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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 0607/VANMIEU/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU

Địa chỉ: Thôn Sơn Trung, Xã Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 024 32060888

E-mail: vamico@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0101338518

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- ISO 22000:2018 : HA 182
  Ngày cấp: 19/06/2024
- HACCP: HP 311
  Ngày cấp: 24/03/2025
  Nơi cấp: Viện nghiên cứu phát triển tiêu chuẩn chất lượng.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG NHÂN THẬP CẨM

2. Thành phần: Bột mì, đường, mứt bí, mỡ lợn, lạp sườn, bột nếp, dầu thực vật, thịt lợn nạc, tinh bột sắn, nước, vừng, hạt điều, rượu, hạt bí, mứt gừng (gừng, đường), mứt sen, mứt quất (quất, đường), mứt chanh (chanh, đường), trứng gà, lá chanh, muối, chất bảo quản (INS 282, INS 202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.

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

- **Quy cách đóng gói khối lượng tịnh**: 30 g, 50 g, 80 g, 100 g, 120 g, 150 g, 180 g, 200 g, 220 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 1 kg, … và theo nhu cầu khách hàng.
- **Chất liệu bao bì**: Sản phẩm được bao gói từng chiếc trực tiếp trong túi màng OPP/CPP, BOPP/CPP, BOPP/MCPP, PE, … và chất liệu khác phù hợp quy định về vật liệu tiếp xúc thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam.
- Chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU
- Địa chỉ nhà máy sản xuất: Thôn Sơn Trung, xã Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Có mẫu nhãn hàng hóa dự kiến đính kèm)

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 tham chiếu theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vi sinh vật trong thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT – Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- TCVN 12940:2020 – Tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh nướng

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 06 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0101338... C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU
X. QUỐC OAI - TP. HÀ NỘI

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Thanh

CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU
Địa chỉ: Thôn Sơn Trung, xã Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

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

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ (TCCS)

Sản phẩm bánh nướng nhân thập cẩm

TCCS: NTC1806/VANMIEU/2026

Tiêu chuẩn này do Công ty TNHH Chế biến thực phẩm Văn Miếu biên soạn, áp dụng nội bộ từ ngày ban hành.

1. **Phạm vi áp dụng:** Tiêu chuẩn này áp dụng cho bánh bánh nướng nhân thập cẩm được sản xuất tại nhà máy của: Công ty TNHH Chế biến thực phẩm Văn Miếu
Địa chỉ: Thôn Sơn Trung, xã Quốc Oai, thành phố Hà Nội, Việt Nam

2. **Tài liệu tham chiếu theo:**
   - QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm
   - QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm
   - QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vi sinh vật trong thực phẩm
   - Thông tư số 24/2019/TT-BYT – Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
   - TCVN 12940:2020 – Tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh nướng

3. **Thành phần nguyên liệu:**
Bột mì, đường, mứt bí, mỡ lợn, lạp sườn, bột nếp, dầu thực vật, thịt lợn nạc, tinh bột sắn, nước, vừng, hạt điều, rượu, hạt bí, mứt gừng (gừng, đường), mứt sen, mứt quất (quất, đường), mứt chanh (chanh, đường), trứng gà, lá chanh, muối, chất bảo quản (INS 282, INS 202).

4. **Mô tả sản phẩm:** Sản phẩm bánh nướng nhân thập cẩm là bánh có lớp vỏ được làm từ bột mì, đường, dầu ăn, có nhân là các sản phẩm thực vật, động vật và các nguyên liệu khác, dùng ăn trực tiếp.

5. **Yêu cầu kỹ thuật**

5.1: Yêu cầu cảm quan

STT	TÊN CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1	Hình thái	Hình dạng bên ngoài bánh có hình đặc trưng theo từng loại khuôn mẫu, hoa văn rõ nét, không sứt vỡ, không bẹp méo, vỏ mỏng bao kín nhân.
2	Màu sắc	Vỏ bánh màu vàng đều, không cháy, nhân thập cẩm nhiều màu

3	Mùi, vị	Vị ngọt nhẹ, béo ngậy, mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.
4	Tạp chất lạ	Không có tạp chất lạ (nhìn bằng mắt thường)

