



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN
NGOC YEN AGRICULTURAL FOOD PRODUCTION CO.,LTD
玉燕农业食品制造有限公司



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN
NGOC YEN AGRICULTURAL FOOD PRODUCTION CO.,LTD
玉燕农业食品制造有限公司



Liên hệ/ Connect/ 联系:
Ông Huỳnh Trọng Nghĩa/
Mr. Huynh Trong Nghia/ 黄仲义先生
Chức vụ/ Position/ 职务:
Tổng Giám đốc/ CEO/ 总经理



Điện thoại/ Tel/ 电话:
[+84] 397-352-532
Email/ 电子邮件:
info.ngyagricultural@gmail.com



Website/ 网站:
www.muoisayngocyen.vn
www.ngyfood.com

GIỚI THIỆU INTRODUCTION

介绍

Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến, thành lập từ năm 2006 tại Đồng Tháp, bắt đầu với các gia vị truyền thống như muối sấy và muối ớt sấy. Với chất lượng vượt trội và giá cả hợp lý, Ngọc Yến nhanh chóng chiếm được lòng tin của người tiêu dùng. Từ năm 2016, công ty mở rộng và phát triển các sản phẩm mới. Hiện nay, Ngọc Yến cung cấp các loại sản phẩm như muối ớt sấy, bột ớt, ớt xay và các loại nông sản chế biến khác, cam kết mang đến sản phẩm chất lượng, bền vững và mở rộng thị trường quốc tế.

Ngoc Yen Agricultural Food Production Co., Ltd., established in 2006 in Dong Thap, started with traditional seasonings such as dried salt and dried chili salt. With superior quality and reasonable prices, Ngoc Yen quickly gained consumer trust. Since 2016, the company has expanded and developed new products. Currently, Ngoc Yen offers a variety of products such as dried chili salt, chili powder, ground chili, and other processed agricultural products, committed to delivering high-quality, sustainable products and expanding into international markets.

玉燕农业食品制造有限公司成立于2006年，位于同塔省，最初以传统调味品如干盐和干辣椒盐为主。凭借卓越的质量和合理的价格，玉燕迅速赢得了消费者的信任。自2016年起，公司开始扩展并开发新产品。目前，玉燕提供如干辣椒盐、辣椒粉、辣椒粉末及其他加工农产品，承诺提供高质量、可持续的产品，并拓展国际市场。



Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến
Ngoc Yen Agricultural Food Production Co., Ltd
玉燕农业食品制造有限公司

Địa chỉ: Quốc lộ 30, Thị trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.
Address: Highway 30, Thanh Binh Town, Thanh Binh District, Dong Thap Province, Vietnam.
地址：越南同塔省清平县清平镇30号国道
Điện thoại/ Tel/ 电话: (+84) 888-82-94-98 Email/ 电子邮件: info.ngyagricultural@gmail.com
Website/ 网站: www.muoisayngocyen.com.vn - www.ngyfood.com

Liên hệ/ Connect/ 联系: Ông Huỳnh Trọng Nghĩa/ Mr. Huynh Trong Nghia/ 黄仲义先生

Chức vụ/ Position/ 职务: Tổng Giám đốc/ CEO/ 总经理

Điện thoại/ Tel/ 电话: (+84) 397-352-532 Email/ 电子邮件: huynhtrongnghiadt0105@gmail.com

inspect

Certificate

Client Name and address

NGOC YEN AGRICULTURAL FOOD PRODUCTION COMPANY LIMITED

Highway 30, Thanh Binh Town, Thanh Binh District, Dong Thap Province, Vietnam

Standard

ISO 22000:2018 Food Safety Management System

INSPECT assessed and approved that related firm meets the requirements of the designated standard at related scope

Scope

Processing and trading of agricultural products (chili), dried salt

IAF/Category Code: B
Initial issue date: 02.12.2024
Issue date of this certificate: 02.12.2024
Validity of this certificate: 01.12.2025
Recertification date: 01.12.2026
Certificate No: 24.09.543-FSM
The validity period of certificate is 3 years

INSPECT is accredited by International Accreditation Service (IAS)
To verify the validity of this certificate please visit: www.inspect.com.tr
The validity of this certificate depends on the success of surveillance assessments



