



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Địa chỉ: Quốc lộ 30, Thị trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp

Hotline: 0938 029 498 Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Website: www.ngyfood.com



THƯ NGỎ

Kính gửi: Quý khách hàng, quý đối tác

Đầu tiên, Ban Tổng giám đốc Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến xin gửi đến Quý khách hàng, quý đối tác lời chào trân trọng, lời chúc may mắn và thành công.

Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến với thương hiệu Muối Sấy Ngọc Yến ra mắt lần đầu tiên vào năm 2006 tại tỉnh Đồng Tháp.

Ban đầu, Ngọc Yến chỉ sản xuất và cung cấp một số loại gia vị truyền thống như các loại muối sấy, muối ớt sấy cho thị trường địa phương. Với chất lượng sản phẩm cao và giá cả hợp lý, Muối Sấy Ngọc Yến nhanh chóng xây dựng được uy tín và lòng tin từ người tiêu dùng.

Năm 2016, nhận thấy tiềm năng và nhu cầu ngày càng cao của thị trường đối với các sản phẩm thực phẩm nông sản, Muối Sấy Ngọc Yến quyết định mở rộng quy mô và lĩnh vực kinh doanh. Chúng tôi bắt đầu tìm kiếm và hợp tác với các nông dân và nhà cung cấp nông sản trong khu vực để phát triển thêm các sản phẩm mới. Sự thay đổi này đánh dấu bước ngoặt quan trọng trong lịch sử phát triển của doanh nghiệp.

Năm 2022, Muối Sấy Ngọc Yến chính thức đổi tên thành Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến, đánh dấu một kỷ nguyên mới với sứ mệnh cung cấp các sản phẩm thực phẩm nông sản chất lượng cao, an toàn và bền vững. Công ty đầu tư mạnh mẽ vào công nghệ sản xuất hiện đại và quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt để đảm bảo sản phẩm luôn đạt tiêu chuẩn cao nhất, đặc biệt chú trọng đến việc phát triển bền vững và trách nhiệm xã hội. Bên cạnh đó, Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến cũng cam kết bảo vệ môi trường thông qua việc áp dụng các phương pháp canh tác hiện đại.

Trải qua gần 20 năm xây dựng và trưởng thành, hiện nay Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến đã có những đóng góp quan trọng cho sự ổn định và phát triển của kinh tế địa phương, không ngừng mở rộng danh mục sản phẩm của mình, bao gồm



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Địa chỉ: Quốc lộ 30, Thị trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp

Hotline: 0938 029 498 Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Website: www.ngyfood.com



các loại thực phẩm nông sản như các loại muối sấy, muối ớt sấy, bột gia vị (như ớt...), và thời gian tới sẽ là các sản phẩm chế biến khác từ nông sản. Công ty cũng mở rộng thị trường tiêu thụ ra khắp cả nước và bắt đầu xuất khẩu sản phẩm sang các thị trường quốc tế như Nhật Bản, Hàn Quốc, và Đài Loan.

(i) Sứ mệnh

Sứ mệnh của Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến là cung cấp các sản phẩm thực phẩm nông sản chất lượng cao, an toàn và bền vững cho người tiêu dùng. Chúng tôi cam kết:

- Chất lượng hàng đầu: Đảm bảo mọi sản phẩm đều được sản xuất từ nguyên liệu nông sản tươi ngon, sạch và an toàn, tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phát triển bền vững: Áp dụng các phương pháp canh tác hữu cơ và sử dụng năng lượng tái tạo trong quy trình sản xuất để bảo vệ môi trường và góp phần vào sự phát triển bền vững của ngành nông nghiệp.
- Trách nhiệm xã hội: Hỗ trợ nông dân và cộng đồng địa phương bằng cách tạo ra nhiều cơ hội việc làm, nâng cao thu nhập và chất lượng cuộc sống cho họ.
- Đổi mới và sáng tạo: Không ngừng nghiên cứu và phát triển các sản phẩm mới, đáp ứng nhu cầu đa dạng và thay đổi của thị trường.