5.2: Yêu cầu dinh dưỡng (Giá trị dinh dưỡng thực tế có thể chênh lệch trong khoảng ± 20% so với giá trị công bố, ghi trên nhãn)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC CÔNG BỐ	ĐVT/100g mẫu
1	Năng lượng	445	Kcal
2	Chất đạm	6.27	g
3	Carbohydrat	56.1	g
4	Đường tổng số	28.5	g
5	Chất béo	21.8	g
6	Natri	172	mg

5.3: Yêu cầu kim loại nặng (Tham chiếu theo QCVN 8-2:2011/BYT)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC TỐI ĐA	ĐVT
1	Chì (pb)	≤ 0.2	mg/kg
2	Cadmi (cd)	≤ 0.1	mg/kg

5.4: Yêu cầu vi sinh (Tham chiếu theo QCVN 8-3: 2012/BYT)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC TỐI ĐA	ĐVT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5.10^5$	Cfu/g
2	E. coli	≤ 20	Cfu/g
3	Staphylococci dương tính với coagulase	≤ 20	Cfu/g
4	Salmonella spp.	KPH	/25g
5	Tổng số nấm men, nấm mốc	$\leq 10^2$	Cfu/g

5.5: Độc tố vi nấm (Tham chiếu theo QCVN 8-1:2011/BYT)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC TỐI ĐA	ĐVT
1	Aflatoxin B1	≤ 2	µg/kg
2	Aflatoxin tổng số	≤ 4	µg/kg
3	Ochratoxin A	≤ 3	µg/kg
4	Deoxynivalenol	≤ 500	µg/kg
5	Zearalenone	≤ 50	µg/kg

5.6: Chất bảo quản: Sử dụng chất phụ gia thực phẩm theo đúng quy định của Bộ Y tế

6. Bao gói và ghi nhãn

6.1: Bao gói

- Sản phẩm được bao gói từng chiếc trực tiếp trong túi màng OPP/CPP, BOPP/CPP, BOPP/MCPP, PE, … và chất liệu khác phù hợp quy định về vật liệu tiếp xúc thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- Tên hàng hóa: Bánh nướng nhân thập cẩm.
- Trọng lượng sản phẩm: 30 g, 50 g, 80 g, 100 g, 120 g, 150 g, 180 g, 200 g, 220 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 1 kg, … hoặc theo nhu cầu của khách hàng.

6.2: Ghi nhãn

- **Nơi ghi nhãn:** Nhãn được in trực tiếp trên bao bì đựng sản phẩm hoặc in trên giấy decan.
- **Xuất xứ hàng hóa**: Sản xuất tại Việt Nam.

7. **Bảo quản và hạn sử dụng**
   - Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
   - Hạn sử dụng: Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.
8. **Hướng dẫn sử dụng:** Sản phẩm dùng ăn trực tiếp.
9. **Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, bị mốc hoặc có mùi vị lạ. Không sử dụng nếu có dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm. Bên trong gói bánh có gói hút oxy, không được ăn gói này.

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 trước pháp luật về chất lượng sản phẩm nếu có sai sót.

Hà Nội, ngày 18 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0101338518 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU - X. QUỐC OAI - TP. HÀ NỘI

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Thanh

TESTING REPORT/
BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ *Mã biểu mẫu:* NTL-TT04-BM02 LBH.09

I. CLIENT INFORMATION/ *THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:*

Applicant/ ref. (*Khách hàng/ số yêu cầu*)	:	CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU
Address (*Địa chỉ*)	:	Thôn Sơn Trung, Xã Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ *THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:*

JOB No. (*Số phiếu yêu cầu phân tích*)	:	KN14216006
Information provided by applicant (*Thông tin được khách hàng cung cấp*)	:	Bánh nướng nhân thập cẩm
Sample description (*Mô tả mẫu*)	:	Mẫu được chứa trong túi kín còn nguyên vẹn
Seal No (*Số niêm*)	:	Không niêm phong
Source of sample (*Nguồn mẫu*)	:	Khách hàng gửi mẫu
Sampling on (*Ngày lấy mẫu*)	:	-
Sample received on (*Ngày nhận mẫu*)	:	06/09/2025
Sample tested on (*Ngày phân tích*)	:	06/09/2025
Report date (*Ngày trả kết quả*)	:	15/09/2025
Sample retention time (*Thời gian lưu mẫu*)	:	30/09/2025

