

Số: 06/GTNHS-NN

Chợ Mới, ngày 27 tháng 6 năm 2024

GIẤY TIẾP NHẬN HỒ SƠ

Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả: Phòng Nông nghiệp & PTNT huyện Chợ Mới.

Tiếp nhận hồ sơ của: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, khóm Mỹ Hòa, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang.

Số điện thoại: 0915157706 Email:

Nội dung yêu cầu giải quyết: Tự công bố sản phẩm: **Yến sào – Khánh Minh**

1. Thành phần hồ sơ nộp gồm:

- Bản tự công bố sản phẩm theo mẫu 01 Phụ lục 1 ban hành kèm theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 (01 bản).

- Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến: **Yến sào – Khánh Minh**, khối lượng tịnh: 10g, 20g, 25g, 30g, 50g, 100g.

- Kết quả thử nghiệm: **Yến sào – Khánh Minh**, số VLAB-240315-010/1 ngày 20/03/2024

2. Số lượng hồ sơ: 01 bộ

3. Thời gian giải quyết hồ sơ theo quy định là: Không quy định.

4. Thời gian nhận hồ sơ: 08 giờ 30 phút, ngày 27 tháng 06 năm 2024.

5. Thời gian trả kết quả giải quyết hồ sơ:.....

Đăng ký nhận kết quả tại Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang.

6. Vào sổ theo dõi hồ sơ, Quyển số: 01. Số thứ tự: 05

NGƯỜI NỘP HỒ SƠ



Phan Văn Khánh

NGƯỜI TIẾP NHẬN HỒ SƠ



Nguyễn Hữu Định

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/KHANHMINH/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam.

Điện thoại: 0915.157.706

Mã số kinh doanh: 8300950342-001

Mã số đăng ký kinh doanh số: 52I802514 Ngày cấp: 28/12/2023

Nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch Huyện Chợ Mới.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: 02/2024/NNPTNT-CM

Ngày cấp: 18/03/2024 Nơi cấp: Phòng Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn huyện Chợ Mới.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **YẾN SÀO – KHÁNH MINH**

2. Thành phần cấu tạo: Tổ yến tinh chế (100%).

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

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

- Chất liệu bao bì: nhựa PE (poly ethylene) đạt theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Quy cách bao gói: 10 g, 20 g, 25 g, 30 g, 50 g và 100 g hoặc theo nhu cầu của khách hàng và được thể hiện trên nhãn sản phẩm.

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

- Tên cơ sở: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

- Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự thảo)

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:

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

- Theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 về việc 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./.

Chợ Mới, ngày 20 tháng 06 năm 2024

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh

NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

YẾN SÀO KHÁNH MINH

- Thành phần: Tổ yến tinh chế (100%).
- Hướng dẫn sử dụng: Do sản phẩm được làm sạch tạp chất từ các tổ yến thô nên người tiêu dùng dễ dàng chế biến để đưa vào sử dụng:
 - + Bước 1: Ngâm yến vào nước khoảng 30 - 60 phút rồi đổ bỏ nước đã ngâm.
 - + Bước 2: Cho tổ yến đã ngâm vào tô sứ, thêm nước vào ngập tổ yến (lượng nước có thể tùy chỉnh theo nhu cầu).
 - + Bước 3: Đặt tô sứ ở trên nồi đã chuẩn bị, đổ nước vào nồi cho vừa ngập 1/4 thân của tô.
 - + Bước 4: Đậy nắp nồi, cho lửa lớn vừa đủ đến khi nước sôi rồi vặn nhỏ lửa, thời gian chung cách thủy khoảng 30 - 45 phút, sau đó cho thêm đường phèn vào là bạn có thể thưởng thức món yến sào thơm ngon.

Trên đây là các bước chế biến tổ yến chung đường phèn đơn giản nhất. Ngoài ra bạn có thể thêm các nguyên liệu như táo đỏ, hạt sen, long nhãn,... để chung cùng. Đối với nguyên liệu hạt sen, bạn cần hấp chín hạt sen trước, sau đó cho vào chung với tổ yến.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nơi có ánh nắng trực tiếp, tốt nhất có thể để ở ngăn mát tủ lạnh.
- Ngày sản xuất:...../...../.....
- Hạn sử dụng: 12 tháng.
- Xuất xứ: Việt Nam
- Khối lượng tịnh: **10 g**
- Số TCB CLSP: 01/KHANHMINH/2024
- Thông tin cảnh báo: *Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc ẩm mốc.*

