

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

-----  
**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số:82/ACEFOODS/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương  
Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội  
Hà Nội, Việt Nam.  
Điện thoại: 02437832562 Fax: 02437832563  
Email: [info@acefoods.vn](mailto:info@acefoods.vn) Mã số doanh nghiệp: 0102190423  
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 115/2023/NNPTNT-HAN  
Ngày cấp/Nơi cấp: 01-06-2023/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản  
Hà Nội

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: KEM TƯƠI WHIPPING 36% ĐỘ BÉO
2. Thành phần: Kem, chất ổn định Carrageenan (E407)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì sản phẩm.  
Ngày sản xuất, ngày đóng gói, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng gói trong hộp giấy tráng màng PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của BYT.  
- Khối lượng tịnh: 500 ml, 1 Lít, 2 Lít, 5 Lít hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:  
Nhà sản xuất: Spoldzielnia Mleczarska "MLEKPOL" w Grajewie  
Địa chỉ: Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Zambrowie, ul. Polowa 8, 18-300 Zambrow, Poland  
Nhập khẩu và phân phối: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG  
Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội Hà Nội, Việt Nam.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

1. Tên sản phẩm thực phẩm: KEM TƯƠI WHIPPING 36% ĐỘ BÉO
2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hoá:  
Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương  
Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội Hà Nội, Việt Nam.
3. Xuất xứ hàng hoá: Ba Lan
4. Định lượng: 500 ml; 1 Lít, 2 Lít, 5 Lít hoặc theo yêu cầu của khách hàng
5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Kem, chất ổn định (E407)
8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng
9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:



- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong làm bánh, pha chế đồ uống, món tráng miệng, chế biến thực phẩm
  - Trước khi đánh, để tủ lạnh ít nhất 12 giờ ở nhiệt độ dưới +6 độ C. Lắc đều trước khi mở nắp.
  - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ngăn mát tủ lạnh. Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng trong vòng 3 ngày.
10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm (không sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng).

#### 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 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật 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.
- 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 5-4:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật 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./.

Hà Nội, ngày 12 Tháng 07 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Trần Văn Toàn*

19042  
NG T  
PHÂN  
HỰC PH  
LIÊN VỰC  
GIẤY - T



## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

**Tên sản phẩm:** Kem tươi Whipping 36% độ béo

**Thành phần:** Kem, chất ổn định (E407)

**Khối lượng tịnh:** 1 lít

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trong làm bánh, pha chế đồ uống, món tráng miệng, chế biến thực phẩm

- Trước khi đánh, để tủ lạnh ít nhất 12 giờ ở nhiệt độ dưới +6 độ C. Lắc đều trước khi mở nắp.

**THÔNG TIN CẢNH BÁO:** Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

**Bảo quản:** Bảo quản ngăn mát tủ lạnh. Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng trong vòng 3 ngày.

**Xuất xứ:** Ba Lan

**Nhà sản xuất:** Spoldzielnia Mleczarska "MLEKPOL" w Grajewie

**Địa chỉ:** Oddzial Zaklad Produkcji Mleczarskiej w Zambrowie, ul. Polowa 8, 18-300 Zambrow, Poland

**NSX:** Xem trên bao bì sản phẩm.

**NDG:** Xem trên bao bì sản phẩm.

**HSD:** Xem trên bao bì sản phẩm

**Nhập khẩu và phân phối:** CÔNG TY CP THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)

Địa chỉ: 30 Nguyễn Khang, Cầu Giấy, Hà Nội.

Điện thoại: 024 3783 2562 – Hotline: 0986 59 88 99

Email: [info@acefoods.vn](mailto:info@acefoods.vn)

Website: [www.acefoods.vn](http://www.acefoods.vn)- bán lẻ: [www.acefoodsplus.vn](http://www.acefoodsplus.vn)



**BẢN DỊCH  
TRANSLATION**


**Hạn sử dụng**

**KEM UHT  
CHỨA 36% CHẤT BÉO**

Najlepiej spożyć przed:  
Best before:

zawartość tłuszczu  
**36%**  
UHT cream 36% fat content

*idealna do  
ubijania,  
deserów  
i kremów*



**SCHŁODZIĆ PRZED UBICIEM**  
<6°C

propozycja podania







śmietanka  
**Łaciata**

Smietanka Łaciata UHT  
zawartość tłuszczu 36%  
UHT cream 36% fat content

Najlepiej spożyć przed: data na górze opakowania  
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.  
Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.  
Data jest jednocześnie numerem partii.

