

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



Người ký: SỞ CÔNG THƯƠNG
Email: sct@khanhhoa.gov.vn
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KHÁNH HÒA
Thời gian ký: 26.03.2025
16:28:48 +07:00



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23/YSKH/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA**

Địa chỉ: Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Số 99A, Tổ 3A, phường Mỹ Phước, thành phố Bến Cát, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 0325568988

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 4202008591

Số giấy chứng nhận ISO 22000:2018: HA 707, ngày cấp: 03/01/2025, nơi cấp: Viện Nghiên cứu

Phát triển Tiêu chuẩn Chất lượng.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **YẾN CHUNG TỬ VỊ**

2. Thành phần: Nước, yến sào (35%), đường phèn (5,5%), đông trùng hạ thảo (0,5%), hạt chia (0,5%), long nhãn (0,5%), câu kỷ tử (0,5%), chất ổn định (INS 401), chất làm dày (INS 418, INS 327), hương liệu tổng hợp: hương yến.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.

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

– Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong lọ thủy tinh, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

– Quy cách đóng gói: Đóng gói kín

Thể tích thực: 70 ml/lọ, 140 ml/lọ, 190 ml/lọ, 250 ml/lọ, 1 lít/lọ hoặc thể tích khác theo nhu cầu thị trường được ghi rõ trên nhãn sản phẩm

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

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:

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (trên 100 ml):

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal	33 – 49
2	Chất đạm	g	≤ 0,5
3	Carbohydrat	g	8,0 – 12,0
4	Đường tổng số	g	6,66 – 9,98
5	Chất béo	g	0
6	Natri	mg	19,4 – 29,0

- QCVN 6-2:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E. coli</i>	CFU/ml	0
4	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	0
5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	0
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	0
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
9	Chì	mg/l	0,05

- Văn bản hợp nhất thông tư số 08/VBHN-BYT ngày 09/11/2023: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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./.

Khánh Hòa, ngày 20 tháng 03 năm 2025

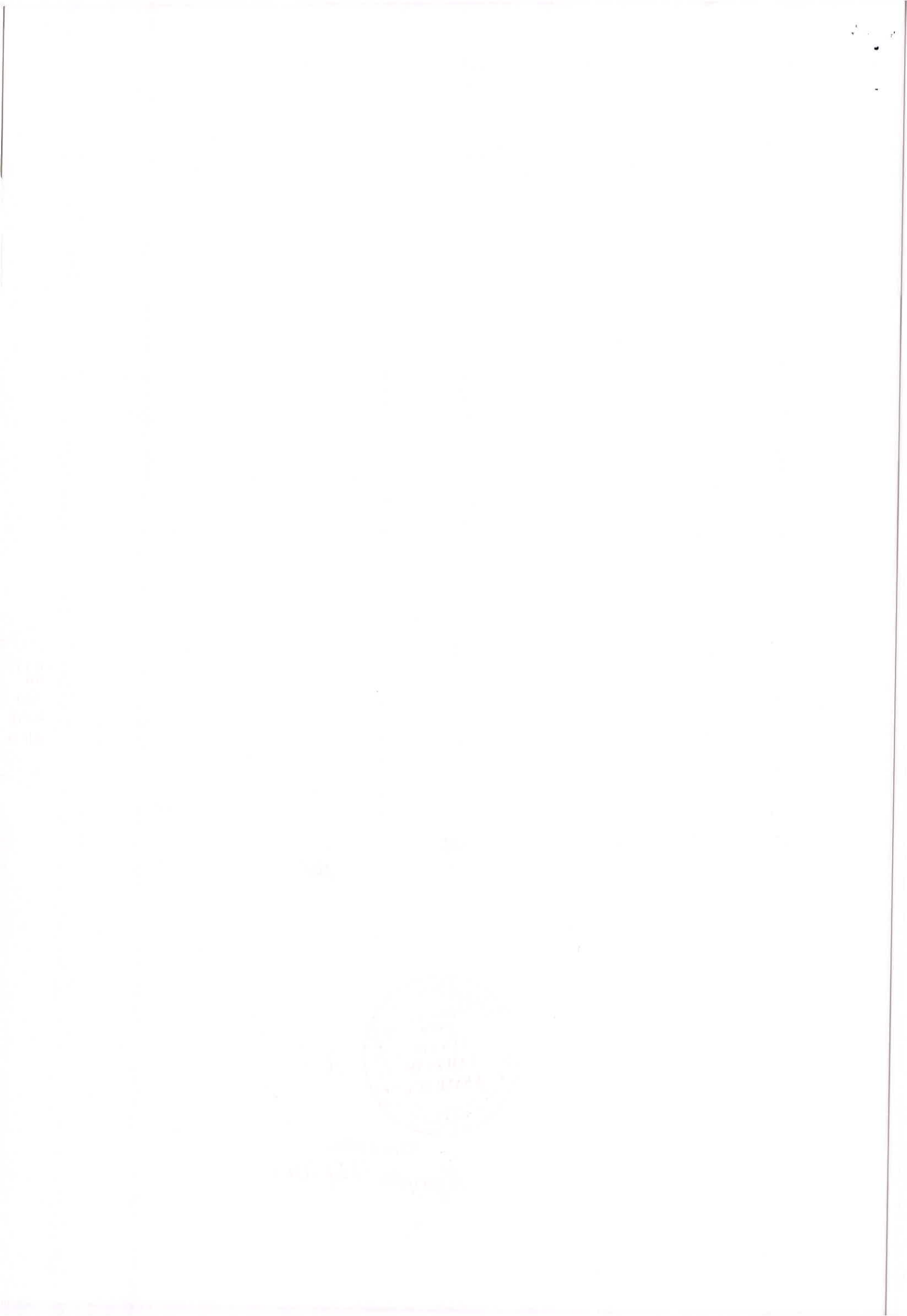
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Lan