Sản xuất tại: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam. Điện thoại: 0915.157.706

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh

NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

YẾN SÀO KHÁNH MINH

- Thành phần: Tổ yến tinh chế (100%).
- Hướng dẫn sử dụng: Do sản phẩm được làm sạch tạp chất từ các tổ yến thô nên người tiêu dùng dễ dàng chế biến để đưa vào sử dụng:
 - + Bước 1: Ngâm yến vào nước khoảng 30 - 60 phút rồi đổ bỏ nước đã ngâm.
 - + Bước 2: Cho tổ yến đã ngâm vào tô sứ, thêm nước vào ngập tổ yến (lượng nước có thể tùy chỉnh theo nhu cầu).
 - + Bước 3: Đặt tô sứ ở trên nồi đã chuẩn bị, đổ nước vào nồi cho vừa ngập 1/4 thân của tô.
 - + Bước 4: Đậy nắp nồi, cho lửa lớn vừa đủ đến khi nước sôi rồi vặn nhỏ lửa, thời gian chung cách thủy khoảng 30 - 45 phút, sau đó cho thêm đường phèn vào là bạn có thể thưởng thức món yến sào thơm ngon.

Trên đây là các bước chế biến tổ yến chung đường phèn đơn giản nhất. Ngoài ra bạn có thể thêm các nguyên liệu như táo đỏ, hạt sen, long nhãn,... để chung cùng. Đối với nguyên liệu hạt sen, bạn cần hấp chín hạt sen trước, sau đó cho vào chung với tổ yến.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nơi có ánh nắng trực tiếp, tốt nhất có thể để ở ngăn mát tủ lạnh.
- Ngày sản xuất:...../...../.....
- Hạn sử dụng: 12 tháng.
- Xuất xứ: Việt Nam
- Khối lượng tịnh: **20 g**
- Số TCB CLSP: 01/KHANHMINH/2024
- Thông tin cảnh báo: *Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc ẩm mốc.*

Sản xuất tại: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam. Điện thoại: 0915.157.706

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh

NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

YẾN SÀO KHÁNH MINH

- Thành phần: Tổ yến tinh chế (100%).
- Hướng dẫn sử dụng: Do sản phẩm được làm sạch tạp chất từ các tổ yến thô nên người tiêu dùng dễ dàng chế biến để đưa vào sử dụng:
 - + Bước 1: Ngâm yến vào nước khoảng 30 - 60 phút rồi đổ bỏ nước đã ngâm.
 - + Bước 2: Cho tổ yến đã ngâm vào tô sứ, thêm nước vào ngập tổ yến (lượng nước có thể tùy chỉnh theo nhu cầu).
 - + Bước 3: Đặt tô sứ ở trên nồi đã chuẩn bị, đổ nước vào nồi cho vừa ngập 1/4 thân của tô.
 - + Bước 4: Đậy nắp nồi, cho lửa lớn vừa đủ đến khi nước sôi rồi vặn nhỏ lửa, thời gian chung cách thủy khoảng 30 - 45 phút, sau đó cho thêm đường phèn vào là bạn có thể thưởng thức món yến sào thơm ngon.

Trên đây là các bước chế biến tổ yến chung đường phèn đơn giản nhất. Ngoài ra bạn có thể thêm các nguyên liệu như táo đỏ, hạt sen, long nhãn,... để chung cùng. Đối với nguyên liệu hạt sen, bạn cần hấp chín hạt sen trước, sau đó cho vào chung với tổ yến.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nơi có ánh nắng trực tiếp, tốt nhất có thể để ở ngăn mát tủ lạnh.
- Ngày sản xuất:...../...../.....
- Hạn sử dụng: 12 tháng.
- Xuất xứ: Việt Nam
- Khối lượng tịnh: **25 g**
- Số TCB CLSP: 01/KHANHMINH/2024
- Thông tin cảnh báo: *Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc ẩm mốc.*

Sản xuất tại: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam. Điện thoại: 0915.157.706