Best before Date: See top of the pack.  
Store in cool and dry place.  
Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.  
Expiry date is also the batch number

Przed użyciem schłodzić przez minimum 12 godzin w temperaturze poniżej -6°C.  
Wstrząsnąć przed otwarciem.  
Before whipping refrigerate for at least 12 hours at temp. below +6°C.  
Shake before opening



Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie  
Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Zambrowie  
ul. Polowa 8, 18-300 Zambrow  
[www.mlekpole.com.pl](http://www.mlekpole.com.pl)  
Wyprodukowano w Polsce / Produced in Poland



## KEM UHT CHŹA 36% CHÁT BÉO

Hạn sử dụng: Xem trên nắp  
Bảo quản ngăn mát tủ lạnh.  
Sau khi mở nắp, bảo quản trong  
ngăn mát tủ lạnh và dùng hết trong  
3 ngày.  
Ngày hết hạn cũng là số lô.

Trước khi đánh, để tủ lạnh ít nhất  
12 giờ ở nhiệt độ dưới +6°C  
Lắc đều trước khi mở nắp.

**Mlekpole Spółdzielnia  
Mleczarska w Grajewie**  
Oddział Zakład Produkcji  
Mleczarskiej w Zambrowie ul.  
Polowa 8, 18-300 Zambrow  
[www.mlekpole.com.pl](http://www.mlekpole.com.pl)  
Sản xuất tại Ba Lan

Wstrząsnąć przed otwarciem  
Shake before opening



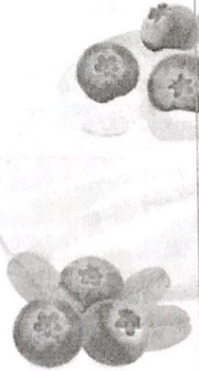
zawartość tłuszczu

**36%**

UHT cream 36% fat content

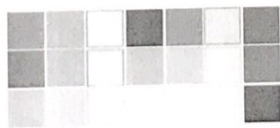
śmietanka  
**laciata**<sup>®</sup>

*idealna do  
ubijania,  
deserów  
i kremów*



proponujemy podanie

1L



Lắc đều trước khi mở nắp

**KEM UHT  
CHỨA 36% CHẤT BÉO**

1L

11/2015 5 26 2 11

śmietanka  
**Łaciata**

Śmietanka Łaciata UHT  
zawartość tłuszczu 36%  
UHT cream 36% fat content

Składniki: śmietanka, stabilizator: E407  
Ingredients: cream, stabilizer: E407

Wartość odżywcza w 100 ml produktu: Nutrition: Typical Values per 100 ml of product:	
Wartość energetyczna / Energy	1415 kJ / 344 kcal
Tłuszcz / Fat	36 g
w tym / of which	
- Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturates	23 g
Węglowodany / Carbohydrates	2,9 g
w tym / of which	
- Cukry / Sugars	2,9 g
Białko / Protein	2,0 g
Sól / Salt	0,10 g



MIESZANY  
Tektura z  
odpowiedzialnych źródeł  
FSC® C014047

Tetra Pak® wybiera FSC®



5 900820 007485 >

Kem UHT chứa 36% chất béo

**Thành phần: kem, chất ổn định:**  
E407

Dinh dưỡng: Giá trị tiêu biểu mỗi 100ml sản phẩm	
Năng lượng	1415 kJ/ 344 kcal
Chất béo	36 g
Trong đó	
- Chất béo bão hòa	23 g
Carbohydrate	2,9 g
Trong đó	
- Đường	2,9 g
Protein	2,0 g
Muối	0,10 g





## Position proof

System/size: TBA\_1000\_SQUARE

Design ID: PL-F555-02

Proof ID: 2v8652

Customer SKU: \_\_\_\_\_

Printmethod: Flexo Process

Opening HeliCap 27,White

Creation date 21-Nov-19

### About this proof:

This proof has been created to provide you with a reproduction of the textual content and design layout which will be visible on the final packaging material.

