

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 50/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
4. E-mail: vietchefgroup@gmail.com
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..

Fax:

Website: www.azchef.vn

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **XỐT KIM QUẤT**
2. Thành phần: Nước, đường, muối, nước cốt quất (8%), ớt cay đỏ, kim quất (2,2%), chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 640), maltodextrin, ớt sừng đỏ, chất làm dày (INS 1422, INS 415), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất xơ từ trái cam, chất bảo quản (INS 211, INS 202), hương quất tổng hợp dùng cho thực phẩm (0,02%), chất chống oxy hoá (INS 320, INS 385), màu thực phẩm tổng hợp (INS 171, INS 110).
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, 190 g/gói/chai, 210 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:



Tam

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 50:2026/VIETCHEF.



Pro

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 10 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đức Lâm



TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

SẢN PHẨM: XỐT KIM QUÁT

SỐ: TCCS 50:2026/VIETCHEF

(Đính kèm bản tự công bố số: 50/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	222,30 – 333,46
2	Đạm tổng	g/100 g	1,12 – 1,68
3	Carbohydrate	g/100 g	50,64 – 75,96
4	Đường tổng	g/100 g	31,94 – 47,90
5	Béo tổng	g/100 g	1,70 – 2,54
6	Natri	mg/100 g	2749,17 – 4123,75

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 09 tháng 06 năm 2026
 ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
 (Ký và đóng dấu)


TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm



Mã số/ Code: DV151811633/02



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/
Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF
- Địa chỉ/
Address : Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
- Tên mẫu thử/
Name of Sample : XỐT KIM QUẤT
- Mô tả mẫu/
Sample Description : Mẫu đựng trong lọ nắp kín, thể tích: 200g/lọ, số lượng: 1 lọ
- Ngày nhận mẫu/
Date sample received : 27/05/2026
- Thời gian lưu mẫu/
Sample retention time : Không có mẫu lưu
- Ngày thử nghiệm/
Date of test : 27/05/2026-08/06/2026
- Ngày trả kết quả/
Date of issue : 08/06/2026

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	< 10	TCVN 4884-1:2015
2	Tổng số nấm men - nấm mốc *	CFU/g	< 10	TCVN 8275-1:2010
3	Coliforms *	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007
4	E. coli *	CFU/g	< 10	TCVN 7924-2:2008
5	Staphylococcus aureus *	CFU/g	< 10	AOAC 975.55
6	Salmonella spp. *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimecerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV151811633/01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm, Thành Phố Hà Nội,
Address Việt Nam
3. Tên mẫu thử/ : XỐT KIM QUẤT
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong lọ nắp kín, thể tích: 200g/lọ, số lượng: 1 lọ
Sample Description
5. Ngày nhận mẫu/ : 27/05/2026
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu
Sample retention time
7. Ngày thử nghiệm/ : 27/05/2026-08/06/2026
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 08/06/2026
Date of issue



II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Năng lượng	Kcal/100g	277,88	VNT.H.03.Fo.277
2	Protein	g/100g	1,4	TCVN 10034:2013
3	Béo tổng	g/100g	2,12	VNT.H.03.Fo.09
4	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	63,3	VNT.H.03.Fo.187
5	Natri (Na)	mg/100g	3436,46	TCVN 10916:2015
6	Đường tổng số	g/100g	39,92	VNT.H.03.Fo.53
7	Chì (Pb) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
8	Cadimi (Cd) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015
9	Arsen (As) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	TCVN 10912:2015
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimecerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST
VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Địa chỉ hoạt động: Lô D/M10-1 Điểm tiểu thủ công nghiệp, Làng nghề dệt lụa Vạn Phúc, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội
Điện thoại: 024.66.86.76.38 - Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn



VRAS 1296
ISO/IEC 17025:2017

Mã số/ Code: DV151811633/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
11	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)
12	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)
13	Ochratoxin A (OTA) *	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2026)