General Manager



IAS
ACCREDITED
Management System
Certification Body
MSCB-148

ACTS

AL-WAIZ CERTIFICATION & TRAINING SERVICES



شهادة الحلال

Halal Certification

Awarded to

**NGOC YEN AGRICULTURAL FOOD PRODUCTION
COMPANY LIMITED**

Producing Location: National Highway 30, Thanh Binh Town, Thanh Binh District,
Dong Thap Province, Vietnam

Al-Waiz Certification & Training Services Pvt. Limited (ACTS) Certifies that the Halal Management System of the above organization for the following products has been audited and found in accordance with Halal Food-Part 1: General Requirements (GSO 2055-1/2015) and General Principles of Food Hygiene (GSO 1694/2005)

Scope:	Production and Trading of Chili, Dried Chili Salt for Export
Category:	CIV - Processing of Ambient Stable Products

Further Information:

Products Certified	Brand /Trade Mark:
As stated above	NGOC YEN AGRICULTURAL FOOD PRODUCTION



Original approval date: **27-November-2024**

Subject to the continual satisfactory operation of the organization's Halal Food Management System, this Certificate is valid from: **27-November-2024** Valid until: **26-November-2025**

To check this certificate validity please call: **+92 42 3597 6227** or Email to **info@acts.pk**

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the Halal Food Management System requirements may be obtained by consulting the organization.

Certificate Number: **HC/NYAFP-503/PAK**

Dr. Muhammad Qasim
Chief Executive Officer

Maulana Inayat-ur-Rahman
Shariah Advisor



ACTS is accredited and approved by the following:
GAC (GCC Accreditation Centre), PNAC (Pakistan National Accreditation Council)
MoIAT (Ministry of Industry & Advance Technology UAE) MBTS (Majlis Ugama Islam Singapura)
SASO (Saudi Standards, Metrology and Quality Org.) SFDA (Saudi Food and Drug Authority - KSA)
CIQOT (Chadani), WIC (World Halal Council), MOPIH (Ministry of Public Health - QATAR)
The Halal Product Assurance Organizing Body (BPPPI)-INDONESIA



Office No.03, 3rd Floor, 221/222-B, Commercial Area, Sector C, Bahria Town, Lahore-Pakistan
www.acts.pk info@acts.pk +92(0) 42 3597 6227 +92(0) 335 4646464

Certificate of Registration

This certificate of Registration certifies that:

**NGOC YEN AGRICULTURAL FOOD PRODUCTION
COMPANY LIMITED**

**Highway 30, Thanh Binh Town, Thanh Binh District, Dong
Thap Province, Vietnam**

has registered with the US Food and Drug Administration pursuant to Bioterrorism Act of
2002 and the Food Safety Modernization Act.

US FDA Registration Number: 10115646846

DUNS Number: 673902353

US Agent: Willow Glen Consultancy

Willow Glen Number: WG2072995

Expiration Date: November 30, 2025

This certificate affirms that the above-named facility is registered with the US FDA pursuant to the regulations required by the US laws. This registration has been verified as effective by Willow Glen Consultancy as of the date below, unless such registration has been terminated after issuance of this Certificate. Willow Glen Consultancy makes no additional representations or warranties, nor does this certificate carry any to any person or entity other than the named certificate holder, for whose sole benefit it is issued. Willow Glen Consultancy assumes no liability to any person or entity in connection with the foregoing, nor does the U.S. FDA recognize a certificate of registration issued by Willow Glen Consultancy.

Willow Glen Consultancy is a private agent not affiliated with the U.S. Food and Drug Administration.