This proof is not colour accurate and all colours shown in this proof are indicative with either reference colourswatches or colour numbers indicated below. If the referenced colour or colour numbers for this proof are unclear to you, then do not approve the proof and contact your local Tetra Pak representative.

By providing approval to this proof you are confirming that the textual content, design content and colours as referenced are approved for production. As with any industrial process, certain deviations can occur and products may not be in exact confirmation with this proof. Refer to the Tetra Pak Design Manuals for details.

Signature: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_



T0083C



T0097C



T0053C



C0119C



T0014C

## Mẫu in vị trí

### Hệ thống/kích thước:

TBA\_1000\_SQUARE

ID thiết kế: P.L-F555-02

ID mẫu: 2v8652

### SKU khách hàng:

Phương thức in: Quy trình Fjexo

Mở: HeliCap 27, Trắng

Ngày tạo: 21/11/2019

### Về mẫu này:

Mẫu này đã được tạo ra để cung cấp cho bạn bản sao của nội dung văn bản và bố cục thiết kế sẽ hiển thị trên vật liệu đóng gói cuối cùng.

Mẫu này không chính xác về màu sắc và tất cả các màu hiển thị trong mẫu này là biểu thị của thang màu tham chiếu hoặc số màu bên dưới. Nếu bạn thấy màu tham chiếu hoặc số màu cho mẫu này không rõ ràng, thì bạn không cần duyệt mẫu này và liên hệ với đại diện Tetra Pak tại địa phương.

Khi chấp thuận mẫu này, bạn xác nhận rằng nội dung văn bản, nội dung thiết kế và màu sắc tham chiếu đã được chấp thuận để sản xuất. Như trong bất kỳ quy trình công nghiệp nào, sẽ xảy ra một số sai lệch nhất định và các sản phẩm có thể không được chính xác như mẫu này. Tham khảo Sổ tay thiết kế Tetra Pak để biết thêm chi tiết.

### Chữ ký:

Tên:

Ngày:











VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING  
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn

Mã số / Code  
BN 53801-01

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

Ngày/ Date: 10/07/2023  
Trang/ Page: 01/03

**Tên mẫu/ Name of Sample:** KEM TƯƠI WHIPPING 36% ĐỘ BÉO  
**Ký hiệu mẫu/ Sample mark:** -  
**Số lượng mẫu/ Quantity:** 01  
**Tình trạng mẫu/ Sample description:** Mẫu được chứa trong bao bì kín  
**Ngày nhận mẫu/ Date of receiving:** 04/07/2023  
**Thời gian thử nghiệm/ Testing period:** 04/07/2023 - 10/07/2023  
**Đơn vị gửi mẫu/ Client:** CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG  
**Địa chỉ/ Address:** Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hoà, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội  
**Kết quả thử nghiệm/ Test results:** Xem trang 02/03, 03/03

**TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2**  
Head of Technical Division 2

**LÊ TRỌNG NHÂN**

**ĐẠI DIỆN VIỆN**  
On behalf of the Institute



**LÊ THỊ MỘNG TRINH**

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929

Fax: 0236.3617519





Mã số / Code  
BN 53801-01

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

Ngày/ Date: 10/07/2023  
Trang/ Page: 02/03

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Hàm lượng chất béo sữa	%	TCVN 8181:2009	36,2
2.	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
3.	Hàm lượng Thiếc (Sn) (**)	mg/kg	TCVN 7730:2007	Không phát hiện (< 5,0)
4.	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	TCVN 6685:2009 (ISO 14501:2007)	Không phát hiện (< 0,08)
5.	Hàm lượng Benzylpenicilin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
6.	Hàm lượng Procaine benzylpenicillin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
7.	Hàm lượng Chlortetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
8.	Hàm lượng Oxytetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
9.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
10.	Hàm lượng Dihydrostreptomycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 7,0)

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.  
- (\*\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.  
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned  
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.  
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.  
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.