(ii) Tầm nhìn

Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến đặt mục tiêu trở thành một trong những công ty hàng đầu trong lĩnh vực thực phẩm nông sản tại ĐBSCL và Việt Nam. Công ty tiếp tục đầu tư vào nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới, mở rộng quy mô sản xuất, và tăng cường các hoạt động marketing để tiếp cận nhiều hơn với người tiêu dùng quốc tế. Chúng tôi định hướng:

- Mở rộng quy mô: Tăng cường năng lực sản xuất và mở rộng thị trường tiêu thụ, không chỉ trong nước mà còn vươn ra thị trường quốc tế.



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Địa chỉ: Quốc lộ 30, Thị trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp

Hotline: 0938 029 498 Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Website: www.ngyfood.com



- Tiên phong công nghệ: Ứng dụng công nghệ hiện đại và tiên tiến trong mọi khâu của chuỗi giá trị sản phẩm từ sản xuất đến phân phối để nâng cao hiệu quả và chất lượng.

- Tạo dựng niềm tin: Xây dựng và duy trì niềm tin của khách hàng, đối tác và cộng đồng thông qua sự minh bạch, trách nhiệm và cam kết chất lượng trong mọi hoạt động.

- Định hình tương lai ngành nông sản: Đóng góp tích cực vào việc định hình tương lai của ngành nông sản bằng cách dẫn dắt xu hướng tiêu dùng và nâng cao giá trị của sản phẩm nông sản Việt Nam trên thị trường quốc tế.

Rất mong hợp tác cùng Quý khách hàng, quý đối tác trong thời gian sớm nhất.

Kính chúc quý vị luôn thành công, dồi dào sức khỏe.

Chân thành cảm ơn!

Tổng giám đốc

(đã ký)

HUỲNH TRỌNG NGHĨA

Thông tin chi tiết xin vui lòng liên hệ:

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Địa chỉ: Quốc lộ 30, TT. Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Đồng Tháp

Email: info.ngyagricultural@gmailcom

Điện thoại: 0888 829 498

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Địa chỉ: Quốc lộ 30, TT. Thanh Bình, H. Thanh Bình, Đồng Tháp, Việt Nam

Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Hotline: +84 888 82 94 98

Website: www.ngyfood.com - www.muoisayngocyen.com

BẢNG MÔ TẢ

Tên sản phẩm: MUỐI SẤY NGỌC YẾN

Thành phần:

Thành phần	Công dụng	số INS	% Sử dụng
Muối	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.	...	61
Ớt đỏ (Ớt đỏ tươi)	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.	...	7
Tỏi (Tỏi tươi)	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.	...	15
Mononatri Glutamat	Có khả năng tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm.	621	16
Đường	Tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm.	...	1
		CỘNG	100

Xuất xứ: Việt Nam

Bao bì: OPP/MCPP

Hạn sử dụng: 12 tháng

Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, tốt nhất trong ngăn mát tủ lạnh (20°C-25°C) Tránh ánh nắng trực tiếp.

Cách dùng:

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.

Đồng Tháp, ngày 02/12/2024

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)