Amanda Ou, Operation Director
Willow Glen Consultancy LLC
+1-619-869-0249

Date: November 29, 2024

WillowGlenFDA.com
Info@WillowGlenFDA.com
8880 Rio San Diego Dr, #800
San Diego, CA 92108, USA

MUỐI SẤY NGỌC YẾN

NGOC YEN DRYING SALT

玉燕干盐



Lọ 120g
120g/ jar
120克/罐



Lọ 300g
300g/ jar
300克/罐

MÔ TẢ SẢN PHẨM/ PRODUCT SPECIFICATION/ 产品规格

Thành phần/ Ingredients/ 成分表	Công dụng/ Function/ 用途	Số INS/ INS Number	% Sử dụng/ % Usage/ % 用法
Muối/ Salt/ 盐	Muối thường được sử dụng trong nấu ăn để tăng cao hương vị của thực phẩm. Muối giúp làm nổi bật các mùi vị và tạo sự cân đối trong món ăn. <i>Salt is often used in cooking to enhance the taste of food. Salt helps to bring out the flavors and create balance in the dish.</i> 盐常用于烹饪中，以增强食物的味道。盐有助于突出风味，并在菜肴中创造平衡。	...	61
Ớt đỏ (Ớt đỏ tươi)/ Red Chili (Fresh Red Chili)/ 红辣椒 (新鲜红辣椒)	Ớt thường được sử dụng như một loại gia vị để hương vị cay và ngon cho các tạo ra món ăn. Các hợp chất capsaicin trong ớt có thể giúp kích thích tiêu hóa và tạo ra một cảm giác dễ chịu sau khi ăn. <i>Chili is commonly used as a spice to create a spicy and flavorful taste for dishes. The capsaicin compounds in chili can help stimulate digestion and create a pleasant sensation after eating.</i> 辣椒通常作为一种香料，用于为菜肴增添辛辣和丰富的味道。辣椒中的辣椒素化合物有助于刺激消化，并在进食后产生愉悦的感觉。	...	7
Tỏi (Tỏi tươi)/ Garlic (Fresh Garlic)/ 大蒜 (新鲜大蒜)	Tỏi thường được sử dụng để tạo ra hương vị độc đáo và thơm ngon cho các món ăn. Tỏi có thể giúp cải thiện quá trình tiêu hóa và tăng cường sự hấp thụ của dưỡng chất. <i>Garlic is often used to create a unique and savory flavor for dishes. Garlic can help improve digestion and enhance the absorption of nutrients.</i> 大蒜常用于为菜肴增添独特和鲜美的味道。大蒜有助于改善消化并增强营养的吸收。	...	15
Mononatri Glutamat / 单钠 谷氨酸	Có khả năng tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm. <i>It has the ability to enhance the tastiness and intensify the natural flavor of the food.</i> 它具有增强美味和加强食物自然风味的能力。	621	16
Đường/ Sugar 糖	Tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm. <i>Enhance the delicious flavor and increase the natural taste of the food.</i> 增强美味并提升食物的自然味道。	...	1
Tổng cộng/ Total/ 总计			100

Nội dung/ Content/ 内容	Chi tiết/ Interpretation/ 解释
Xuất xứ/ Origin/ 起源	Việt Nam/ Vietnam/ 越南.
Bao bì/ Packaging/ 包装	Hũ PE/ PE plastic jar/ PE塑料罐.
Hạn sử dụng/ Shelf-Life/ 到期日	12 tháng/ 12 months/ 12个月.
Bảo quản/ Storage/ 贮存	Bảo quản nơi khô ráo, tối nhất trong ngăn mát tủ lạnh (20°C-25°C) Tránh ánh nắng trực tiếp. <i>Store in a cool, dry place, preferably in the refrigerator (20°C-25°C). Avoid direct sunlight.</i> 存放在阴凉干燥处，最好放在冰箱中（20°C-25°C）。避免阳光直射。
Hướng dẫn sử dụng/ Instructions for use/ 使用说明	Dùng để chấm hoa quả, rau củ tươi, rau củ luộc, hấp và nêm các món xào, kho, canh. Dùng để ướp các món khô cá và hải sản nướng. <i>Used for dipping fruits, fresh vegetables, boiled or steamed vegetables, and seasoning stir-fried, braised, or soup dishes.</i> <i>Used for marinating dry dishes and grilled seafood.</i> 用于蘸水果、新鲜蔬菜、煮熟或蒸熟的蔬菜，以及调味炒菜、炖菜或汤。 用于腌制干菜和烤海鲜。

