

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 41/TGT/VXNDL/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU TÂN GIA THÀNH

Địa chỉ: Thửa đất số 1157, Tờ bản đồ số E3, đường Cây Da, KP Tân Phú, P. Tân Đông Hiệp, TP. HCM

Điện thoại: 0933 078 039 **Fax:**

E-mail: info@tangiathanhagri.com

Mã số doanh nghiệp: 3703026247

Số Giấy chứng nhận HACCP: HFM2410

Ngày cấp: 24/06/2025

Nơi cấp: KMR Vietnam Certification Body



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Vải Xay Nhuyễn Đông Lạnh

2. Thành phần: 100% Vải nguyên chất

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- **Chất liệu bao bì:** đóng túi PA hoặc chai PET đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- **Quy cách bao gói, Khối lượng tịnh:** 1kg/túi, 300ml/chai hoặc theo yêu cầu và ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

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

Chi nhánh Công ty TNHH TM XNK Tân Gia Thành

Địa chỉ: Thửa đất số 117, Tờ bản đồ số 12, Ấp Phước Xuan, Xã Phú Túc, Vĩnh Long, Việt Nam

III. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Phù hợp yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- + Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Ban hàng kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế).
- + Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (QCVN 8-2:2011/BYT ban hành ngày 13/01/2011 của Bộ Y Tế)
- + Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (QCVN 8-3:2012/BYT ban hành ngày 01/03/2012 của Bộ Y Tế)

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./.

TP. HCM, ngày 13 tháng 7 năm 2026

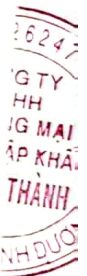
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Lai





VẢI XAY NHUYỄN ĐÔNG LẠNH

Thành phần: 100% Vải nguyên chất

Cách dùng: Làm nguyên liệu trong chế biến, pha chế

Trọng lượng:

Bảo quản: Bảo quản đông lạnh -18 độ C

Chịu Trách Nhiệm Về SP: CÔNG TY TNHH TM XNK TÂN GIA THÀNH

Địa Chỉ: Thửa đất số 1157, Tờ bản đồ số E3, đường Cây Da, KP Tân Phú,

P. Tân Đông Hiệp, TP. HCM

Hotline: 0933 078 039 – 0962 391 934

Email: info@tangiathanhfoods.com

Website: tangiathanhfoods.com

NSX:

HSD:



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Tên khách hàng: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU TÂN GIA THÀNH**

Customer: **TAN GIA THANH IMPORT EXPORT TRADING COMPANY LIMITED**

Địa chỉ: **Thửa Đất Số 1157, Tờ Bản Đồ Số E3, Đường Cây Da, Khu Phố Tân Phú, Phường Tân Đông Hiệp, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam**

Address: **Plot No. 1157, Map Sheet No. E3, Cay Da Street, Tan Phu Quarter, Tan Dong Hiep Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam**

Tên mẫu: **VÀI XAY NHUYỄN ĐÔNG LẠNH**

Name of sample

Tình trạng mẫu: **Mẫu chứa trong túi kín, bên ngoài có dán nhãn ghi thông tin mẫu**

State of Sample: **The sample is contained in a sealed bag, with a label on the outside indicating the sample information**

Ngày nhận mẫu: **15/06/2026**

Date of receiving

Thời gian thử nghiệm: **15/06 - 20/06/2026**

Test period

Ngày trả kết quả: **22/06/2026**

Date of issue

Kết quả: **Xem trang 2/2**

Results: **View page 2/2**

Phụ trách chất lượng
Quality Manager

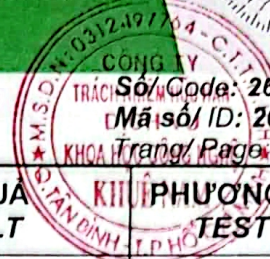
Nguyễn Thị Thi

Phó Giám Đốc
Vice Director



Nguyễn Kim Liễu

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample.
- Không được tự ý sửa đổi Phiếu kết quả thử nghiệm dưới bất cứ hình thức nào/ Do not modify the test report under any circumstances.
- Không được trích dẫn một phần Phiếu kết quả thử nghiệm trong các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích/ Do not cite any part of the test report in any activities that may cause conflict in interests.
- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request.
- (*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2017/ (*): Parameters are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017)
- KPH: không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện / ND: Not Detected. LOD: Limit of detection
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, kết quả được biểu thị "< 10 CFU/g" hoặc "< 1 CFU/mL" hoặc "< 10 CFU/mẫu" được xem như không phát hiện / For microbiological analyte, the results were expressed "< 10 CFU/g" or "< 1 CFU/mL" or "< 10 CFU/sample" can be considered as not detection.



Số/Code: 26061255/KQKN
Mã số/ID: 2606241-2
Trang/Page: 2/2

STT No.	CHỈ TIÊU PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	KẾT QUẢ RESULT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD
01	Cảm quan Sensory	-	Trạng thái: Dạng lỏng, sệt; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm; Mùi: Mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ; Vị: Vị ngọt đặc trưng, không có vị lạ State: Liquid, viscous; Color: Characteristic product color; Smell: Characteristic aroma, no strange odors; Taste: Characteristic sweet taste, no strange tastes	KN/QTH527 (2024)
02	Hàm lượng chất khô hòa tan Soluble solids content	-	10.1	KN/QTH543 (2025) (*)
03	pH	-	5.55	KN/QTH321 (2021)
04	Arsen (As) Arsenic (As)	mg/kg	KPH/ND (LOD=0.006)	KN/QTH502 (2024) (Ref. AOAC 2015.01) (*)
05	Chì (Pb) Lead (Pb)	mg/kg	< 0.02	KN/QTH502 (2024) (Ref. AOAC 2015.01) (*)
06	Thủy ngân (Hg) Mercury (Hg)	mg/kg	KPH/ND (LOD=0.006)	KN/QTH502 (2024) (Ref. AOAC 2015.01) (*)
07	Cadmi (Cd) Cadmium (Cd)	mg/kg	KPH/ND (LOD=0.006)	KN/QTH502 (2024) (Ref. AOAC 2015.01) (*)
08	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total Plate Count	CFU/g	2.7×10^2	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022 (*)
09	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
10	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
11	Salmonella	/25g	Không phát hiện Not detected	ISO 6579-1:2017 /Amd 1:2020 (*)
12	Tổng số nấm men - nấm mốc Total Yeast and Mould Count	CFU/g	< 10	ISO 21527-1:2008 (*)