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh

NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

YẾN SÀO KHÁNH MINH

- Thành phần: Tổ yến tinh chế (100%).
- Hướng dẫn sử dụng: Do sản phẩm được làm sạch tạp chất từ các tổ yến thô nên người tiêu dùng dễ dàng chế biến để đưa vào sử dụng:
 - + Bước 1: Ngâm yến vào nước khoảng 30 - 60 phút rồi đổ bỏ nước đã ngâm.
 - + Bước 2: Cho tổ yến đã ngâm vào tô sứ, thêm nước vào ngập tổ yến (lượng nước có thể tùy chỉnh theo nhu cầu).
 - + Bước 3: Đặt tô sứ ở trên nồi đã chuẩn bị, đổ nước vào nồi cho vừa ngập 1/4 thân của tô.
 - + Bước 4: Đậy nắp nồi, cho lửa lớn vừa đủ đến khi nước sôi rồi vặn nhỏ lửa, thời gian chung cách thủy khoảng 30 - 45 phút, sau đó cho thêm đường phèn vào là bạn có thể thưởng thức món yến sào thơm ngon.

Trên đây là các bước chế biến tổ yến chung đường phèn đơn giản nhất. Ngoài ra bạn có thể thêm các nguyên liệu như táo đỏ, hạt sen, long nhãn,... để chung cùng. Đối với nguyên liệu hạt sen, bạn cần hấp chín hạt sen trước, sau đó cho vào chung với tổ yến.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nơi có ánh nắng trực tiếp, tốt nhất có thể để ở ngăn mát tủ lạnh.
- Ngày sản xuất:...../...../.....
- Xuất xứ: Việt Nam
- Số TCB CLSP: 01/KHANHMINH/2024
- Thông tin cảnh báo: *Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc ẩm mốc.*

- Hạn sử dụng: 12 tháng.

- Khối lượng tịnh: **30 g**

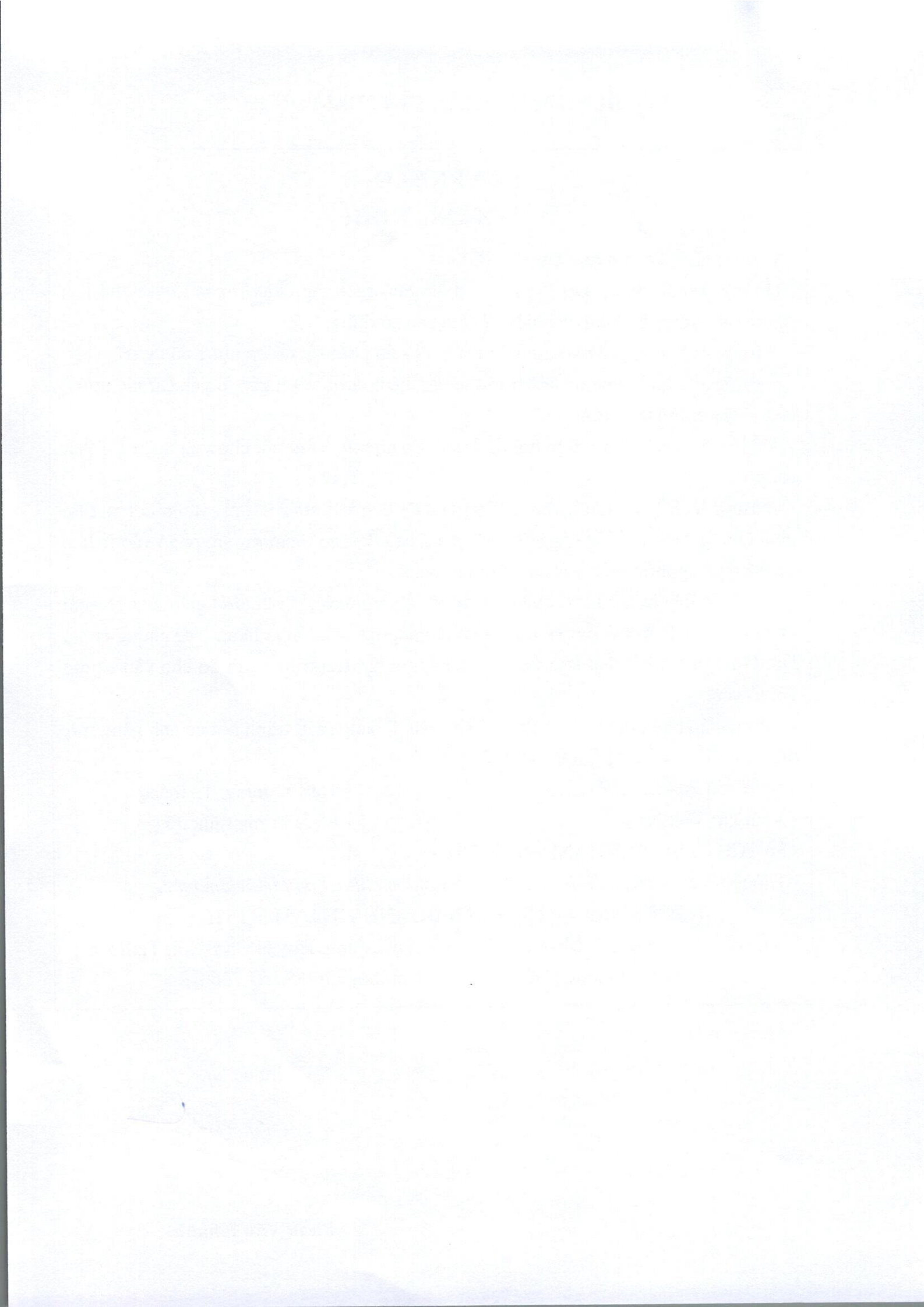
Sản xuất tại: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam. Điện thoại: 0915.157.706

