 % of lactulose. It does not include polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose and allulose.
(2) Bao gồm tinh bột tiêu hóa, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose và 40 % lactulose. Không bao gồm polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose và allulose.
- (VN) Carbohydrate (not including dietary fiber) factor: 4 kcal/g, Fat factor: 9 kcal/g, Protein factor: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)).
(VN) Hệ số của carbohydrate (không bao gồm xơ): 4 kcal/g, hệ số của chất béo: 9 kcal/g, hệ số của chất đạm: 4 kcal/g; 1 kcal = 4.184 kJ (Nguồn: FAO - Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003)).
- (3) Adjusted nitrogen/protein result was corrected for nitrogen contributed from monosodium glutamate: Adjusted protein = [total nitrogen - (g of monosodium glutamate per 100g x 0.0827)] x 6.25
(3) Kết quả nitơ/protein hiệu chỉnh được hiệu chỉnh theo hàm lượng nitơ đóng góp từ natri glutamate: Protein hiệu chỉnh = [tổng nitơ - (g natri glutamate trên 100g x 0.0827)] x 6.25
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.

LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể nút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/điện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất).

_(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.

_(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tân Bình IZ, Tây Thanh Ward,
 Ho Chi Minh City, Vietnam
Cần Thơ Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Cần Thơ, 8th St.,
 Trà Nóc 2 IZ, Phước Thới Ward, Cần Thơ City, Vietnam
 (84-28) 3835 1920 (84-28) 3835 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com.vn/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



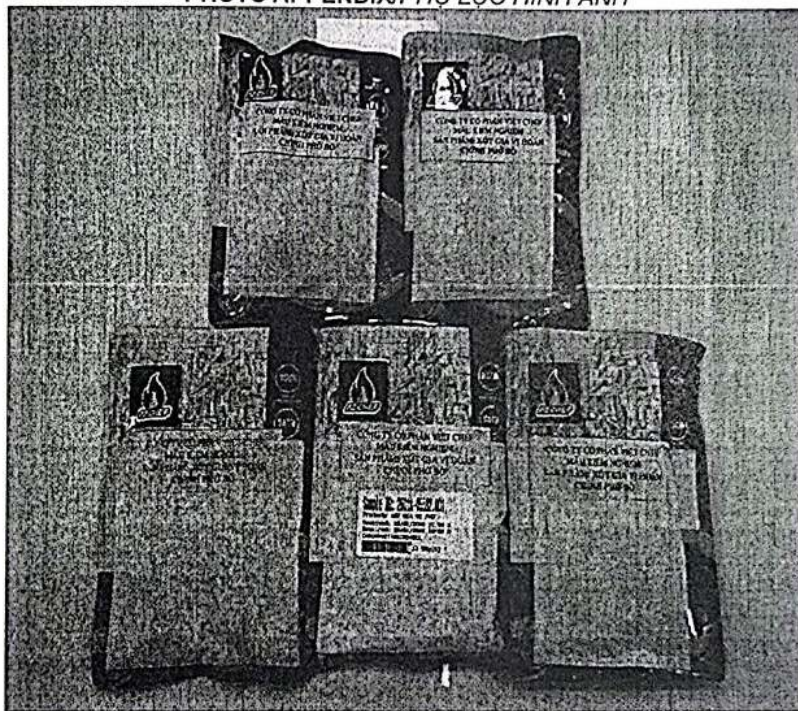
SGS

Report N°: 0001334730

Page N° 5/5

- (4) Sum of Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose.
- (4) Tổng của Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, và Sucrose.

PHOTO APPENDIX PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 02631... Quyển số: 09CT/BS

Ngày: 12-03-2026

Người thực hiện chứng thực



Customer's feedback - Food Lab



Nguyễn Lê Hoàng Anh

CÔNG CHỨNG VIỆN Trưởng Bộ phận Thử nghiệm Dinh dưỡng

Đào Duy Hoàng

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content of this document is strictly prohibited and may lead to prosecution.

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN

BẢN SAO

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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 0.1.3.4.5... Quyển số: 0.1SCT/BS

Ngày: 27-01-2026

Người thực hiện chứng thực



TRƯỞNG PHÒNG



PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương

CÔNG CHỨNG VIÊN
Đào Duy Hoàng

GIẤY CHỨNG NHẬN



BẢN SAO

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, rước 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 theo có thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực lần thứ 02 của TQC CGLOBAL để kiểm tra theo 01.3.4. Quyển số.....801785

Ngày: 27-01-2026

Quét mã truy xuất chứng chỉ



TQC.03.2186

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No. TQC.2186

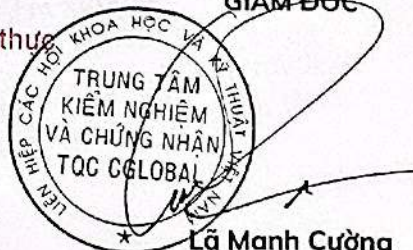
Dấu công nhận

Người thực hiện chứng thực



IAF - MLA

GIÁM ĐỐC



Lã Mạnh Cường



CÔNG CHỨNG VIÊN

Đào Duy Hoàng

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

Trà cứu hiệu lực chứng chỉ tại: <https://tqc.vn/khoachung-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>

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **XỐT GIA VỊ HOÀN CHÍNH PHỞ BÒ**

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 Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Lô 4, Cụm Công Nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam.

4. Định lượng: Khối lượng tịnh: 180 g

5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

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

7. Thành phần: Nước, hành tây, nước mắm, muối, hành tím, gừng, bột gia vị phở bò (2,3 %), súp hầm xương, đường, chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 640), maltodextrin, mỡ bò (1,5 %), xốt nêm đậm đặc thịt gà, đường phèn, hạt nêm, bột gia vị M-Super M, chất làm dày (INS 415), chiết xuất nấm men, chất bảo quản (INS 211, INS 202), sá sùng, chất chống oxy hoá (INS 320, INS 385).