Note / *Ghi chú:*

1. (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by NATEKLAB / *Chỉ tiêu gởi nhà thầu phụ và được giám sát bởi NATEKLAB.*
2. (1) Parameter is accredited ISO17025 / *Chỉ tiêu được công nhận ISO17025*
3. (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / *Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*
4. (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade/ *Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương*
5. (4) Parameter is designated by Ministry of Health / *Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế*
6. ND: Not detected/ *Không phát hiện* D: Detected/ *Phát hiện* <1;<2;<3;<10: Not detected/g sample/ *Không phát hiện/g mẫu*
   LOD: limit of detection/ *Giới hạn phát hiện* LOQ: Limit of Quantitation/ *Giới hạn định lượng*
7. This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NATEK Terms and Conditions. NATEK only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NATEK. NATEK chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả*
8. The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NATEK is granted/ *Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NATEK*

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

ĐỖ THỊ NGỌC ÁNH

On behalf of NATEK
Đại diện NATEK

HOÀNG VĂN HUYNH

TESTING REPORT/
BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ *Mã biểu mẫu*: NTL-TT04-BM02 LBH.0

Code/ *Mã mẫu*	**KN14216006/8**
Sample name/ *Tên mẫu*:	Bánh nướng nhân thập cẩm
Information provided by applicant/ *(Thông tin được khách hàng cung cấp)*	Bánh nướng nhân thập cẩm

Test Parameter/ *Chỉ tiêu phân tích*	**Test Method/** *Phương pháp*	**Unit/** *Đơn vị*	**LOD**	**Result/** *Kết quả*
Đường tổng số(1)	NTL-HH 1091 Ref. TCVN 4594:1988	g/100g	/	28.5
Năng lượng(1)	NTL-HH 279 Ref. FAO food energy 02:2003	kcal/100g	/	445
Carbohydrate(1)	NTL-HH 280 Ref. FAO food energy 02:2003	g/100g	/	56.1
Chất Đạm(1)	NTL-HH1132 (Ref: AOAC 991.20)	g/100g	/	6.27
Chất béo(1)	NTL-HH1135 (Ref: AOAC 963.15)	g/100g	/	21.8
Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase(1)	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	CFU/g	/	<10
Salmonella spp.(1)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Phát hiện/25g	eLOD50= 3 CFU/25g	ND
Nấm men, mốc(1)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	/	<10
E.coli(1)	ISO 7251:2005/Amd.1:2023	Phát hiện/g	eLOD50= 1 CFU/g	ND
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)(1)	ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022	CFU/g	/	<10
Natri (Na)(1)	TCVN 10916: 2015	mg/100g	0.500	172
Chì (Pb)(1)	AOAC 999.11	mg/kg	0.010	0.080
Cadimi (Cd)(1)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.005<LOQ(0.006)
Kali sorbate (tính theo acid sorbic)(1)	NTL-HH332 Ref. TCVN 8122:2009 (ISO 22855:2008)	mg/kg	3.00	ND
Zearalenone(1)	NTL-HH619 Ref. TFAC-2008-393.R1	µg/kg	50.0	ND
Ochratoxin A(1)	NTL-HH619 Ref. TFAC-2008-393.R1	µg/kg	0.500	ND
Deoxynivalenol(1)	NTL-HH619 Ref. TFAC-2008-393.R1	µg/kg	50.0	ND
Aflatoxin tổng số(1)	NTL-HH619 Ref. TFAC-2008-393.R1	µg/kg	0.500	ND
Aflatoxin B1(1)	NTL-HH619 Ref. TFAC-2008-393.R1	µg/kg	0.500	ND
Methyl Bromide(*)	MKL-HH721 Ref. Application Note 5994- 3073EN, 5990-3285EN, Agilent	µg/kg	1.00	ND

TESTING REPORT/
BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ *Mã biểu mẫu*: NTL-TT04-BM02 LBH.09

Code/ *Mã mẫu*:	**KN14216006/8**
Sample name/ *Tên mẫu*:	Bánh nướng nhân thập cẩm
Information provided by applicant/ (*Thông tin được khách hàng cung cấp*)	Bánh nướng nhân thập cẩm

NUTRITION FACTS

Servings Per Container

Serving Size **(100g)**

Amount Per Serving

Calories **445kcal(1863kJ)**

	%Daily Value *
Total Fat 21.8g	38.9%
Sodium 172mg	8.6%
Total Carbohydrate 56.1g	17.26%
Total Sugar 28.5g	
Protein 6.27g	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributers a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng ăn trực tiếp
Bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời
Thông tin cảnh báo:
Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng hoặc có mùi vị lạ. Không sử dụng cho người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm. Trong sản phẩm có chứa gói hút oxy, không được ăn gói này.