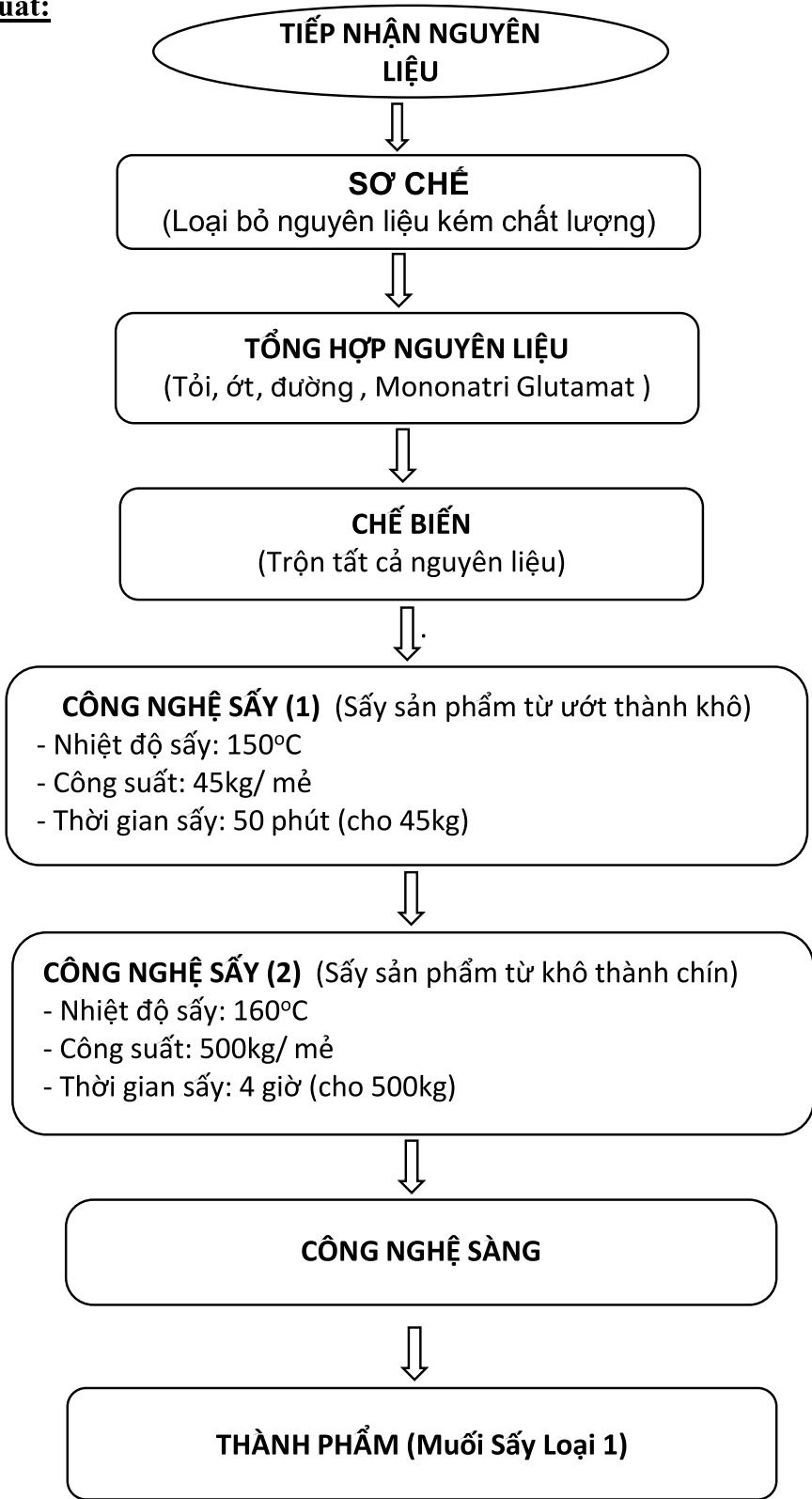


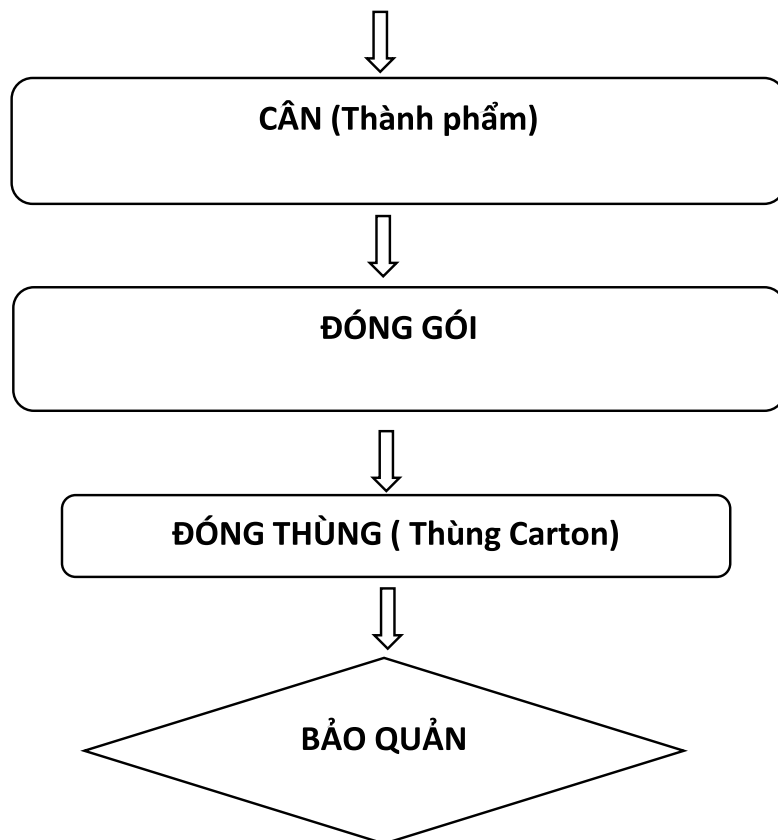
HUỲNH TRỌNG NGHĨA

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Tên sản phẩm: MUỐI SẤY NGỌC YẾN

Quy trình sản xuất:





Chúng tôi xin cam đoan những điều trên là đúng sự thật.

Đồng Tháp, ngày 02/12/2024

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)



HUỲNH TRỌNG NGHĨA

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢNG TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 1/NGY/2024

1. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN**

Địa chỉ: Quốc lộ 30, TT. Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp.

Điện thoại: 0888 829 498- 0397.352.532

Fax:.....

Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: **1402175749**

Được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn Quốc tế **ISO 22000:2018** số giấy chứng nhận 24.09.543-FSM cho lĩnh vực chế biến và kinh doanh nông sản (ớt), muối sấy.
Ngày cấp: 02/12/2024. Nơi cấp: Công ty TNHH Dịch Vụ Chứng Nhận Và Giám Định Quốc Tế Inspect

2. THÔNG TIN SẢN PHẨM

a/ Tên sản phẩm: MUỐI SẤY NGỌC YẾN

b/ Thành phần: Muối (61%), Tỏi (15%), Ớt (7%), Đường (1%), Chất điều vị (621) (16%).

c/ Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

d/ Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

+ Quy cách đóng gói:

- Loại gói OPP/ MPET/PE tiếp xúc trực tiếp: 20g. 100g.250g/gói.

- Loại lọ nhựa PET nắp PP: 120g. 300g/lọ

- Loại hũ nhựa PET nắp PP: 150g/hũ.

- Loại hộp giấy: Gói OPP/ MPET/PE tiếp xúc trực tiếp: 20g x 18 gói/ hộp.

+ Chất liệu bao bì: Muối sấy thành phẩm được chứa trong bao bì OPP/ MPET/PE, hũ nhựa thân PET nắp PP tiếp xúc trực tiếp (đạt theo QCVN 12-1:2011 “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.”)

3. MẪU SẢN PHẨM (đính kèm mẫu sản nhãn phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)





Decal Muối Sấy Ngọc Yến 150g



4. 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:

- Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế về việc “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học 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 8-2:2011/BYT “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.
- TCVN 7396:2004 – Về bột canh gia vị.
- Tiêu chuẩn kỹ thuật nội bộ.

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 ./.

Thanh Bình, ngày 05 tháng 12 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