591-C
GTY
HH
SÀO
RANH
H HÒA
INH HÒA



NỘI DUNG GHI NHÃN DỰ KIẾN

Sản phẩm: **YẾN CHỨNG TỬ VỊ**

Thành phần: Nước, yến sào (35%), đường phèn (5,5%), đông trùng hạ thảo (0,5%), hạt chia (0,5%), long nhãn (0,5%), câu kỷ tử (0,5%), chất ổn định (INS 401), chất làm dày (INS 418, INS 327), hương liệu tổng hợp: hương yến.

Thông tin dinh dưỡng			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 ml		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng	41	Kcal	2%
Chất đạm	0,300	g	1%
Carbohydrat	10,0	g	3%
Đường tổng số	8,32	g	-
Chất béo	0	g	0%
Natri	24,2	mg	1%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100g thực phẩm.

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

Thể tích thực: Ghi trên nhãn chính.

NSX – HSD: Xem trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay sau khi mở nắp, lắc nhẹ trước khi dùng. Ngon hơn khi dùng lạnh

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi nắp đã bị bật lên trước khi mở. Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng

Hướng dẫn bảo quản: Nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất, phân phối và chịu trách nhiệm sản phẩm: **CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA**

Địa chỉ trụ sở: Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Số 99A, Tổ 3A, phường Mỹ Phước, thành phố Bến Cát, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 0325568988

