

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 53/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 ƯỚP HOÀN CHỈNH GÀ NƯỚNG**

2. Thành phần: Nước, bột gia vị thịt heo plus, mật ong, đường, sả, dầu hào, muối, bột hành, maltodextrin, chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 640), lá chanh, mắc khén, hạt dổi, chất làm dày (INS 415), chất bảo quản (INS 202, INS 211), chất tạo màu tổng hợp (INS 110), bột gia vị ướp nướng gà (0,02%), chất chống oxy hóa (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, 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:*

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 53:2026/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 10 tháng 09 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

SẢN PHẨM: XỐT ƯỚP HOÀN CHÍNH GÀ NƯỚNG

SỐ: TCCS 53:2026/VIETCHEF

(Đính kèm bản tự công bố số: 53/VIETCHEF/2026)

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng sánh, hơi sệt, 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	49,6 – 74,4
2	Đạm tổng	g/100 g	1,50 – 2,24
3	Carbohydrate	g/100 g	10,48 – 15,72
4	Đường tổng	g/100 g	10,16 – 15,24
5	Natri	mg/100 g	2896,0 – 4344,0

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 09 năm 2026
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *N*
 (Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



Xử lý cấp hoàn chỉnh GÀ NUỐNG

Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi

"AZCHEF"
Màng phủ màng chỉ một
màu để tiện

Màng trong suốt bắt đầu từ mặt bên tiếp đường vi khuẩn bọ vào trong, tiếp xúc vào mặt vi khuẩn bọ trong suốt tiếp xúc lại bề mặt màng trong suốt, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

AZCHEF - Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi



1. Tiếp xúc bắt đầu từ mặt bên tiếp đường vi khuẩn bọ vào trong, tiếp xúc lại bề mặt màng trong suốt, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.



2. Tiếp xúc bắt đầu từ mặt bên tiếp đường vi khuẩn bọ vào trong, tiếp xúc lại bề mặt màng trong suốt, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

Xử lý cấp hoàn chỉnh Gà Nuông AZCHEF đang là công nghệ xử lý cấp hoàn chỉnh gà nuông, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

AZCHEF - Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi



3. Tiếp xúc bắt đầu từ mặt bên tiếp đường vi khuẩn bọ vào trong, tiếp xúc lại bề mặt màng trong suốt, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.



4. Tiếp xúc bắt đầu từ mặt bên tiếp đường vi khuẩn bọ vào trong, tiếp xúc lại bề mặt màng trong suốt, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

Xử lý cấp hoàn chỉnh Gà Nuông AZCHEF đang là công nghệ xử lý cấp hoàn chỉnh gà nuông, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

AZCHEF - Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi

Xử lý cấp hoàn chỉnh Gà Nuông AZCHEF đang là công nghệ xử lý cấp hoàn chỉnh gà nuông, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

AZCHEF - Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi

GIÁ THỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 G	
Năng lượng	62,0 Kcal
Carbohydrate	13,1 g
Đạm (protein)	1,87g
Đường tổng	12,7 g
Natri	3620 mg

Xử lý cấp hoàn chỉnh Gà Nuông AZCHEF đang là công nghệ xử lý cấp hoàn chỉnh gà nuông, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

AZCHEF - Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi

Xử lý cấp hoàn chỉnh Gà Nuông AZCHEF đang là công nghệ xử lý cấp hoàn chỉnh gà nuông, đảm bảo chất lượng màng chỉ một màu chính. Không cần màng chỉ màu khác, chất lượng màng chỉ một màu chính.

AZCHEF - Chuẩn vi khuẩn - Giữ tăng phôi

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT CHEF

Số Nhà 34, Ngõ 19, Đường Hàm Nghi, Phường Từ Liêm
TP Hà Nội, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng: ZCJR2608200270-HN

Mã Số Mẫu : 242-2026-00004146

Tên mẫu/ Tên sản phẩm: Xốt ướp hoàn chỉnh Gà nướng
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu: 21/08/2026
Thời gian kiểm nghiệm: 21/08/2026 - 28/08/2026
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 28/08/2026