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh



NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

YẾN SÀO KHÁNH MINH

- Thành phần: Tổ yến tinh chế (100%).
- Hướng dẫn sử dụng: Do sản phẩm được làm sạch tạp chất từ các tổ yến thô nên người tiêu dùng dễ dàng chế biến để đưa vào sử dụng:
 - + Bước 1: Ngâm yến vào nước khoảng 30 - 60 phút rồi đổ bỏ nước đã ngâm.
 - + Bước 2: Cho tổ yến đã ngâm vào tô sứ, thêm nước vào ngập tổ yến (lượng nước có thể tùy chỉnh theo nhu cầu).
 - + Bước 3: Đặt tô sứ ở trên nồi đã chuẩn bị, đổ nước vào nồi cho vừa ngập 1/4 thân của tô.
 - + Bước 4: Đậy nắp nồi, cho lửa lớn vừa đủ đến khi nước sôi rồi vặn nhỏ lửa, thời gian chung cách thủy khoảng 30 - 45 phút, sau đó cho thêm đường phèn vào là bạn có thể thưởng thức món yến sào thơm ngon.

Trên đây là các bước chế biến tổ yến chung đường phèn đơn giản nhất. Ngoài ra bạn có thể thêm các nguyên liệu như táo đỏ, hạt sen, long nhãn,... để chung cùng. Đối với nguyên liệu hạt sen, bạn cần hấp chín hạt sen trước, sau đó cho vào chung với tổ yến.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nơi có ánh nắng trực tiếp, tốt nhất có thể để ở ngăn mát tủ lạnh.
- Ngày sản xuất:...../...../.....
- Xuất xứ: Việt Nam
- Số TCB CLSP: 01/KHANHMINH/2024
- Thông tin cảnh báo: *Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc ẩm mốc.*

- Hạn sử dụng: 12 tháng.

- Khối lượng tịnh: **50 g**

Sản xuất tại: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam. Điện thoại: 0915.157.706

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh

NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

YẾN SÀO KHÁNH MINH

- Thành phần: Tổ yến tinh chế (100%).
- Hướng dẫn sử dụng: Do sản phẩm được làm sạch tạp chất từ các tổ yến thô nên người tiêu dùng dễ dàng chế biến để đưa vào sử dụng:
 - + Bước 1: Ngâm yến vào nước khoảng 30 - 60 phút rồi đổ bỏ nước đã ngâm.
 - + Bước 2: Cho tổ yến đã ngâm vào tô sứ, thêm nước vào ngập tổ yến (lượng nước có thể tùy chỉnh theo nhu cầu).
 - + Bước 3: Đặt tô sứ ở trên nồi đã chuẩn bị, đổ nước vào nồi cho vừa ngập 1/4 thân của tô.
 - + Bước 4: Đậy nắp nồi, cho lửa lớn vừa đủ đến khi nước sôi rồi vặn nhỏ lửa, thời gian chung cách thủy khoảng 30 - 45 phút, sau đó cho thêm đường phèn vào là bạn có thể thưởng thức món yến sào thơm ngon.