Mã số / Code  
BN 53801-01

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

Ngày/ Date: 10/07/2023  
Trang/ Page: 03/03

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
11.	Hàm lượng Streptomycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 7,0)
12.	Hàm lượng Gentamicin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 2,0)
13.	Hàm lượng Spiramycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
14.	Hàm lượng Endosulfan	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
15.	Hàm lượng Aldrin	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
16.	Hàm lượng Dieldrin	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
17.	Hàm lượng Cyfluthrin	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 2,0)
18.	Hàm lượng DDT	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 2,0)
19.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 <sup>(#)</sup>
20.	<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	CFU/g	ISO 11290-2:2017	< 10 <sup>(#)</sup>
21.	<i>Salmonella</i> spp. (*)	/25g	TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện

**Ghi chú:** (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.



**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
CÔNG TY CỔ PHẦN**

**Mã số doanh nghiệp: 0102190423**

*Đăng ký lần đầu: ngày 20 tháng 03 năm 2007*

*Đăng ký thay đổi lần thứ: 6, ngày 24 tháng 03 năm 2023*

**1. Tên công ty**

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG**

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: **THIEN VUONG FOODS JOINT STOCK COMPANY**

Tên công ty viết tắt: /

**2. Địa chỉ trụ sở chính**

*Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

Điện thoại: 0243.7832562

Fax: 2126340

Email: *info@acefoods.vn*

Website: *www.acefoods.vn*

**3. Vốn điều lệ**

Vốn điều lệ: 200.000.000.000 đồng.

*Bằng chữ: Hai trăm tỷ đồng*

Mệnh giá cổ phần: 10.000 đồng

Tổng số cổ phần: 20.000.000

**4. Người đại diện theo pháp luật của công ty**

\* Họ và tên: **TRẦN VĂN TOÀN**

\* Giới tính: *Nam*

Chức danh: **Tổng giám đốc**

Sinh ngày: *10/05/1976*

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: *031076010786*

Ngày cấp: *13/01/2022*

Nơi cấp: *Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội*

Địa chỉ thường trú: *Số 38A, Ngõ 132 Cầu Giấy, Phường Quan Hoa, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

Địa chỉ liên lạc: *Số 38A, Ngõ 132 Cầu Giấy, Phường Quan Hoa, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*



\* Họ và tên: PHẠM HỒNG MAI

Giới tính: Nữ

Chức danh: Chủ tịch hội đồng quản trị

Sinh ngày: 10/05/1977

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: 019177005624

Ngày cấp: 07/11/2021

Nơi cấp: Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Căn hộ C2 -12A02, Khu văn phòng và nhà ở cao cấp Vinaconex1, Phường Trung Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: Căn hộ C2 -12A02, Khu văn phòng và nhà ở cao cấp Vinaconex1, Phường Trung Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam



**TRƯỞNG PHÒNG**



**PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Trần Hà Thanh**



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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CERTIFICATE**  
**OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS**

**CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN HÀ NỘI**

**CHỨNG NHẬN**

Cơ sở/ *Establishment*: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG**

Mã số/ *Approval number*: .....

Địa chỉ/ *Address*: **Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, TP. Hà Nội**

Điện thoại/ *Tel.*: **02437832562** ..... Fax: .....

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:**  
*Has been found to be in compliance with food safety regulations*  
*for following products:*

- Sơ chế thịt gia súc, gia cầm;**
- Kinh doanh: thịt gia súc, gia cầm, các sản phẩm chế biến từ thịt gia súc,**
- gia cầm, phomai, phomai que, khoai tây đông lạnh, nước lẩu, sốt, tương chấm.**

Số cấp/ *Number*: **115/2023** /NNPTNT-HAN

Có hiệu lực đến ngày **01 tháng 6** năm 2026

*Valid until (date/month/year):* **01/6/2026**

Và thay thế giấy chứng nhận số:  
*and replaces The Certificate N<sup>o</sup>:*

Hà Nội, ngày **01 tháng 6** năm 20**23**, *day/month/year*

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Nguyễn Thị Thu Hằng**