STT	CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM			ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP KIỂM NGHIỆM	KẾT QUẢ
1	VD157	VD	(a) Xơ Dinh Dưỡng	g/100 g	AOAC 991.43	1.10
2	VD4P0	VD	(a) Đường tổng	g/100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	12.7
3	VD4P0	VD	(a) Fructose	g/100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	2.01
4	VD4P0	VD	(a) Glucose	g/100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.63
5	VD4P0	VD	(a) Lactose	g/100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	< 0.5 (LOQ=0.5)
6	VD4P0	VD	(a) Maltose	g/100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	< 0.5 (LOQ=0.5)
7	VD4P0	VD	(a) Sucrose	g/100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	9.09
8	VD6ZP	VD	(a) Natri (Na)	mg/100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	3620
9	VW066	VW	(a) Chất đạm	g/100 g	TCVN 10034:2013	1.87
10	VW067	VW	(a) Ochratoxin A	µg/kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	< 1.5 (LOQ=1.5)
11	VW071	VW	(a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.05
12	VW072	VW	(a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	< 0.05 (LOQ=0.05)
13	VW073	VW	(a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	< 0.030 (LOQ=0.03)
14	VW074	VW	(a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	< 0.020 (LOQ=0.02)
15	VW07W	VW	(a) Tro	g/100 g	N79-R-RD1-TP-9759 (2022) (Ref. TCVN 7765:2007 & TCVN 4071: 2009 & TCVN 5484:2002 & TCVN 9474:2012)	9.89
16	VW081	VW	(a) Chất béo	g/100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (2022) (Ref. TCVN 8136:2009 & TCVN 6555:2017)	< 0.30 (LOQ=0.3)
17	VW083	VW	(a) Độ ẩm	g/100 g	N79-R-RD1-TP 9762 (2022) (Ref. ISO 712:2009 & TCVN 8135: 2009 & TCVN 4069: 2009)	74.0
18	VW09F	VW	(a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
19	VW0B7	VW	(a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	4.0x10 ¹
20	VW0GZ	VW	(a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	< 10 (LOQ=10)
21	VW0I2	VW	(a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	0
22	VW0JR	VW	(a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10 (LOQ=10)
23	VW0KQ	VW	(a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	6.0x10 ³
24	VWHGN	VW	(a) Aflatoxin B1	µg/kg	N79-R-RD1-TP 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003 & TCVN 7596:2007)	< 1.50 (LOQ=1.5)

CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

[1] Trụ sở chính: Lô E2b-3, Đường D6, Khu công nghệ cao, P. Tăng Nhơn Phú, TP. HCM. [2] Chi nhánh Cần Thơ: Đường số 8, KCN, Trà Nóc 2, P. Phước Thới, TP. Cần Thơ.

[3] Chi nhánh Miền Bắc: Unit 7A, Nhà Xưởng Cao Tầng - Toà 1, Số 2, Đường Bñ5, VSIP Bắc Ninh, Phường Từ Sơn, Tỉnh Bắc Ninh.

Web: www.eurofins.vn

Điện thoại: (84.28) 7107 7879

Email: VN01_ASM_HN@eurofinsasia.com

Mã biểu mẫu: N79-P-AR-FO44032

Phiên bản: 1

Ngày hiệu lực: 01/07/2026

25	VWHGN VW (a)	Aflatoxin tổng số	µg/kg	N79-R-RD1-TP 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003 & TCVN 7596:2007)	< 1.50 (LOQ=1.5)
26	VWL74 VW	Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/100 g	FAO 2003 77	62.0
27	VWWS6 VW	Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	13.1

LOQ: Giới hạn định lượng.

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 12/09/2026 và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 12/09/2026

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu kiểm 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 Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả kiểm 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 Sắc Ký Hải Đăng 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 Sắc Ký Hải Đăng 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" được thực hiện bởi phòng thử nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng (Địa chỉ: Lô E2b-3, đường D6, Khu Công nghệ cao, phường Tăng Nhơn Phú, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam)

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VE" được thực hiện bởi phòng thử nghiệm Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Thành phố Cần Thơ (Địa chỉ: Phòng 319, KVIP, đường số 8, Khu Công nghiệp Trà Nóc 2, Phường Phước Thới, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam)

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VW" được thực hiện bởi phòng thử nghiệm Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại miền Bắc (Địa chỉ: Unit 7A, Nhà xưởng Cao Tầng - Toà 1, Số 2, Đường BH5, VSIP Bắc Ninh, Phường Từ Sơn, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam)

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

Các phép thử không bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" được thực hiện tại các phòng thử nghiệm khác của Eurofins.

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

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-242-2026-00004146-02/242-2026-001332 bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

**CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG**

[1] Trụ sở chính: Lô E2b-3, Đường D6, Khu công nghệ cao, P. Tăng Nhơn Phú, TP. HCM. [2] Chi nhánh Cần Thơ: Đường số 8, KCN. Trà Nóc 2, P. Phước Thới, TP. Cần Thơ.

[3] Chi nhánh Miền Bắc: Unit 7A, Nhà Xưởng Cao Tầng - Toà 1, Số 2, Đường Bh5, VSIP Bắc Ninh, Phường Từ Sơn, Tỉnh Bắc Ninh.

Web: www.eurofins.vn

Điện thoại: (84.28) 7107 7879

Email: VN01_ASM_HN@eurofinsasia.com

Mã biểu mẫu: N79-P-AR-FO44032

Phiên bản: 1

Ngày hiệu lực: 01/07/2026

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 Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Địa điểm sản xuất: Lô 4, Cụm công nghiệp Lai Xá, Phường Tây Tựu, 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 vùng).

(Mã lĩnh vực/Food code: CIII, CIV)

Số Giấy chứng nhận	: TQC.03.2186	Ngày bắt đầu chu kỳ	: 20/12/2023
Loại hình cấp	: Chứng nhận thu hẹp	Phiên bản	: 03
Ngày hiệu lực	: 02/12/2025	Ngày kết thúc	: 19/12/2026

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



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: 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>