MUỐI ỚT SẤY

DRIED CHILI SALT

干辣椒盐



Lọ 90g
90g/ jar
90克/罐



Lọ 200g
200g/ jar
200克/罐

MÔ TẢ SẢN PHẨM/ *PRODUCT SPECIFICATION*/ 产品规格

Thành phần/ <i>Ingredients/</i> 成分表	Công dụng/ <i>Function/</i> 用途	Số INS/ <i>INS Number</i>	% Sử dụng/ <i>% Usage/</i> % 用法
Muối/ <i>Salt/</i> 盐	Muối thường được sử dụng trong nấu ăn để tăng cao hương vị của thực phẩm. Muối giúp làm nổi bật các mùi vị và tạo sự cân đối trong món ăn. <i>Salt is often used in cooking to enhance the taste of food. Salt helps to bring out the flavors and create balance in the dish.</i> 盐常用于烹饪中，以增强食物的味道。盐有助于突出风味，并在菜肴中创造平衡。	...	62
Ớt đỏ (Ớt đỏ tươi)/ <i>Red Chili</i> (Fresh Red Chili)/ 红辣椒 (新鲜红辣椒)	Ớt thường được sử dụng như một loại gia vị để hương vị cay và ngon cho các tạo ra món ăn. Các hợp chất capsaicin trong ớt có thể giúp kích thích tiêu hóa và tạo ra một cảm giác dễ chịu sau khi ăn. <i>Chili is commonly used as a spice to create a spicy and flavorful taste for dishes. The capsaicin compounds in chili can help stimulate digestion and create a pleasant sensation after eating.</i> 辣椒通常作为一种香料，用于为菜肴增添辛辣和丰富的味道。辣椒中的辣椒素化合物有助于刺激消化，并在进食后产生愉悦的感觉。	...	19
Tỏi (Tỏi tươi)/ <i>Garlic</i> (Fresh Garlic)/ 大蒜 (新鲜大蒜)	Tỏi thường được sử dụng để tạo ra hương vị độc đáo và thơm ngon cho các món ăn. Tỏi có thể giúp cải thiện quá trình tiêu hóa và tăng cường sự hấp thụ của dưỡng chất. <i>Garlic is often used to create a unique and savory flavor for dishes. Garlic can help improve digestion and enhance the absorption of nutrients.</i> 大蒜常用于为菜肴增添独特和鲜美的味道。大蒜有助于改善消化并增强营养的吸收。	...	15
Mononatri Glutamat / 单钠 谷氨酸	Có khả năng tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm. <i>It has the ability to enhance the tastiness and intensify the natural flavor of the food.</i> 它具有增强美味和加强食物自然风味的能力。	621	3
Đường/ <i>Sugar</i> 糖	Tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm. <i>Enhance the delicious flavor and increase the natural taste of the food.</i> 增强美味并提升食物的自然味道。	...	1
Tổng cộng/ <i>Total/</i> 总计			100

Nội dung/ <i>Content/</i> 内容	Chi tiết/ <i>Interpretation/</i> 解释
Xuất xứ/ <i>Origin/</i> 起源	Việt Nam/ <i>Vietnam/</i> 越南.
Bao bì/ <i>Packaging/</i> 包装	Hũ PE/ <i>PE plastic jar/</i> PE塑料罐.
Hạn sử dụng/ <i>Shelf-Life/</i> 到期日	12 tháng/ <i>12 months/</i> 12个月.
Bảo quản/ <i>Storage/</i> 贮存	Bảo quản nơi khô ráo, tối nhất trong ngăn mát tủ lạnh (20°C-25°C) Tránh ánh nắng trực tiếp. <i>Store in a cool, dry place, preferably in the refrigerator (20°C-25°C). Avoid direct sunlight.</i> 存放在阴凉干燥处，最好放在冰箱中（20°C-25°C）。避免阳光直射。
Hướng dẫn sử dụng/ <i>Instructions for use/</i> 使用说明	Dùng để chấm hoa quả, rau củ tươi, rau củ luộc, hấp và nêm các món xào, kho, canh. Dùng để ướp các món khô cá và hải sản nướng. <i>Used for dipping fruits, fresh vegetables, boiled or steamed vegetables, and seasoning stir-fried, braised, or soup dishes.</i> <i>Used for marinating dry dishes and grilled seafood.</i> 用于蘸水果、新鲜蔬菜、煮熟或蒸熟的蔬菜，以及调味炒菜、炖菜或汤。 用于腌制干菜和烤海鲜。

