

Số: 02:2026/CBTC - LAMAY

Fax:

Website: www.lamay.com.vn

Hà Nội ngày 08 tháng 06 năm 2026



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Lê Mai Trinh

Hà Nội ngày 08 tháng 06 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở**GIÁM ĐỐC CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007;
- Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Thông tư 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Căn cứ Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm Gừng Muối Mật Ong

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 02:2026/LAMAY – Áp dụng cho sản phẩm Gừng Muối Mật Ong.

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu HC.



GIÁM ĐỐC

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Lê Mai Trinh

CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ:
TCCS 02:2026/LAMAY

Áp dụng cho sản phẩm:

Gừng Muối Mật Ong

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 02:2026/LAMAY do Công ty cổ phần Lá Mây công bố để áp dụng cho sản phẩm Gừng Muối Mật Ong do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

Hà Nội 2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh và bao gói sản phẩm Gừng Muối Mật Ong do Công ty cổ phần Lá Mây sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

2. Tài liệu viện dẫn:

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

- ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020 – Phương pháp xác định *Salmonella* spp.;
- ISO 16649-2:2001 – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- AOAC 971.21 – Phương pháp xác định Thủy ngân (Hg);
- AOAC 999.11 – Phương pháp xác định Chì (Pb), Cadimi (Cd);
- AOAC 986.15 – Phương pháp xác định Asen (As);
- VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08) – Phương pháp xác định Aflatoxin tổng, Aflatoxin B1;
- VNT.H.03.Fo.79 (2021) – Phương pháp xác định Ochratoxin A (OTA).

3. Yêu cầu về kỹ thuật

3.1 Chỉ tiêu cảm quan

Yêu cầu về cảm quan sản phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1: Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng hỗn hợp sánh, có chứa lát gừng mềm
2	Màu sắc	Màu vàng nâu đến nâu cánh gián
3	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng của gừng và mật ong, vị ngọt, cay nhẹ, không có mùi vị lạ

3.2 Chỉ tiêu an toàn

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Bảng 2: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

STT	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	Mức giới hạn tối đa
1	<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Phát hiện/25g	Không được có
2	<i>E.coli</i>	ISO 16649-2:2001	CFU/g	10
3	Thủy ngân (Hg)	AOAC 971.21	mg/kg	0,05

4	Chì (Pb)	AOAC 999.11	mg/kg	2,0
5	Cadimi (Cd)	AOAC 999.11	mg/kg	1,0
6	Asen (As)	AOAC 986.15	mg/kg	1,0
7	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)	µg/kg	10
8	Aflatoxin B1	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)	µg/kg	5
9	Ochratoxin A (OTA)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)	µg/kg	30

Ghi chú Bảng 2: Mức giới hạn tối đa được áp dụng theo: QCVN 8-2:2011/BYT – nhóm "Mật ong" (Asen 1,0; Chì 2,0; Cadimi 1,0; Thủy ngân 0,05 mg/kg); QCVN 8-1:2011/BYT – nhóm "Gia vị: gừng và nghệ" (Aflatoxin B1 ≤ 5; Aflatoxin tổng ≤ 10; Ochratoxin A ≤ 30 µg/kg). Chỉ tiêu Salmonella, E.coli là mức cơ sở tự công bố (tham chiếu QCVN 8-3:2012/BYT). Căn cứ áp dụng cho sản phẩm hỗn hợp có thành phần chính là mật ong và gừng.

4. Thành phần: Mật ong, Gừng ta, Đường mía thiên nhiên, Muối biển

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1 Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào hũ thủy tinh hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế;

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 250g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5.1 Ghi nhãn: Việc ghi nhãn sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

5.2 Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.3 Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng. Vặn chặt nắp sau khi sử dụng, tránh môi trường ẩm và ánh sáng trực tiếp. Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

6. Hướng dẫn sử dụng: Pha 15g với nước ấm, uống vào buổi sáng hoặc khi cơ thể chớm lạnh. Uống từng ngụm nhỏ, ngâm mảnh gừng trong miệng nhai chậm.