Hình ảnh sản phẩm chỉ mang tính chất minh họa.

CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU
Địa chỉ: Thôn Sơn Trung, xã Quốc Oai, thành phố Hà Nội, Việt Nam
Hotline
0984.268.422

Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì
Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm
Sản xuất tại Việt Nam

M.S.D.N: 0101338518 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU
X. QUỐC OAI - TP. HÀ NỘI

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Thanh

VANMIEU

Bánh Trung Thu
MOON CAKE

Thành phần bánh dẻo nhân đậu xanh:
Đường kính, nước, đậu xanh (16,9%), bột nếp, dầu thực vật, đường trehalose, chất giữ ẩm (INS 422, INS 420(ii)), chất ổn định (INS 1442), nước hoa bưởi tự nhiên, hương liệu tổng hợp (hương bưởi), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất chống oxy hóa (INS 223), chất bảo quản (INS 282, INS 202)

Thông tin dinh dưỡng bánh dẻo nhân đậu xanh (Trên 100 g):
Năng lượng: 332 Kcal; chất đạm: 3,51 g; Carbohydate: 71,2 g; đường tổng số: 35,3 g; chất béo: 3,71 g; Natri: 77,4 mg.

Thành phần bánh dẻo nhân thập cẩm:
Đường, nước, bột nếp, mứt bí, chất giữ ẩm (INS 422, INS 420(ii)), đường trehalose, lạp sườn, thịt lợn nạc, chất ổn định (INS 1442), mứt sen, vừng, hạt bí, hạt điều, nước hoa bưởi tự nhiên, muối, hương liệu tổng hợp (hương bưởi), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất chống oxy hóa (INS 223), chất bảo quản (INS 282, INS 202)

Thông tin dinh dưỡng bánh dẻo nhân thập cẩm (Trên 100 g):
Năng lượng: 331 Kcal; chất đạm: 4,48 g; Carbohydate: 70,8 g; đường tổng số: 38,1 g; chất béo: 3,27 g; Natri: 94,9 mg.

Thành phần bánh nướng nhân đậu xanh:
Đậu xanh (43,9%), đường, bột mì, dầu thực vật, nước, vừng, chất làm dày (INS 1422), trứng gà, chất bảo quản (INS 282, INS 202).

Thông tin dinh dưỡng bánh nướng nhân đậu xanh (Trên 100 g):
Năng lượng: 373 Kcal; chất đạm: 6,24 g; Carbohydate: 63,6 g; đường tổng số: 30,3 g; chất béo: 10,4 g; Natri: 104 mg.

Thành phần bánh nướng nhân thập cẩm:
Bột mì, đường, mứt bí, mỡ lợn, lạp sườn, hạt nếp, dầu thực vật, thịt lợn nạc, tinh bột sắn, nước, vừng, hạt điều, rượu, hạt bí, mứt gừng (gừng, đường), mứt sen, mứt quất (quất, đường), mứt chanh (chanh, đường), trứng gà, lá chanh, muối, chất bảo quản (INS 282, INS 202).

Thông tin dinh dưỡng bánh nướng nhân thập cẩm (Trên 100 g):
Năng lượng: 445 Kcal; chất đạm: 6,27 g; Carbohydate: 56,1 g; đường tổng số: 28,5 g; chất béo: 21,8 g; Natri: 172 mg.