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

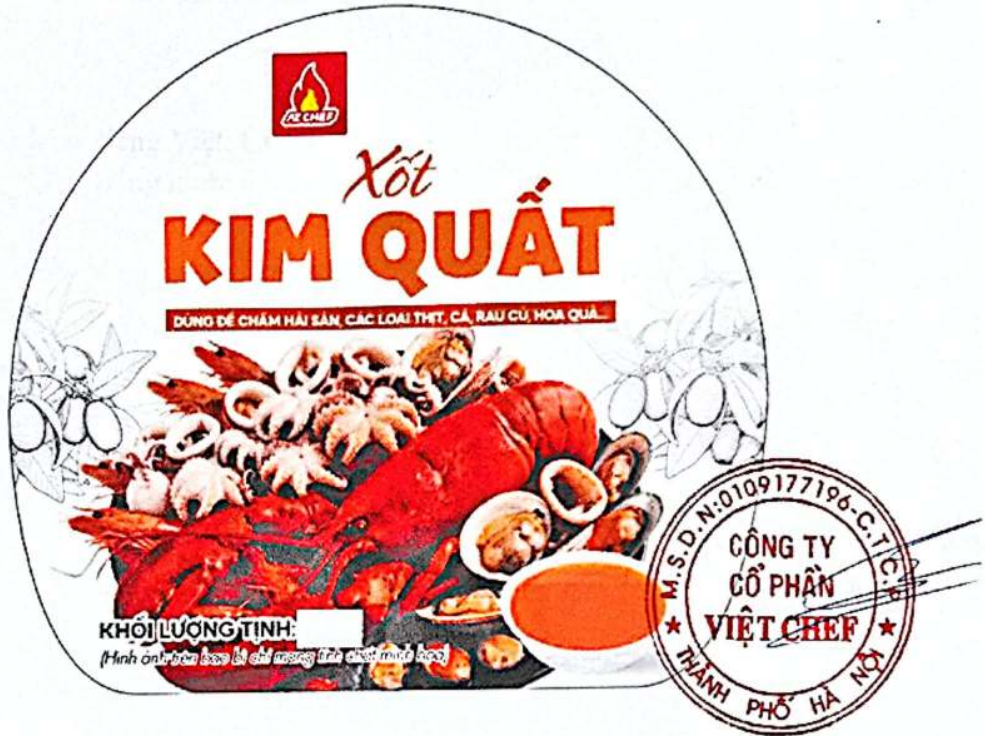
VIỆN TRƯỞNG
DIRECTOR
VIỆN KIỂM NGHIỆM
VÀ KIỂM ĐỊNH
CHẤT LƯỢNG
VNTEST
TBS. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vmcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.

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



KHỐI LƯỢNG TÍNH:

(Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa)

Thành phần: Nước, đường, muối, nước cốt quýt (8%), ớt cay đỏ, kim quất (22%), chất điều vị [INS 621, INS 635, INS 640], maltodextrin, ớt sừng đỏ, chất làm dày [INS 1422, INS 415], chất điều chỉnh độ acid [INS 330], chất xơ từ trái cam, chất bảo quản [INS 211, INS 202], hương quýt tổng hợp dùng cho thực phẩm (0,02%), chất chống oxy hóa [INS 320, INS 385], màu thực phẩm tổng hợp [INS 171, INS 110].

NUTRITION FACTS

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Béo tổng	Đạm tổng	Đường tổng	Natri
277,88 [kcal]	63,3 [g]	2,12 [g]	1,4 [g]	39,92 [g]	3436,46 [mg]

Hướng dẫn sử dụng: Lắc đều trước khi sử dụng. Dùng chấm trực tiếp các loại hải sản như tôm, cua, ghe, mực, ngao, cá, bạch tuộc... các loại thịt, rau củ, hoa quả.

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 (NSX): Xem trên bao bì.

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

Số tư công bố: 50/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

TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đức Lâm

**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: 01345 Quyển số: 0 SGT/BS

Ngày: 27-01-2026

Người thực hiện chứng thực



PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương

ÔNG CHỨNG VIÊN
Đào Duy Hoàng

GIẤY CHỨNG NHẬN



Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của

BẢN SAO

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 vừng, 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.

Số chứng thực: 01344 Chứng với bản chính

Quyển số: SCT/DS

Quét mã truy xuất chứng chỉ



TQC.03.2186

Dấu chứng nhận ngày 27/01/2025



TQC CERTIFICATE No. TQC.2186

Người thực hiện chứng thực



IAF - MLA



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

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>