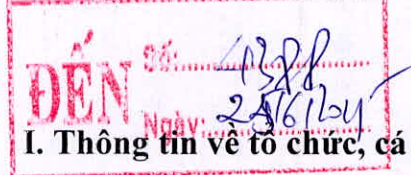


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



Người ký: SỞ CÔNG  
THƯƠNG  
Email: sct@khanhhoa.gov.vn  
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN  
DÂN TỈNH KHÁNH HÒA  
Thời gian ký: 25.06.2025  
09:06:23 +07:00

SỞ CÔNG THƯƠNG KHÁNH HÒA **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**



Số: 06/VT/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH**

Địa chỉ: 96 Trần Quý Cáp, p. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, T. Khánh Hòa

Điện thoại: 0258.3822005

Fax: 02583.828272

E-mail: ctyvinhthanhnt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4200389454

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 17/GCNATTP-SCT Ngày Cấp/Nơi cấp:  
27/06/2022 (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện  
an toàn thực phẩm theo quy định)

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Cơm nắm
2. Thành phần: Cơm (71%), thịt, cá ngừ, cá hồi, gia vị, rong biển.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 ngày kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 120g túi nhựa.
5. Nhiệt độ bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 5°C
6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Xưởng sản xuất 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, phường Vạn Thạnh, Nha Trang, Khánh Hòa.

**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:

- 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 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Quyết định số 6/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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./.

Nha Trang, ngày 20 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**NGUYỄN VĂN SỨ**



### CƠM NẤM



- Thành phần: Cơm (71%), thịt, cá ngừ, cá hồi, gia vị, rong biển
- Hướng dẫn sử dụng: Để hâm nóng cơm nấm, có thể sử dụng lò vi sóng, nồi cơm điện hoặc nồi hấp. Đặt cơm nấm vào dụng cụ phù hợp, thêm một chút nước (nếu cần) và hâm nóng cho đến khi cơm nóng đều
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 5°C
- Khối lượng tịnh: 120g
- Ngày sản xuất: in trên bao bì
- Hạn sử dụng: 03 ngày kể từ ngày sản xuất
- Nhà sản xuất: **CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH**
- Địa chỉ văn phòng: 96 Trần Quý Cáp, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang
- Địa chỉ sản xuất: 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, phường Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, Khánh Hòa
- Điện thoại: 0258.3822005



## Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH  
Name of sample provided by client : Cơm nắm  
(Tên mẫu được khách hàng cung cấp)  
Sample description (Mô tả mẫu) : Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa  
Source of sample (Nguồn mẫu) : Sample was submitted by client/  
Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng  
Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 09-Jun-2025  
Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 10-Jun-2025

## Testing Results / Kết quả thử nghiệm

| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu                          | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả                                                                                   | LOD / Giới hạn phát hiện | Method / Phương pháp                    |
|---------|------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|
| 1       | Aflatoxin B1                                   | µg/kg         | Not detected<br>Không phát hiện                                                                    | 1.00                     | FST-WI01 Chapter 14-2 (2022) (LC-MS/MS) |
| 2       | Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)                     | µg/kg         | Not detected<br>Không phát hiện                                                                    | 1.00                     | FST-WI01 Chapter 14-2 (2022) (LC-MS/MS) |
| 3       | Ochratoxin A                                   | µg/kg         | Not detected<br>Không phát hiện                                                                    | 0.50                     | FST-WI01 chapter 39-2 (2024) (LC-MS/MS) |
| 4       | Lead (Pb) content/<br>Hàm lượng Chì (Pb)       | mg/kg         | Not detected<br>Không phát hiện                                                                    | 0.02                     | AOAC 999.11 (AAS)                       |
| 5       | Cadmium (Cd) content/<br>Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg         | 0.06                                                                                               | 0.005                    | AOAC 999.11 (AAS)                       |
| 6       | Colour/<br>Màu(*)                              | -             | Typical colour of product/<br>Màu đặc trưng của sản phẩm                                           | -                        | Sensory method                          |
| 7       | Smell and taste/<br>Mùi và vị(*)               | -             | Typical smell of product, without strange taste/<br>Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ | -                        | Sensory method                          |
| 8       | State/<br>Trạng thái(*)                        | -             | Typical of product/<br>Đặc trưng của sản phẩm                                                      | -                        | Sensory method                          |



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

### Intertek Vietnam Limited

**Can Tho City - Food Office & Laboratory:** M10, 11, 12, 13, Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam  
**HCM City-Food Laboratory:** Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887  
Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)



| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu                                                                          | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả    | LOD / Giới hạn phát hiện | Method / Phương pháp                                 |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|
| 9       | Total fat content (acid hydrolysis method)/<br>Hàm lượng chất béo tổng số (thủy phân với axit) | g/100g        | 4.66                | 0.10                     | FST-WI08 chapter 27<br>(Ref. TCVN 4592:1988)         |
| 10      | Moisture/<br>Hàm lượng ẩm                                                                      | g/100g        | 55.3                | -                        | FST-WI08 chapter 16 (2021)<br>(Ref. TCVN 4415:1987)  |
| 11      | Protein (N*6.25)/<br>Hàm lượng đạm (N*6.25)                                                    | g/100g        | 4.44                | 0.10                     | FST-WI08 chapter 110 (2019)<br>(Ref. TCVN 4593:1988) |
| 12      | <i>Clostridium perfringens</i>                                                                 | CFU/g         | <10                 | -                        | ISO 15213:2023                                       |
| 13      | Coliforms                                                                                      | MPN/g         | 0                   | -                        | ISO 4831:2006                                        |
| 14      | Yeasts and Moulds/<br>Nấm men và nấm mốc                                                       | CFU/g         | <10                 | -                        | ISO 21527-1:2008                                     |
| 15      | <i>E.coli</i>                                                                                  | MPN/g         | 0                   | -                        | ISO 16649-3:2015                                     |
| 16      | TPC (30°C)/<br>Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C)                                             | CFU/g         | 7.6x10 <sup>3</sup> | -                        | ISO 4833-1:2013/Amd1:2022                            |
| 17      | <i>Bacillus cereus</i>                                                                         | MPN/g         | <3                  | -                        | AOAC 980.31                                          |
| 18      | <i>Staphylococcus aureus</i>                                                                   | MPN/g         | <3                  | -                        | AOAC 987.09                                          |

**Note/ Ghi chú:**

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện.
3. LOQ: Limit of quantification/ Giới hạn định lượng.
4. (\*) Parameters are not accredited ISO/IEC 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO/IEC 17025.
5. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
6. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.
7. According to the test method of Microbiology, the result is expressed 0 MPN/g or 0 MPN/ml when there is no positive tube in the three consecutive dilutions/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị là 0 MPN/g hoặc 0 MPN/ml khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.

On behalf of Intertek Vietnam - Cantho branch

Director/ Giám đốc

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

**Can Tho City - Food Office & Laboratory:** M10, 11, 12, 13, Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam  
**HCM City-Food Laboratory:** Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887  
 Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
 Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)