Giá trị dinh dưỡng thực tế có thể chênh lệch trong khoảng +/- 20% giá trị công bố, ghi trên nhãn

SỞ TÀI CHÍNH THÀNH PHỐ HÀ NỘI
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH VÀ TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP

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: 0101338518

Đăng ký lần đầu: ngày 17 tháng 02 năm 2003

Đăng ký thay đổi lần thứ: 11, ngày 25 tháng 03 năm 2026

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: VAN MIEU PROCESSING FOODSTUFFS COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt: VAMICO CO ., LTD

2. Địa chỉ trụ sở chính

Thôn Sơn Trung, Xã Quốc Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: *0903446268/ 02432060888* Số Fax:

Thư điện tử: *tavanhoai@gmail.com* Website:

3. Vốn điều lệ : 1.430.000.000 đồng.

Bằng chữ: Một tỷ bốn trăm ba mươi 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 đối với thành viên là cá nhân; Số Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/ Quyết định thành lập/giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương đối với tổ chức	Ghi chú
1	TẠ VĂN HOÀI	Việt Nam	Căn hộ A (19.1), tầng 19 - CT1, tòa nhà Vimeco, phố Nguyễn Chánh, Phường Yên Hòa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	800.000.000	55,940	030060000856	
2	NGUYỄN HỮU XUÂN THÀNH	Việt Nam	Thôn 7, Xã Mỹ Đức, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	430.001.000	30,070	001071018111	
3	NGUYỄN THỊ HÒA	Việt Nam	Phòng 19.1 Nhà CT1 Vimeco, phố Nguyễn Chánh, Phường Yên Hòa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	200.000.000	13,990	001165021837	

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ, chữ đệm và tên: NGUYỄN HỮU XUÂN THÀNH Giới tính: *Nam*

Ngày, tháng, năm sinh: *17/01/1971* *Quốc tịch: Việt Nam*

Số định danh cá nhân: *001071018111*

Chức danh: Giám đốc

Địa chỉ liên lạc: *Thôn 7, Xã Mỹ Đức, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

KT.TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

CỘNG HÒA X.H.C.N VIỆT NAM
ĐĂNG KÝ KINH DOANH VÀ TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP
SỞ TÀI CHÍNH THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Trần Quang Hưng

VIETNAM UNION OF SCIENCE AND TECHNOLOGY ASSOCIATIONS
INSTITUTE FOR STANDARD AND QUALITY DEVELOPMENT STUDIES

VICAS 083 - FSMS

CERTIFICATE

VAN MIEU PROCESSING FOODSTUFFS COMPANY LIMITED

Son Trung village, Yen Son commune, Quoc Oai district, Hanoi, Vietnam

has been assessed and found to conform
with the requirements of the following standard:

ISO 22000:2018

Food Safety Management System

for the following activities:

Production anh trading of confectionery products(*)

(Code: CIV; FI)

Certificate number: **HA 182**; **Code: 182-24-01/00**

First time certification: **19 / 6 / 2024**

Period of validation: **From 19 / 6 / 2024 to 18 / 6 / 2027**

(In order to maintain the 3-year validity of the Certificate, the unit must complete the 1st monitoring evaluation procedure before the date 18 / 6 / 2025, the 2nd monitoring before the date 18 / 6 / 2026)

CERTIFICATION BOARD
CHAIRMAN

Professor. Dr. Nguyen Hong Son

ON BEHALF OF DIRECTOR
VICE DIRECTOR

Dr. Ngo Tat Thang

INSTITUTE FOR STANDARD AND QUALITY DEVELOPMENT STUDIES
Address: No. 52/46, Lien Mac street, Lien Mac ward, Bac Tu Liem district, Hanoi, Vietnam
Tell: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn

Note: (*) Scope of Food safety management system has been accredited in accordance with the Standard ISO/IEC 17021-1:2015 & ISO/IEC 22003-1:2022

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

VICAS 083-FSMS

GIẤY CHỨNG NHẬN

CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VĂN MIẾU

Thôn Sơn Trung, xã Yên Sơn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội, Việt Nam

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

HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020

Hệ thống Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn - HACCP

cho lĩnh vực:

Sản xuất và kinh doanh bánh, kẹo(*)

(Code: CIV*; FI*)

Số giấy chứng nhận: **HP 311**; Mã số: **311-25-01/00**

Ngày chứng nhận lần đầu: **24 / 3 / 2025**

Hiệu lực Giấy chứng nhận: **Từ ngày 24 / 3 / 2025 đến ngày 23 / 3 / 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 23 / 3 / 2026, giám sát Lần 2 trước ngày 23 / 3 / 2027)

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN
CHỦ TỊCH

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Lê Hữu Thắng

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

Ghi chú: - (*) Phạm vi được công nhận Hệ thống Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn phù hợp theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17021-1:2015 & ISO/IEC 22003-1:2022