Trên đây là các bước chế biến tổ yến chung đường phèn đơn giản nhất. Ngoài ra bạn có thể thêm các nguyên liệu như táo đỏ, hạt sen, long nhãn,... để chung cùng. Đối với nguyên liệu hạt sen, bạn cần hấp chín hạt sen trước, sau đó cho vào chung với tổ yến.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nơi có ánh nắng trực tiếp, tốt nhất có thể để ở ngăn mát tủ lạnh.
- Ngày sản xuất:...../...../.....
- Xuất xứ: Việt Nam
- Số TCB CLSP: 01/KHANHMINH/2024
- Thông tin cảnh báo: *Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc ẩm mốc.*

- Hạn sử dụng: 12 tháng.

- Khối lượng tịnh: **100 g**

Sản xuất tại: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Địa chỉ: Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, Thị Trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam. Điện thoại: 0915.157.706

Chủ cơ sở



Phan Văn Khánh

Tên khách hàng/ Customer	HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH		
Địa chỉ/ Address	Tổ 14, Khóm Mỹ Hòa, TT. Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam.		
Ngày nhận mẫu/	15/03/2024	Ngày trả kết quả/	20/03/2024
Date of receiving	March 15 th , 2024	Date of issuance	March 20 st , 2024
Ngày thực hiện/	15/03/2024		
Testing date	March 15 th , 2024		
Tên mẫu/ Name of sample	Tổ Yến Tinh chế		
Tình trạng mẫu/ State of sample	Mẫu đựng trong hộp nhựa/ Sample in plastic box.		
Ghi chú/ Note	Không có/ NA.		



Kết quả thử nghiệm được trình bày ở trang sau/ Testing results are reported in next pages.

TRƯỜNG PHÒNG
HEAD OF LAB



Nguyễn Thị Nhật Hiếu

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



Hoàng Tường Vi

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time-limit of storage: 7 days from the reporting date.



**KẾT QUẢ
RESULT**

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	LOQ	KẾT QUẢ RESULT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí tại 30°C Total plate count at 30°C	CFU/g	TCVN 4884-1: 2015 ^(a) (ISO 4833-1: 2013)	-	8,3 x 10 ²
2	Coliforms	MPN/g	TCVN 4882:2007 ^(a) (ISO 4831:2006)	-	0
3	Escherichia coli	MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(a) (ISO 7251:2005)	-	0
4	Staphylococcus aureus	MPN/g	TCVN 4830-3: 2005 (ISO 6888-3: 2003)	-	0
5	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(a) (ISO 7937:2004)	-	<10
6	Tổng số nấm men và nấm mốc Total yeast and mold	CFU/g	TCVN 8275-1:2010 ^(a) (ISO 21527-1:2008)	-	<10
7	Streptococci feocal	CFU/g	NMKL.No68	-	<10
8	Pseudomonas aeruginosa	CFU/g	TCVN 8881:2011 ^(a) (ISO 16266:2006)	-	<10
9	Trạng thái Appearance	-	Cảm quan	-	Dạng sợi hình vòng cung
10	Màu sắc Color	-	Cảm quan	-	Màu trắng ngà
11	Mùi, vị Taste, odor	-	Cảm quan	-	Mùi vị tanh nhẹ đặc trưng
12	Hàm lượng ẩm Moisture Content	%	VLAB-CH-TP-101: 2021	-	11,6
13	Hàm lượng sulfit (SO ₂) Sulfite content	mg/kg	TCVN 9519-1:2012	10	KPH/ND
14	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 10034:2013 ^(a)	-	57,1
15	Hàm lượng Béo tổng Total fat content	g/100g	VLAB-CH-TP-106:2021 ^(a)	-	KPH/ND

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time-limit of storage: 7 days from the reporting date.

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	LOQ	KẾT QUẢ RESULT
16	Hàm lượng Cacbonhydrat Carbohydrate content	g/100g	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003	-	23,9
17	Năng lượng Calories	Kcal/100g	FAO, food and Nutrition P77 2003	-	324
18	Hàm lượng Natri (Na) Sodium content	mg/100g	VLAB-CH-TP-204: 2021 ^(a) (Ref.AOAC 969.23)	-	671,9
19	Hàm lượng Chì (Pb) Lead content	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,08	KPH/ND
20	Hàm lượng Cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,008	KPH/ND
21	Hàm lượng Thủy ngân (Hg) Mercury content	mg/kg	VLAB-CH-TP-201: 2021 ^(a) (Ref. AOAC 971.21)	0,04	KPH/ND

Ghi chú: (a): Chỉ tiêu được VILAS công nhận (ISO/IEC 17025), (s): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ, (s'): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ được chỉ định, LOD: Giới hạn phát hiện, LOQ: Giới hạn định lượng, (*): Chỉ tiêu được chỉ định, KPH/ND: Không phát hiện/Not detected; (a): Items are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025), (s): Items are tested by subcontractor, (s'): Items are tested by appointed subcontractor, LOD: Limit of detection, LOQ: Limit of quantitation, (*): Items are appointed.

