

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/VAF/2024

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm**

Tên tổ chức : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ VAF

Địa chỉ: Số 25-27, ngõ 214 đường Nguyễn Xiển, Phường Hạ Đình, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại : 0989838855

Mã số doanh nghiệp: 0110855470

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG VA FOODS

2. Thành phần: Chân gà rút xương 95% , nước tinh khiết, muối an, đường, gừng, chất điều vị Mononatri Lglutamat ( INS 621), chất tạo màu Caramel nhóm III tổng hợp (INS 150c)

chất điều chỉnh độ Axit Acid Citric (INS 330), gia vị thảo mộc quế hồi, cam thảo , hạt tiêu

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong túi nhựa plastic, túi nhôm nhôm, túi nhôm giấy, PE, MPET/LIDPE, PET/LIDPE bên ngoài là thùng carton. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói:

+ Dạng gói/ Khối lượng tịnh: 26g , 28g, 30, 32g, 34g, 36g. 38g, 40g, 42g, 44g 45g, 46g /gói. Hộp 10, 20, 30, 40 50, 60, 70, 80, 90, 100 Gói.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất, đóng gói sản phẩm: Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Ăn Vặt Ngon

- Sản xuất tại: Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Ăn Vặt Ngon

- Địa chỉ: KCN Đồng Văn I mở rộng, Phường Yên Bắc, , Thị xã duy Tiên, Tỉnh Hà Nam

- Giấy chứng nhận iso 22000:2018, Ngày cấp : 18/11/2023, Nơi Cấp : TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

**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: CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG VA FOODS

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

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ VAF

Địa chỉ: Số 25 - 27 ngõ 214 đường Nguyễn Xiển, Phường Hạ Đình, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam

4. Khối lượng tịnh: (In trên bao bì)



5. Ngày sản xuất: (In trên bao bì)

6. Hạn sử dụng: (In trên bao bì)

7. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Chân gà rút xương 95% , nước tinh khiết, muối an, đường, gừng, chất điều vị Mononatri L-glutamat ( INS 621), chất tạo màu Caramel nhóm III tổng hợp (INS 150c) chất điều chỉnh độ Axit Acid Citric (INS 330), gia vị thảo mộc quế hồi, cam thảo , hạt tiêu

8. Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì đóng gói không nguyên vẹn. Không sử dụng khi đã quá hạn ghi trên bao bì.

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

- Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền ( Ngon hơn khi để lạnh )

- Hướng dẫn bảo quản: Để sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín sau khi sử dụng và bảo quản tốt nhất trong ngăn mát tủ lạnh.

10. Nhiệt độ bảo quản : ở nhiệt độ 5°C-15°C hoặc trong ngăn mát tủ lạnh

#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- 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.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

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 12 tháng 12 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Nguyễn Lê Việt Anh*



TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Lê Việt Anh*



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



Trang/ Page No: 1/3

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: GJA6241101231-1

**Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ VAF  
**Địa chỉ/ Client's Address** : Số 25-27, Ngõ 214 Đường Nguyễn Xiển, Phường Hạ Đình, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
**Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : 23/11/2024  
**Ngày thử nghiệm/ Date of testing** : 23/11/2024 - 29/11/2024  
**Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 29/11/2024  
**Thông tin mẫu/ Name of Sample** : CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG VA FOODS  
**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	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	159	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	18.6	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	2.36	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Chất béo (*) / Total fat (*)	8.30	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na)(*) / Sodium (Na)(*)	644	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)
6	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	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 (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
10	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
11	Acid benzoic (quy từ Natri benzoat) / Acid benzoic (as Sodium benzoate)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 10)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/074 (Ref. TCVN 8122:2009)





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



Trang/ Page No: 2/3

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: GJA6241101231-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)

**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.
- <sup>(CN)</sup> : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ <sup>(CN)</sup>: Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- <sup>(TS)</sup> : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ <sup>(TS)</sup>: 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 đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (sample) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
  - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm ; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nền mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 CFU/sample volume tested ; <1 CFU/sample weight tested (for ice sample) when the dish contains no colony.





**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

**THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)**

Thành phần dinh dưỡng Nutritional ingredients	Trên 100 g In 100 g		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu % Nutrient reference values
<b>Năng lượng (Energy)</b>	<b>159</b>	<b>kcal</b>	<b>8%</b>
<b>Chất đạm (Protein)</b>	<b>18.6</b>	<b>g</b>	<b>37%</b>
<b>Carbohydrate</b>	<b>2.36</b>	<b>g</b>	<b>1%</b>
<b>Béo tổng (Total Fat)</b>	<b>8.30</b>	<b>g</b>	<b>15%</b>
<b>Natri (Sodium)</b>	<b>644</b>	<b>mg</b>	<b>32%</b>

% 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 THỰC PHẨM ĂN VẬT NGON

**Địa chỉ và địa điểm sản xuất:** Khu công nghiệp Đồng Văn I mở rộng, phường Yên Bắc, thị xã Duy Tiên, tỉnh Hà Nam, 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 các sản phẩm: cánh gà, chân gà, chân vịt, cánh vịt, cá cơm ăn liền.