HUỲNH TRỌNG NGHĨA

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/TEST REPORT

Số/No.: MM24084401

Trang/page: 1/3

- Tên mẫu/Name of sample: Muối sấy Ngọc Yến/ Ngoc Yen Drying Salt
- Số lượng/Quantity: 1 gói x 250g/1 bags x 250gr
- Mô tả mẫu/Sample description: Đóng gói trong bịch ni-lon/Stored in plastic bags
- Ngày nhận mẫu/Date of Receiving: 08/8/2024
- Ngày trả kết quả/Date of Result: 16/8/2024
- Thời gian thử nghiệm/Time trial: 08/8/2024 đến ngày/To date : 16/8/2024
- Thời gian lưu mẫu/ Preservation period:
 - ☐ Không / No
 - ☒ Lưu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả
Storing sample within 5 days from the date of result return.
- Tên khách hàng/Customer: Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến /Ngoc Yen Agricultural Food Production Company Limited
- Địa chỉ/Address: Số 501, Nguyễn Huệ, khóm Tân Đông B, Thị Trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp /No 501, Nguyen Hue street, Tan Dong B Sub - village, Thanh Binh Town, Thanh Binh District, Dong Thap Province.

Kết quả thử nghiệm /Test results: Xem trang sau /Please refer to next page.

- Phiếu kết quả thử nghiệm này chỉ có giá trị trên mẫu thử. /The test report are only valid for the tested sample above.
- Không được sao chép Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý của Trung tâm Kiểm định và Kiểm nghiệm Đồng Tháp. /This test report shall not be reproduced without the written approval of center.

Ngày 16 tháng 8 năm 2024(dd/mm/yy)

GIÁM ĐỐC/DIRECTOR



Lê Văn Thoại



Quét mã QR
để tra cứu
dịch vụ

Trụ sở: Số 130, đường Phù Đổng, phường Mỹ Phú thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp
Điện thoại: 0277. 3852 908 / 3890 055 / 3851 833 Fax: 0277. 3852 731
E-mail: dovotecvn@gmail.com Website: <https://dovotec.vn>

BM 04/TT-7.8; LBH: 1.19

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/TEST RESULT

STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Results	Đơn vị tính/ Units
1	Cảm quan/Sensory + Trạng thái/Appearance + Màu sắc/Colour + Mùi vị/ Odour & flavour	TCVN 7396 : 2004	+ Dạng đặc trưng /Characteristic . + Màu đặc trưng /Characteristic color. + Mùi thơm, không có mùi, vị lạ/ Natural, free of foreign odour & flavour.	- - -
2	Độ ẩm/Moisture*	DTM .07.06	2,42	%
3	Natri benzoat* (t/t Axit benzoic)	DTM.HPLC/UV.07.98	Không phát hiện/Not detected (LOD=0,02)	g/kg
4	Tro không tan trong HCl/ HCl-insoluble ash*	TCVN 8124 : 2009	0,045	%
5	Hàm lượng đường tổng/ Total sugar content*	TCVN 4594 : 1988	3,28	%
6	Muối ăn/Sodium chloride*	TCVN 5932 : 1995	89,6	%
7	Chì/Lead (Pb)*	DTM.ICP/MS.07.19	0,149	mg/kg
8	Cadimi/Cadimium (Cd)*	DTM.ICP/MS.07.19	< 0,014 (LOQ=0,014)	mg/kg
9	Asen/(As)*	DTM.ICP/MS.07.19	< 0,025 (LOQ=0,025)	mg/kg
10	Thủy ngân/Mercury (Hg)	Ref.TCVN 7604:2007	Không phát hiện/Not detected (LOD=0,004)	mg/kg
11	Tổng vi khuẩn hiếu khí/Total Aerobic Plate Counts*	TCVN 4884-1 : 2015	2,9 x 10 ²	CFU/g
12	E. coli*	TCVN 7924-2 : 2008	< 10	CFU/g
13	Coliform*	TCVN 6848 : 2007	< 10	CFU/g
14	Salmonella*	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Không phát hiện/ Not detected	/25g
15	S. aureus*	TCVN 4830-1 : 2005	< 10	CFU/g

Số/No.: MM24084401

Trang/page: 3/3

16	TSBT nấm men-nấm mốc/ <i>Total spore of yeasts and moulds*</i>	TCVN 8275-2 : 2010	< 10	CFU/g
----	--	--------------------	------	-------

Ghi chú/Notes:

- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ *Limit of detection*

- (*): Chỉ tiêu được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 (VILAS 260) /*The parameters are accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by BoA.*