VietLabs
Your Trusted Partner

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.



VietLabs

Your Trusted Partner

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH

Mã số hộ kinh doanh: 8300950342-001

Mã số đăng ký hộ kinh doanh: 52I802514

Đăng ký lần đầu: ngày 14 tháng 01 năm 2022

Đăng ký thay đổi lần thứ: 1, ngày 28 tháng 12 năm 2023

1. Tên hộ kinh doanh: HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH

2. Địa chỉ trụ sở hộ kinh doanh: Tổ 14, khóm Mỹ Hòa, Thị trấn Mỹ Lương, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam

Điện thoại: 0915157706

Fax:

Email:

Website:

3. Ngành, nghề kinh doanh:

STT	Tên ngành	Mã ngành
1	Bán lẻ thực phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh (Chi tiết: Mua bán yến sào)	4722
2	Bán lẻ thiết bị, dụng cụ thể dục, thể thao trong các cửa hàng chuyên doanh (Chi tiết: Mua bán dụng cụ thể dục, thể thao)	4763
3	Bán lẻ vải, len, sợi, chỉ khâu và hàng dệt khác trong các cửa hàng chuyên doanh (Chi tiết: Mua bán vải)	4751
4	Bán lẻ hàng may mặc, giày dép, hàng da và giả da trong các cửa hàng chuyên doanh (Chi tiết: Mua bán quần áo may sẵn)	4771
5	Bán lẻ thuốc, dụng cụ y tế, mỹ phẩm và vật phẩm vệ sinh trong các cửa hàng chuyên doanh (Chi tiết: Mua bán dụng cụ y tế)	4772
6	Photo, chuẩn bị tài liệu và các hoạt động hỗ trợ văn phòng đặc biệt khác (Chi tiết: Dịch vụ phô tô copy)	8219
7	Dịch vụ lưu trú ngắn ngày (Chi tiết: Cho thuê phòng họp)	5510
8	Dịch vụ phục vụ đồ uống (Chi tiết: Cà phê-Giải khát)	5630 (Chính)
9	Bán lẻ sách, báo, tạp chí văn phòng phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh (Chi tiết: Mua bán văn phòng phẩm)	4761

4. Vốn kinh doanh:

Vốn kinh doanh (Bằng số): 80.000.000 đồng

Vốn kinh doanh (Bằng chữ): Tám mươi triệu đồng.

5. Chủ thể thành lập hộ kinh doanh: Cá nhân

6. Thông tin về chủ hộ kinh doanh:

Họ và tên: PHAN VĂN KHÁNH

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 13/10/1991 Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Số căn cước công dân/chứng minh nhân dân: 093091009827

Ngày cấp: 12/05/2022 Nơi cấp: Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Ấp Long Định, Xã Long Điền A, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: Ấp Long Định, Xã Long Điền A, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG
Phó Trưởng Phòng



Hoa Chế Vinh

Chợ Mới, ngày 20/6/2024

Phan Văn Khánh

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
PHÒNG NÔNG NGHIỆP & PTNT HUYỆN CHỢ MỚI
TỈNH AN GIANG
DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
IN CHO MOI TOWN AN GIANG PROVINCE

CHỨNG NHẬN
CERTIFICATE

Cơ sở/ *Establishment*: **HỘ KINH DOANH KHÁNH MINH**

Mã số/ *Approval number*:

Địa chỉ/ *Address*: Tổ 14, khóm Mỹ Hòa, thị trấn Mỹ Luông, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang

Điện thoại/ *Tel*: 0915157706

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:

Chế biến yếm sào

Chợ Mới, ngày 18 tháng 3 năm 2024
day/month/year

Thủ trưởng đơn vị/ *Director*
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Lâm Anh Cui

Số cấp/ *Number*: 02/2024/NNPTNT-CM

Có hiệu lực đến ngày 18 tháng 3 năm 2027

Valid until: 18/3/2027