Số TCB: 23/YSKH/2025

Khánh Hòa, ngày 20 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Lan





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

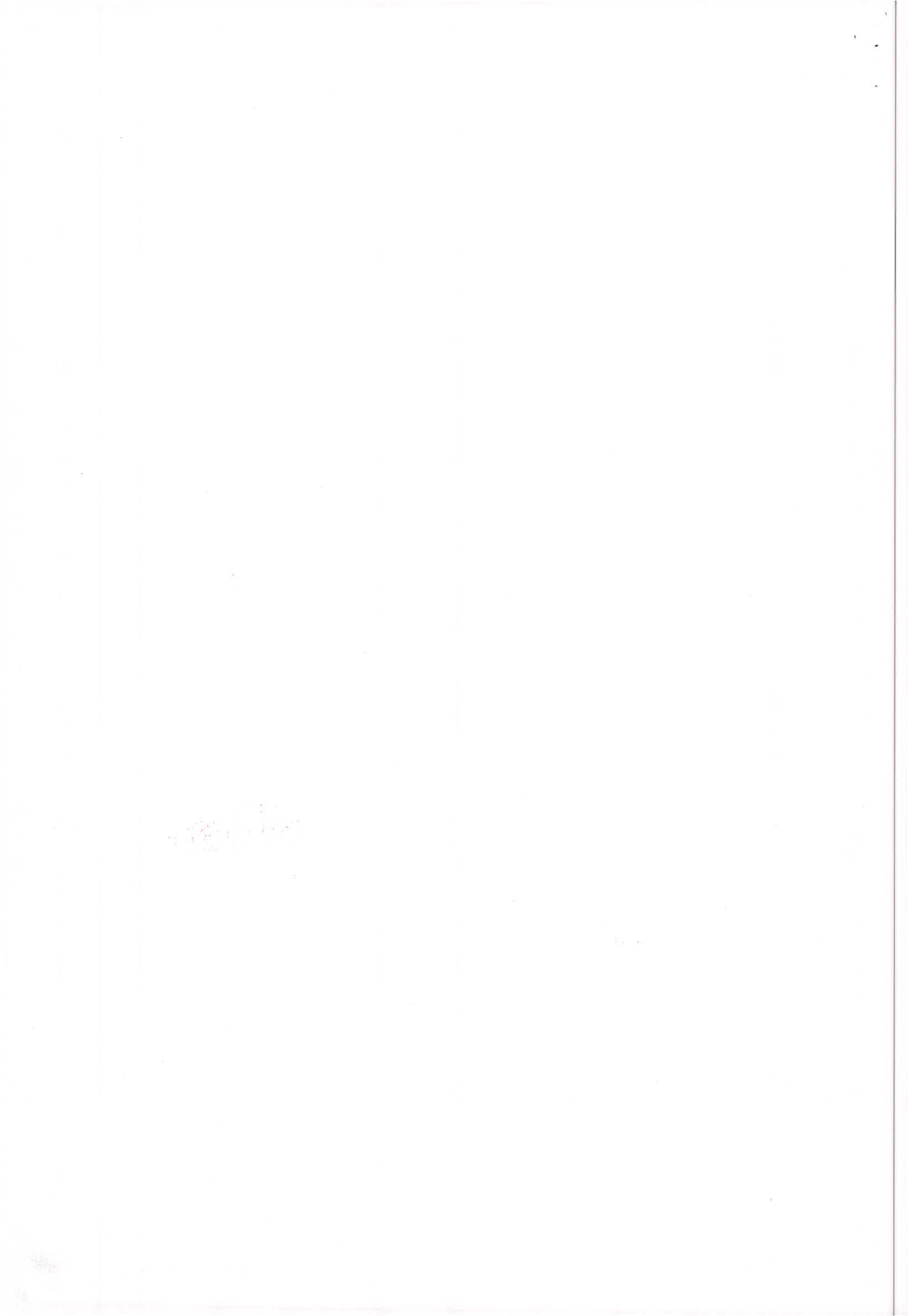
Mã số/ Ref. No: NMF6250300417-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành phố Cam Ranh, Khánh Hòa
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 08/03/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 08/03/2025 - 13/03/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 13/03/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : YẾN CHỨNG TỬ VỊ
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	8.6 x 10 ¹	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
4	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
5	Pseudomonas aeruginosa (*) / Pseudomonas aeruginosa (*)	<1	CFU/mL	AVA-KN-PP.VS/055 (Ref. ISO 16266:2006)
6	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<1	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
7	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<1	CFU/mL	AOAC 975.55







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
8	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
9	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)

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 đổ 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".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR
KHOA HOẠT ĐỘNG CÔNG NGHỆ
AVATEK
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH



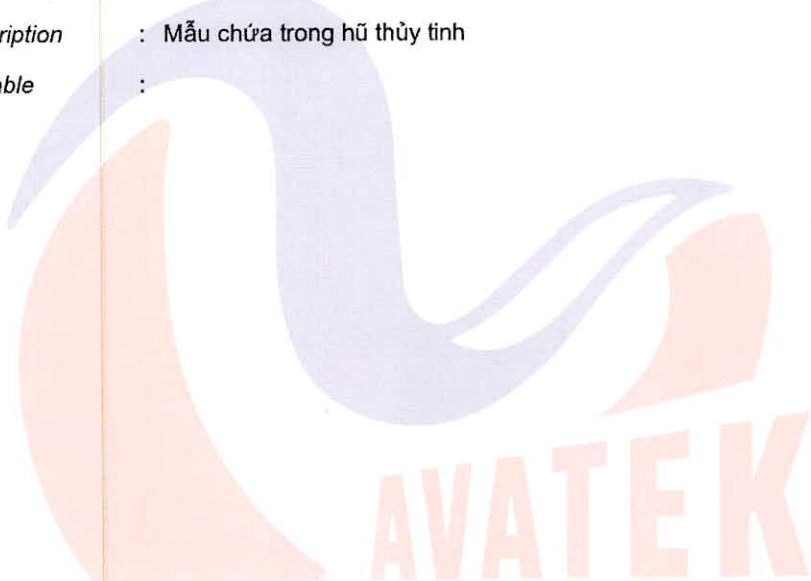


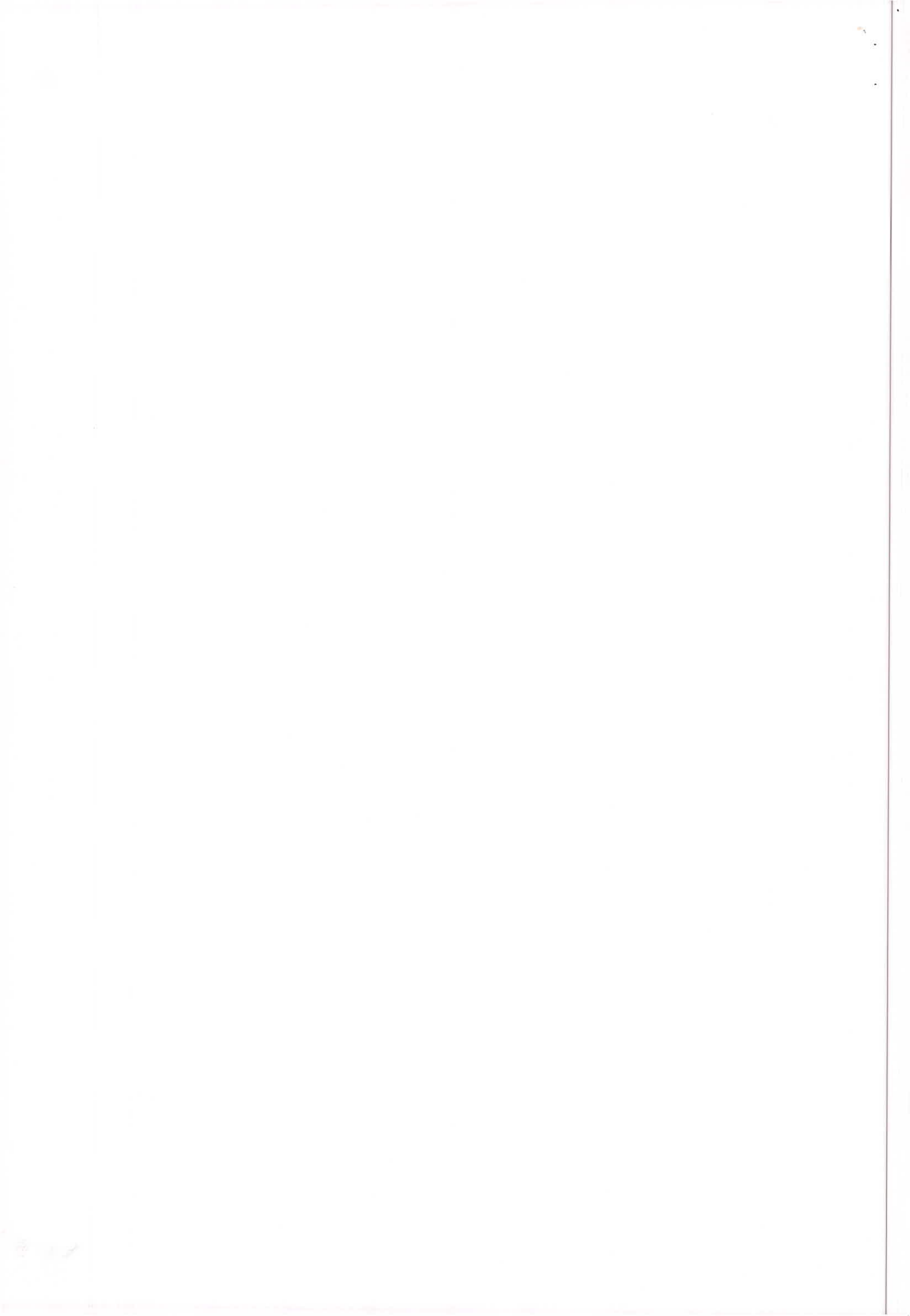
Trang/ Page No: 1/3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: EQC7250200498-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 14/02/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 14/02/2025 - 17/02/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 17/02/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : YẾN CHỪNG TỬ VỊ
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong hũ thủy tinh
Bảng kết quả/ Results Table :







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
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	41	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	0.300	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	10.0	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	8.32	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	24.2	mg/100mL	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 đổ 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".