TRƯỜNG PHÒNG
HEAD OF TESTING LABORATORY



Võ Thị Bích Trân



Quét mã QR
để tra cứu
dịch vụ

Trụ sở: Số 130, đường Phú Đồng, phường Mỹ Phú thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp
Điện thoại: 0277. 3852 908 / 3890 055 / 3851 833 Fax: 0277. 3852 731
E-mail: dovotecvn@gmail.com Website: <https://dovetec.vn>

BM 04/TT-7.8; LBH: 1.19

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Địa chỉ: Quốc lộ 30, TT. Thanh Bình, H. Thanh Bình, Đồng Tháp, Việt Nam

Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Hotline: +84 888 82 94 98

Website: www.ngyfood.com - www.muoisayngocyen.com

BẢNG MÔ TẢ

Tên sản phẩm: MUỐI ỚT SẤY

Thành phần:

Thành phần	Công dụng	số INS	% Sử dụng
Muối	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.	...	62
Ớt đỏ (Ớt đỏ tươi)	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.	...	19
Tỏi (Tỏi tươi)	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.	...	15
Mononatri Glutamat	Có khả năng tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm.	621	3
Đường	Tăng cường hương vị ngon và làm tăng độ tự nhiên của thực phẩm.	...	1
		CỘNG	100

Xuất xứ: Việt Nam

Bao bì: OPP/MCPPP

Hạn sử dụng: 12 tháng

Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, tốt nhất trong ngăn mát tủ lạnh (20°C-25°C) Tránh ánh nắng trực tiếp.

Cách dùng:

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.

Đồng Tháp, ngày 02/01/2025

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)