7. Thông tin cảnh báo: Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Hà Nội ngày 08 tháng 06 năm 2026



GIÁM ĐỐC

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Lê Mai Trinh

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/LAMAY/2026

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

1. Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY**
2. Địa chỉ: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
3. Điện thoại: 0984.90.8228 Fax:
4. Email: lamayfarm@gmail.com Website:
5. Mã số doanh nghiệp: 0110041601

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **GỪNG MUỐI MẬT ONG**
2. Thành phần: Mật ong nguyên chất (45,5%), Gừng ta (40%), Đường mía thiên nhiên (14%), Muối biển (0,5%)

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Năng lượng	283 Kcal
Chất đạm	1,7 g
Carbohydrat	68,4 g
Đường tổng số	42,4 g
Chất béo	0,3 g
Natri	156 mg

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng trong hũ theo khối lượng tịnh 250g hoặc đóng gói theo yêu cầu thực tế của khách hàng
- Chất liệu bao bì bằng thủy tinh. Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

Sản xuất tại: Hợp tác xã Nông sản hữu cơ Thanh Tùng NB

Địa chỉ: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, Tổ dân phố Nguyễn Ngoại, Phường Hoa Lư, Tỉnh Ninh Bình.

Số giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000:2018): GOOD30126.FSMS; Ngày cấp: 09/05/2026; Nơi cấp: Công ty cổ phần chứng nhận Quốc gia GOODCERT.

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

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **Gừng muối mật ong**
2. Tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:
CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY

Trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Sản xuất tại: Hợp tác xã Nông sản hữu cơ Thanh Tùng NB.

Địa chỉ: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, Tổ dân phố Nguyễn Ngoại, Phường Hoa Lư, Tỉnh Ninh Bình.

3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam
4. Định lượng: Khối lượng tịnh 250 g.
5. Ngày sản xuất: In trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: 18 tháng
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Mật ong nguyên chất (45,5%), Gừng ta (40%), Đường mía thiên nhiên (14%), Muối biển (0,5%)

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Năng lượng	283 Kcal
Chất đạm	1,7 g
Carbohydrat	68,4 g
Đường tổng số	42,4 g
Chất béo	0,3 g
Natri	156 mg

8. Thông tin, cảnh báo:

- Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Pha 15g với nước ấm, uống vào buổi sáng hoặc khi cơ thể chớm lạnh. Uống từng ngụm nhỏ, ngâm mảnh gừng trong miệng nhai chậm.
- Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao và ánh sáng trực tiếp.

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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 03 tháng 6 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Lê Mai Trinh

GỪNG MUỐI MẬT ONG

Thành phần: Mật ong nguyên chất (45,5%), Gừng ta (40%), Đường mía thiên nhiên (14%), Muối biển (0,5%)

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Năng lượng	283 Kcal
Chất đạm	1,7 g
Carbohydrat	68,4 g
Đường tổng số	42,4 g
Chất béo	0,3 g
Natri	156 mg

NSX: In trên bao bì sản phẩm

HSD: 18 tháng

Xuất xứ: Việt Nam

Khối lượng tịnh: 250 g

Hướng dẫn sử dụng: Pha 15g với nước ấm, uống vào buổi sáng hoặc khi cơ thể chớm lạnh. Uống từng ngụm nhỏ, ngâm mảnh gừng trong miệng nhai chậm.

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao và ánh sáng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo:

- Không dùng khi bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY

Trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0984.90.8228

Website: <https://lamay.com.vn/>

Sản xuất tại: HTX Nông sản hữu cơ Thanh Tùng NB. Địa chỉ: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, TDP Nguyễn Ngoại, P Hoa Lư, T Ninh Bình.

KLT: 250gr



Gừng muối mật ong

Thành phần: Mật ong nguyên chất (45,5%),
Gừng ta (40%), Đường mía thiên nhiên (14%), Muối biển (0,5%)
Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Năng lượng	283 Kcal
Chất đạm	1,7 g
Carbohydrat	68,4 g
Đường tổng số	42,4 g
Chất béo	0,3 g
Natri	156 mg

Hướng dẫn sử dụng: Pha 15g với nước ấm, uống vào buổi sáng hoặc
khi cơ thể chớm lạnh. Uống từng ngụm nhỏ, ngậm mảnh gừng trong
miệng nhai chậm. Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát. Không dùng khi
bị dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY
Trụ sở: Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Sản xuất tại: Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, TDP Nguyễn Ngoại, P Hoa Lư, T Ninh Bình.

từ **LÁ MÂY FARM**
/Lamay.com.vn/



NXS:
HSD: 18 tháng





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 CỔ PHẦN LÁ MÂY
Address (Địa chỉ) : Thôn 3, Xã Yên Xuân, 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) : KN14226020
Information provided by applicant : Gừng muối mật ong
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong hộp 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) : 06/10/2025
Sample tested on (Ngày phân tích) : 06/10/2025
Report date (Ngày trả kết quả) : 28/10/2025
Sample retention time (Thời gian lưu mẫu) : Không lưu mẫu