[Handwritten signature]





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Trên 100 mL <i>In 100 mL</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	41	kcal	2%
Chất đạm (Protein)	0.300	g	1%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	10.0	g	3%
Đường tổng số (Total Sugars)	8.32	g	-
Béo tổng (Total Fat)	0	g	0%
Natri (Sodium)	24.2	mg	1%

% 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; Carbohydrat không bao gồm xơ: 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 not included fiber: 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

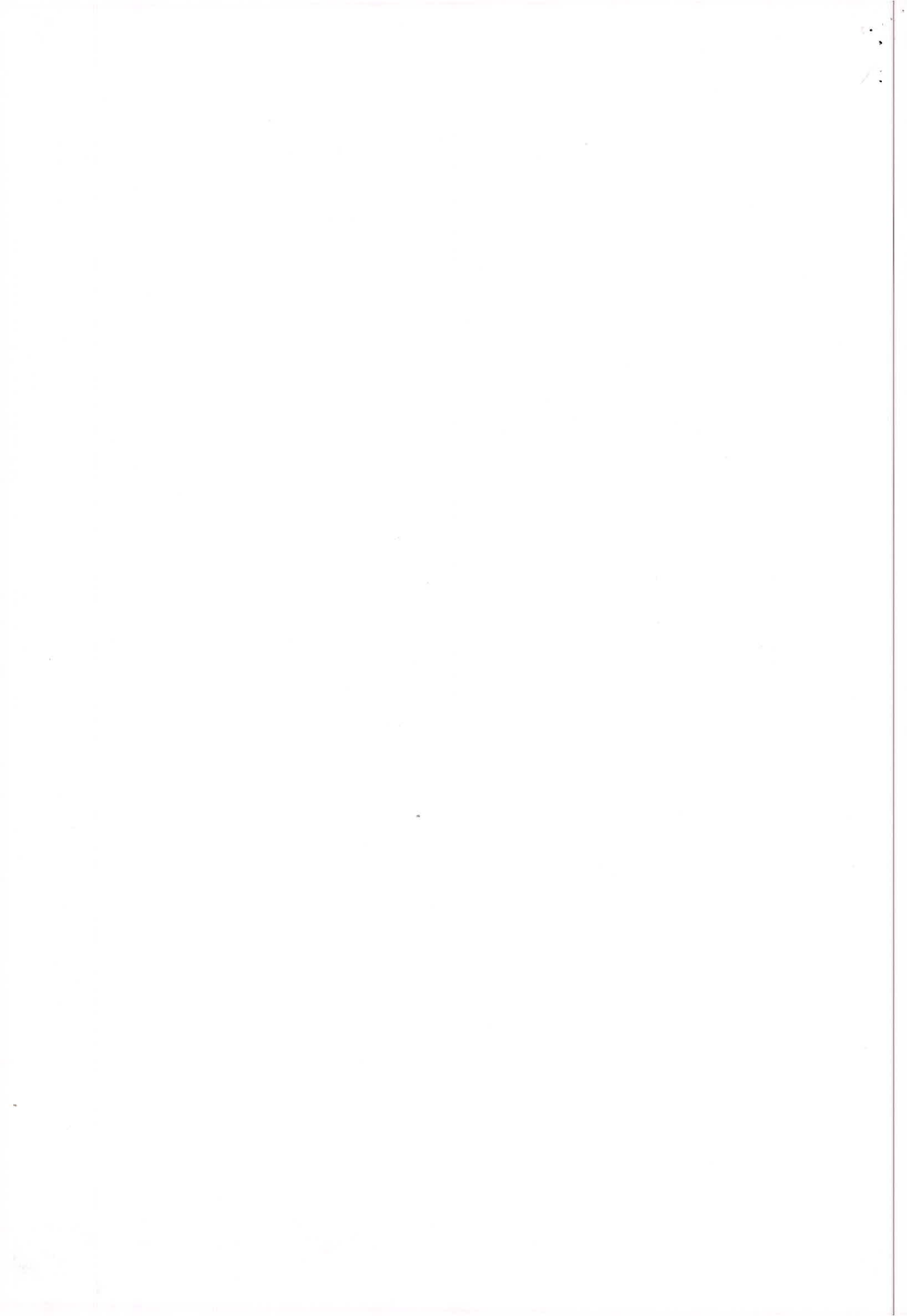
BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