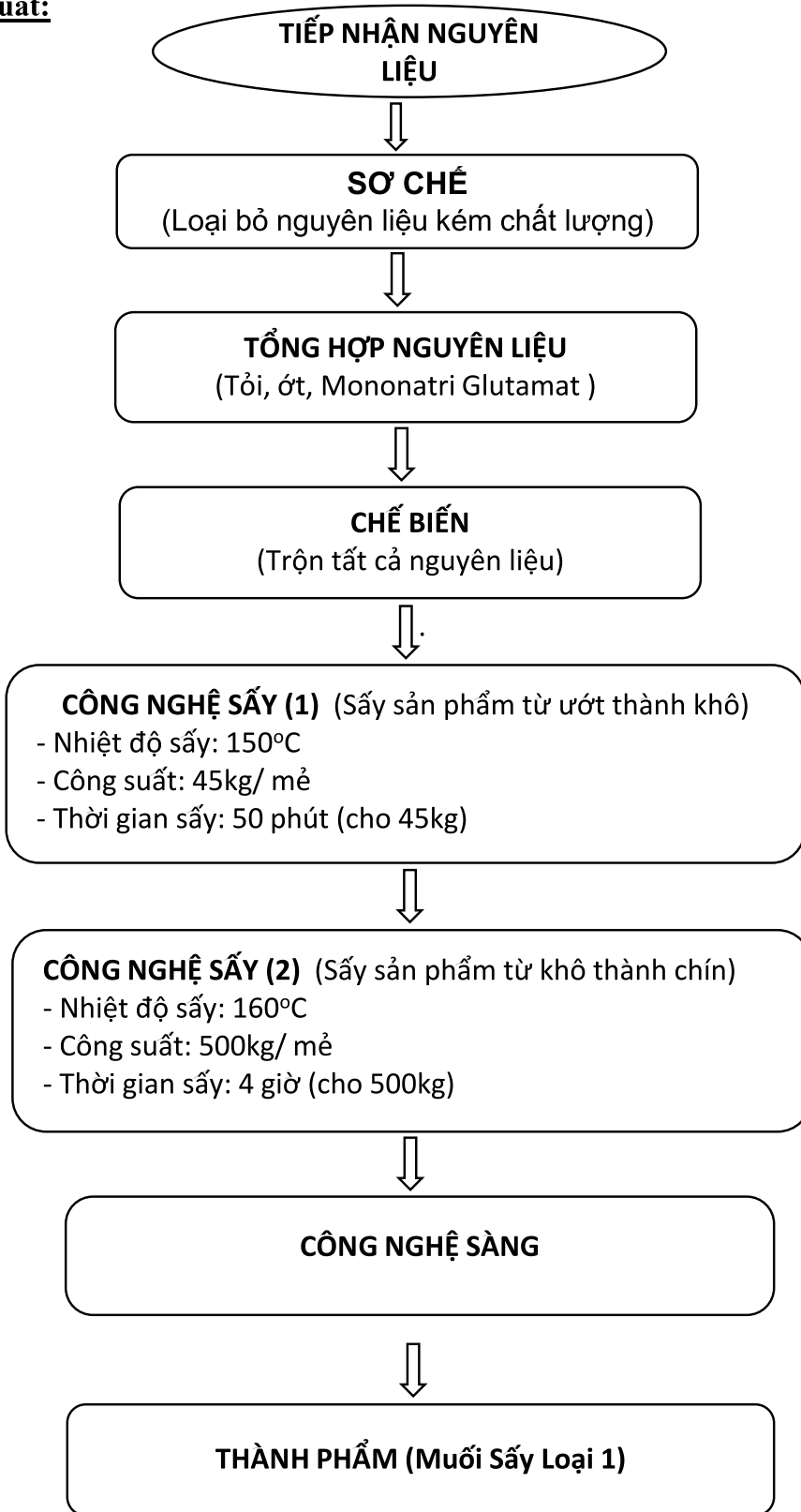


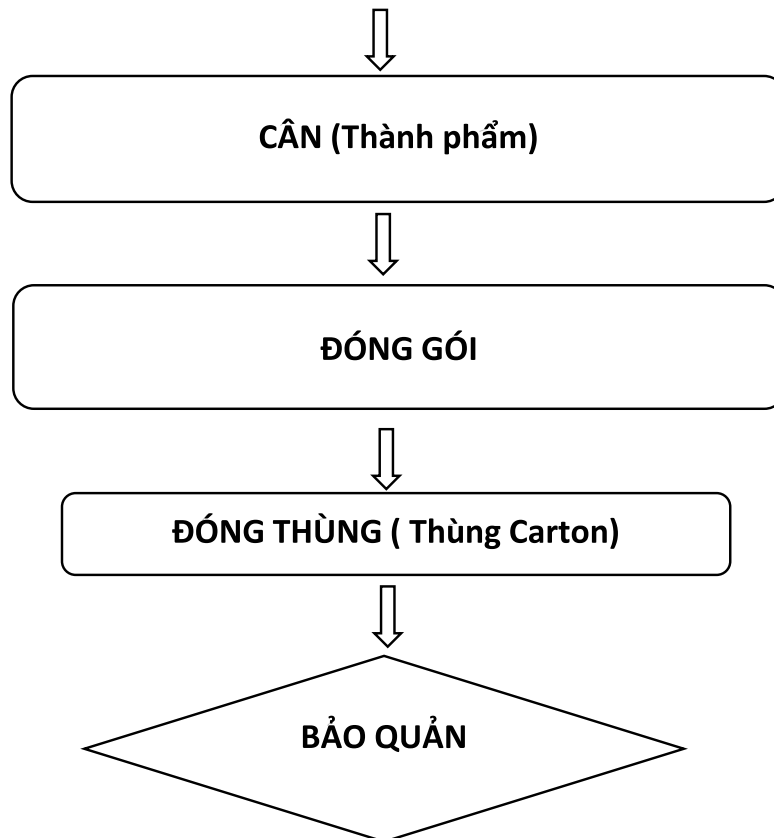
HUỲNH TRỌNG NGHĨA

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Tên sản phẩm: MUỐI ỚT SẤY

Quy trình sản xuất:





Chúng tôi xin cam đoan những điều trên là đúng sự thật.

Đồng Tháp, ngày 02/01/2025

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)



HUỲNH TRỌNG NGHĨA

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢNG TỰ CÔNG BỐ

SỐ: 2/NGY/2024

1. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM.