8. Thông tin, cảnh báo:

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ cá, lúa mì, sá sùng.

Không sử dụng sản phẩm khi đã quá hạn sử dụng in trên bao bì hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Cân 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: Xốt gia vị hoàn chỉnh Phở Bò được dùng để chế biến món phở bò thơm ngon, chuẩn hương vị chỉ với 2 bước đơn giản mà không cần nêm nếm thêm gia vị.

Bước 1: Đun sôi 1,8 lít (tương đương 1,8 kg) nước, sau đó cho 1 chai xốt gia vị hoàn chỉnh Phở Bò AZChef 180 g vào khuấy đều.

Bước 2: Cho sợi phở, thịt bò (đã chần sơ), hành lá, rau mùi ta (ngò rí) vào tô, chan nước dùng và thưởng thức.

Mách nhỏ: Có thể thay nước bằng nước hầm xương, nước hầm nạm bò để món phở bò thơm ngon và hấp dẫn hơn.

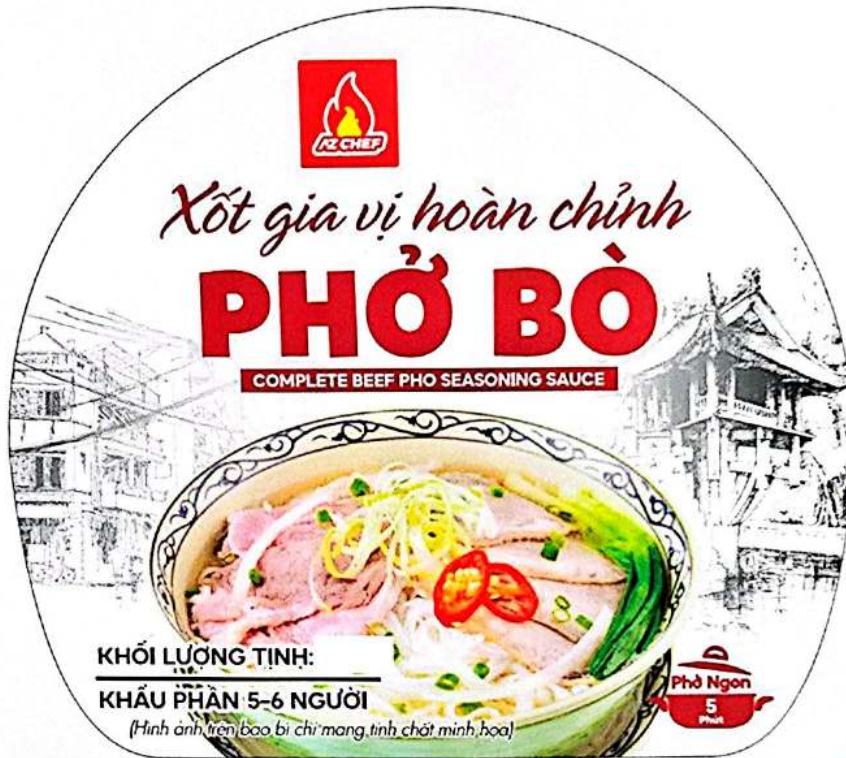
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở nắp phải bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, sử dụng hết trong vòng 30 ngày.



CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

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

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



Thành phần: Nước, hành tây, nước mắm, muối, hành tím, gừng, bột gia vị phở bò (2,3%), súp hàm xương, đường, chất điều vị [INS 621, INS 635, INS 640], maltodextrin, mỡ bò (1,5%), xốt nêm đậm đặc thịt gà, đường phen, hạt nêm, bột gia vị M-Super M, chất làm dày [INS 415], chiết xuất nấm men, chất bảo quản [INS 211, INS 202], sà sùng, chất chống oxy hóa [INS 320, INS 385]. Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ cá, lúa mì, sà sùng.

NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Béo tổng	Đạm tổng	Đường tổng	Natri
42 [kcal]	5,9 [g]	1,4 [g]	1,5 [g]	4,9 [g]	4979 [mg]

Cách dùng: Xốt gia vị hoàn chỉnh Phở Bò được dùng để chế biến món phở bò thơm ngon, chuẩn hương vị chỉ với 2 bước đơn giản mà không cần nêm nếm thêm gia vị.

Bước 1: Đun sôi 1,8 lít (tương đương 1,8 kg) nước, sau đó cho 1 chai xốt gia vị hoàn chỉnh Phở Bò AZChef 180 g vào khuấy đều.

Bước 2: Cho sợi phở, thịt bò đã chần sơ, hành lá, rau mùi ta (ngò ri) vào tô, chan nước dùng và thưởng thức.

Mách nhỏ: Có thể thay nước bằng nước hầm xương, nước hầm nấm bò để món phở bò thơm ngon và hấp dẫn hơn.

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

Sau khi mở bao bì phải bảo quản lạnh và sử dụng hết trong vòng 30 ngày.

Khuyến cáo, cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm khi đã quá hạn sử dụng in trên bao bì hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Cần nhắc sử dụng nếu dị ứng với thành phần của sản phẩm.

Ngày sản xuất (INSX): Xem trên bao bì.

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

Số tự công bố: 49/VIETCHEF/2026.

Sản phẩm của:



CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

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

Nhà máy: Lô 4, Cụm công nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Sản xuất tại: Việt Nam.

☎ 0983.404.486

🌐 azchef.vn

🍴 Gia vị hoàn chỉnh AZ CHEF

👤 AzChef Official

KT: 68,5



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đức Lâm