(Mã lĩnh vực/Food code: CIV)

Số Giấy chứng nhận : TQC.03.5425

Hiệu lực của chứng nhận : Từ 18/11/2023 đến 17/11/2026

Từ ngày 18/11/2024, 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 : 18/11/2023

Quét mã truy  
xuat chứng chỉ



TQC.03.5425

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No.  
TQC.5425

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](mailto:certify@tqc.vn); Website: <http://tqc.vn>

# CERTIFICATE



Certify that the food safety management system of

## DELICIOUS FOODS JOINT STOCK COMPANY

**Address and manufacturing location:** Dong Van I expansion industrial park, Yen Bac ward, Duy Tien town, Ha Nam province, Vietnam.

Has been audited and found to be in conformance with the requirements set forth by:

# ISO 22000:2018

**For the following activities:**

Production of instant products: chicken wings, chicken feet, duck feet, duck wings, anchovies.

(Food code/Category code: CIV)

Certificate no : TQC.03.5425

The validity of certificate : From 18/11/2023 to 17/11/2026

From November 18, 2024, this Certificate is valid if there is an announce of the results of surveillance audit to maintain validity of TQC CGLOBAL attached (within 03 years of surveillance and maintaining its validity 02 times).

Signed date : 18/11/2023

Retrieval information code



TQC.03.5425

Certification mark



TQC CERTIFICATE No. TQC.5425

Accreditation mark



VICAS 063-FSMS



IAF - MLA



La Manh Cuong

## QUYẾT ĐỊNH

### Về việc cấp giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn ISO 22000:2018

#### GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

- Căn cứ Quyết định số 1804/QĐ-LHHVN ngày 19/12/2017 của Liên hiệp các Hội khoa học và Kỹ thuật Việt Nam về việc thành lập Trung tâm Kiểm nghiệm và Chứng nhận Chất lượng TQC;
- Căn cứ Quyết định số 107/QĐ – LHHVN ngày 08/03/2023 của Liên hiệp các Hội khoa học và Kỹ thuật Việt Nam về việc đổi tên Trung tâm Kiểm nghiệm và Chứng nhận Chất lượng TQC thành Trung tâm Kiểm nghiệm và Chứng nhận TQC CGLOBAL;
- Căn cứ Quyết định số 110/QĐ – LHHVN ngày 08/03/2023 của Liên hiệp các Hội khoa học và Kỹ thuật Việt Nam về việc bổ nhiệm Giám đốc Trung tâm Kiểm nghiệm và Chứng nhận TQC CGLOBAL;
- Căn cứ Giấy đăng ký hoạt động Khoa học và Công nghệ số A-1861 ngày 28/03/2023 của Trung tâm Kiểm nghiệm và Chứng nhận TQC CGLOBAL do Bộ Khoa học và Công nghệ cấp;
- Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký lĩnh vực hoạt động chứng nhận số 926/TĐC-HCHQ ngày 05/04/2023 của Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trực thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ;
- Căn cứ Báo cáo thẩm xét hồ sơ đánh giá chứng nhận ngày 17/11/2023;
- Xét đề nghị của Trưởng phòng Chứng nhận.

## QUYẾT ĐỊNH

**Điều 1.** Cấp Giấy chứng nhận số **TQC.03.5425** ngày 18 tháng 11 năm 2023, chứng nhận cho **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĂN VẬT NGON**:

Địa chỉ và địa điểm sản xuất: Khu công nghiệp Đồng Văn I mở rộng, phường Yên Bắc, thị xã Duy Tiên, tỉnh Hà Nam, Việt Nam.

Có Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp với tiêu chuẩn **ISO 22000:2018**, với phạm vi chứng nhận:

**Sản xuất các sản phẩm: cánh gà, chân gà, chân vịt, cánh vịt, cá cơm ăn liền.**

**Điều 2.** **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĂN VẬT NGON** được phép sử dụng Giấy chứng nhận và dấu phù hợp Tiêu chuẩn theo quy định của Trung tâm kiểm nghiệm và Chứng nhận TQC CGLOBAL.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực **03 năm** kể từ ngày ký. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĂN VẬT NGON** được nêu trong Điều 1 chịu sự đánh giá giám sát định kỳ không quá 12 tháng/lần, tương ứng tối thiểu 02 lần đánh giá giám sát trong 03 năm giấy chứng nhận có hiệu lực.

**Nơi nhận:**

- Như điều 1;
- Lưu VT.



GIÁM ĐỐC  
*Là Mạnh Cường*