BẢN SAO

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ
TỈNH KHÁNH HÒA
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HAI THÀNH VIÊN TRỞ LÊN**

Mã số doanh nghiệp: 4202008591

Đăng ký lần đầu: ngày 24 tháng 09 năm 2024

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0325568988

Fax:

Email: yensaokhanhhoacamranh@gmail.com

Website:

3. Vốn điều lệ : 3.800.000.000 đồng.

Bằng chữ: Ba tỷ tám trăm triệu đồng

4. Danh sách thành viên góp vốn

STT	Tên thành viên	Quốc tịch	Địa chỉ liên lạc đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức	Phần vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có)	Tỷ lệ (%)	Số Giấy tờ pháp lý của cá nhân; Mã số doanh nghiệp đối với doanh nghiệp; Số Giấy tờ pháp lý của tổ chức	Ghi chú
1	NGUYỄN HẢI CHÂU	Việt Nam	39 Ngách 189/61 phố Hoàng Hoa Thám, Phường Ngọc Hà, Quận Ba Đình, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.748.000.000	46,000	001069006 503	

2	PHẠM THỊ THUỶ	Việt Nam	Xóm 16, Xã Xuân Thượng, Huyện Xuân Trường, Tỉnh Nam Định, Việt Nam	950.000.000	25,000	036193005 930
3	TRỊNH TỰ ĐỨC	Việt Nam	Khối 5, Xã Phù Lỗ, Huyện Sóc Sơn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	874.000.000	23,000	001090060 036
4	NGUYỄN THỊ LAN	Việt Nam	Khối 5, Xã Phù Lỗ, Huyện Sóc Sơn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	228.000.000	6,000	001171002 471

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NGUYỄN THỊ LAN

Giới tính: Nữ

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 28/06/1971

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: 001171002471

Ngày cấp: 14/07/2022

Nơi cấp: Cục cảnh sát QLHC về TTXH

Địa chỉ thường trú: Khối 5, Xã Phù Lỗ, Huyện Sóc Sơn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: Khối 5, Xã Phù Lỗ, Huyện Sóc Sơn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN GỐC

NGÀY: 11-12-2024

029799

Số chứng thực.....Quyển số: 01 SCT/BS



Kiều Lâm



CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Xuân Trường



VICAS 083 - FSMS



GIẤY CHỨNG NHẬN

CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA

Tổ dân phố Nghĩa Quý, phường Cam Nghĩa, thành phố Cam Ranh, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Xưởng sản xuất: Số 99A, Tổ 3A, phường Mỹ Phước, thành phố Bến Cát, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

đã được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

ISO 22000:2018

Hệ thống Quản lý An toàn thực phẩm
cho lĩnh vực:

- Sản xuất và kinh doanh: Thực phẩm thông thường, thực phẩm bổ sung từ yến sào; Thực phẩm thường, thực phẩm bổ sung: dạng lỏng, thạch, sản phẩm từ yến sào và yến chưng bổ sung vì chất dinh dưỡng (*) (Code: CIV; FI)
- Phối trộn, đóng gói nguyên liệu thực phẩm và phụ gia thực phẩm dạng bột (chất làm dày, chất ổn định) (*) (Code: CIV)

Số giấy chứng nhận: HA 707 Mã số: 707-25-01/00
Số chứng thực..... Quyển số: 01 SCT/BS
Ngày chứng nhận lần đầu: 03 / 01 / 2025

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 03 / 01 / 2025 đến ngày 02 / 01 / 2028

(Để duy trì hiệu lực 3 năm Giấy chứng nhận, đơn vị phải hoàn tất thủ tục đánh giá giám sát Lần 1 trước ngày 02 / 01 / 2026, giám sát Lần 2 trước ngày 02 / 01 / 2027)

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN
CHỦ TỊCH

VĂN PHÒNG
CÔNG CHỨNG
TRẦN MINH HƯƠNG



KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn

CÔNG CHỨNG VIỆN

Phạm Hữu Vững

VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Địa chỉ: Số 52/46, đường Liên Mạc, P. Liên Mạc, Q. Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn



01/01/2015

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
Số: 05-05-2015
Hôm nay, ngày 05 tháng 05 năm 2015