BỘT ỚT CHỈ THIÊN DOTACHILI

DOTACHILI BIRD'S EYE CHILI POWDER

辣椒粉



Lọ 70g
70g/ jar
70克/罐



Gói 100g
100g/ bag
100克/袋

MÔ TẢ SẢN PHẨM/ PRODUCT SPECIFICATION/ 产品规格

Thành phần/ Ingredients/ 成分表	Công dụng/ Function/ 用途	Số INS/ INS Number	% Sử dụng/ % Usage/ % 用法
Ớt đỏ (Ớt đỏ tươi)/ Red Chili (Fresh Red Chili)/ 红辣椒 (新鲜红辣椒)	Ớt thường được sử dụng như một loại gia vị để hương vị cay và ngon cho các tạo ra món ăn. Các hợp chất capsaicin trong ớt có thể giúp kích thích tiêu hóa và tạo ra một cảm giác dễ chịu sau khi ăn. Chili is commonly used as a spice to create a spicy and flavorful taste for dishes. The capsaicin compounds in chili can help stimulate digestion and create a pleasant sensation after eating. 辣椒通常作为一种香料，用于为菜肴增添辛辣和丰富的味道。辣椒中的辣椒素化合物有助于刺激消化，并在进食后产生愉悦的感觉。	...	100
Tổng cộng/ Total/ 总计			100

Nội dung/ Content/ 内容	Chi tiết/ Interpretation/ 解释
Xuất xứ/ Origin/ 起源	Việt Nam/ Vietnam/ 越南.
Bao bì/ Packaging/ 包装	Hũ PE, gói OPP/MCPP/ PE plastic jar, OPP/MCPP bag/ PE塑料罐, OPP/MCPP 袋.
Hạn sử dụng/ Shelf-Life/ 到期日	18 tháng/ 18 months/ 18个月.
Bảo quản/ Storage/ 贮存	Bảo quản nơi khô ráo, tốt nhất trong ngăn mát tủ lạnh (20°C-25°C) Tránh ánh nắng trực tiếp. Store in a cool, dry place, preferably in the refrigerator (20°C-25°C). Avoid direct sunlight. 存放在阴凉干燥处，最好放在冰箱中（20°C-25°C）。避免阳光直射。
Hướng dẫn sử dụng/ Instructions for use/ 使用说明	Dùng làm các món Kim chi, Cà ri, Bún bò Huế. Tạo màu đỏ hoặc ướp các món lẩu, quay, chiên, nướng. Giúp tăng hương vị thơm ngon và màu sắc cho các món ăn. Used to make Kimchi, Curry, and Bun Bo Hue. Creates a red color or is used to marinate hot pot, roasted, fried, and grilled dishes. Helps enhance the delicious flavor and color of dishes. 用于制作泡菜、咖喱和牛肉粉。可用于为火锅、烤制、煎炸和烤制菜肴上色或腌制。 帮助提升菜肴的美味和色彩。

ỚT CHỈ THIÊN XAY DOTACHILI
DOTACHILI GROUND BIRD'S EYE CHILI

辣椒粉



Lọ 60g
60g/ jar
60克/罐

Gói 100g
100g/ bag
100克/袋



MÔ TẢ SẢN PHẨM/ PRODUCT SPECIFICATION/ 产品规格

Table with 4 columns: Thành phần/Ingredients/成分表, Công dụng/Function/用途, Số INS/INS Number, % Sử dụng/% Usage/% 用法. Row 1: Ớt đỏ (Ớt đỏ tươi)/Red Chili (Fresh Red Chili)/红辣椒 (新鲜红辣椒). Row 2: Tổng cộng/Total/总计.

Table with 2 columns: Nội dung/Content/内容, Chi tiết/Interpretation/解释. Rows: Xuất xứ/Origin/起源, Bao bì/Packaging/包装, Hạn sử dụng/Shelf-Life/到期日, Bảo quản/Storage/贮存, Hướng dẫn sử dụng/Instructions for use/使用说明.