Note / Ghi chú:

- (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by NATEKLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi NATEKLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO17025
- (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
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- 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
- 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
- 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

NATEK JSC

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

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



Code/ Mã mẫu: KN14226020/3				
Sample name/ Tên mẫu: Gừng muối mật ong				
Information provided by applicant/ (Thông tin được khách hàng cung cấp)		Gừng muối mật ong		
Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
Natri (Na) ⁽¹⁾	TCVN 10916: 2015	mg/100g	0.500	156
Chất béo ⁽¹⁾	NTL-HH1135 (Ref: AOAC 963.15)	g/100g	/	0.331
Carbohydrate	NTL-HH 280 Ref.FAO food energy 02:2003	g/100g	/	68.4
Năng lượng ⁽¹⁾	NTL-HH 279 Ref.FAO food energy 02:2003	kcal/100g	/	283
Salmonella spp. ⁽¹⁾	ISO 6579- 1:2017/Amd. 1:2020	Phát hiện/25g	eLOD50= 3 CFU/25g	ND
E.coli ⁽¹⁾	ISO 16649- 2:2001	CFU/g	/	<10
Thủy ngân (Hg) ⁽¹⁾	AOAC 971.21	mg/kg	0.0067	ND
Chì (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.010	0.058
Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.004<LOQ (0.006)
Asen (As) ⁽¹⁾	AOAC 986.15	mg/kg	0.010	0.039
Đường tổng số	NTL-HH 1091 Ref. TCVN 4594:1988	g/100g	/	42.4
Chất đạm ^(*)	CH.TM-0255 (Ref. FAO 14/7:1986, p.221-223)	g/100g	0.10	1.67
Lưu ý: Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)				



Mã số/ Code: DV151811037/03

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY CỔ PHẦN LÁ MÂY
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Thôn 3, Xã Yên Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Address
3. Tên mẫu thử/ : Gừng Muối Mật Ong
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong bao bì kín. Khối lượng: 300 g/mẫu
Sample Description
5. Ngày nhận mẫu/ : 18/05/2026
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu
Sample retention time
7. Ngày thử nghiệm/ : 18/05/2026-28/05/2026
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 28/05/2026
Date of issue

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)
2	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref. AOAC 994.08)
3	Ochratoxin A (OTA) *	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



ThS. TRỊNH CÔNG SƠN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



GOODCERT



CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA/
THIS IS TO CERTIFY THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

HỢP TÁC XÃ NÔNG SẢN HỮU CƠ THANH TÙNG NB THANH TUNG NB ORGANIC AGRICULTURAL PRODUCTS COOPERATIVE

ĐỊA CHỈ/ ADDRESS:

Số 19, Đường Nguyễn Minh Không, Tổ dân phố Nguyễn Ngoại, Phường Hoa Lư, Tỉnh Ninh Bình, Việt Nam/ No. 19, Nguyen Minh Khong Street, Nguyen Ngoai Hamlet, Hoa Lu Ward, Ninh Binh Province, Vietnam.

ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ PHÙ HỢP VỚI CÁC YÊU CẦU CỦA TIÊU CHUẨN/

HAS BEEN ASSESSED AND FOUND TO COMPLY WITH THE REQUIREMENTS OF:

ISO 22000:2018

CHO PHẠM VI/ FOR SCOPE:

- Sản xuất và kinh doanh: tinh bột sắn dây, tinh bột nghệ/ Production and trading: cassava starch, turmeric starch;
- Gia công các sản phẩm thực vật ngâm mật ong, thực vật ngâm rượu/ Processing of plant-based products soaked in honey, plant-based products soaked in alcohol./

(Food code: CIV)

Số chứng chỉ/ Certification No.: **GOOD30126.FSMS**

Ngày cấp/ Issued date: **11/05/2026**

Giá trị đến/ Expired date: **10/05/2029**

GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR



NGUYỄN ĐỖ SƠN



Truy xuất chứng nhận/
Trace the certificate



Dấu chứng nhận/
Certification mark



Diễn đàn công nhận quốc tế/
The International Accreditation Forum



VICAS 087 - FSMS

GOODCERT NATIONAL CERTIFICATION JOINT STOCK COMPANY

Add: No. 50B, Mai Hắc Đế Street, Hai Bà Trưng Ward, Hanoi City, Vietnam

Website: chungnhanquocgia.com

Tel: 0945.001.005

INTERNATIONAL CERTIFICATION