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN**

Địa chỉ: Quốc lộ 30, TT. Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp.

Điện thoại: 0888 829 498- 0397.352.532 Fax:.....

Email: info.ngyagricultural@gmail.com

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: **1402175749**

Được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn Quốc tế **ISO 22000:2018** số giấy chứng nhận 24.09.543-FSM cho lĩnh vực chế biến và kinh doanh nông sản (ớt), muối sấy. Ngày cấp: 02/12/2024. Nơi cấp: Công ty TNHH Dịch Vụ Chứng Nhận Và Giám Định Quốc Tế Inspect.

2. THÔNG TIN SẢN PHẨM

a/ Tên sản phẩm: **MUỐI ỚT SẤY**

b/ Thành phần: Muối (62%), Ớt (19%), Tỏi (15%), Đường (1%), Chất điều vị (621) (3%).

c/ Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

d/ Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

+ Quy cách đóng gói:

- Loại lọ nhựa PET nắp PP: 90g, 200g/lọ

+ Chất liệu bao bì: Muối sấy thành phẩm được chứa trong bao bì OPP/ MPET/PE tiếp xúc trực tiếp (đạt theo QCVN 12-1:2011 “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.”)

3. MẪU SẢN PHẨM (đính kèm mẫu sản nhãn phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)





4. 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:

- Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế về việc “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học 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 8-2:2011/BYT “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.
- TCVN 7396:2004 – Về bột canh gia vị.
- Tiêu chuẩn kỹ thuật nội bộ.

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 ./.

Thanh Bình, ngày 05 tháng 12 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



HUỲNH TRỌNG NGHĨA

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/TEST REPORT

Số/No.: MM24084402

Trang/page: 1/3

- Tên mẫu/Name of sample: Muối ớt sấy/ Drying Chili Salt
- Số lượng/Quantity: 1 gói x 250g/1 bags x 250gr
- Mô tả mẫu/Sample description: Đóng gói trong bì ni-lon/Stored in plastic bags
- Ngày nhận mẫu/Date of Receiving: 08/8/2024
- Ngày trả kết quả/Date of Result: 16/8/2024
- Thời gian thử nghiệm/Time trial: 08/8/2024 đến ngày/To date : 16/8/2024
- Thời gian lưu mẫu/ Preservation period:
 - ☐ Không / No
 - ☒ Lưu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả
Storing sample within 5 days from the date of result return.
- Tên khách hàng/Customer: Công ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm Nông Sản Ngọc Yến /Ngoc Yen Agricultural Food Production Company Limited
- Địa chỉ/Address: Số 501, Nguyễn Huệ, khóm Tân Đông B, Thị Trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp /No 501, Nguyen Hue street, Tan Dong B Sub - village, Thanh Binh Town, Thanh Binh District, Dong Thap Province.

Kết quả thử nghiệm /Test results: Xem trang sau /Please refer to next page.

- Phiếu kết quả thử nghiệm này chỉ có giá trị trên mẫu thử. /The test report are only valid for the tested sample above.
- Không được sao chép Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý của Trung tâm Kiểm định và Kiểm nghiệm Đồng Tháp. /This test report shall not be reproduced without the written approval of center.

Ngày 16 tháng 8 năm 2024(dd/mm/yy)

GIÁM ĐỐC/DIRECTOR

Lê Văn Thoại



Quét mã QR
để tra cứu
dịch vụ

Trụ sở: Số 130, đường Phú Đồng, phường Mỹ Phú thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp
Điện thoại: 0277. 3852 908 / 3890 055 / 3851 833 Fax: 0277. 3852 731
E-mail: dovotecvn@gmail.com Website: <https://dovotec.vn>

BM 04/TT-7.8; LBH: 1.19

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/TEST RESULT

STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Results	Đơn vị tính/ Units
1	Cảm quan/Sensory + Trạng thái/Appearance + Màu sắc/Colour + Mùi vị/ Odour & flavour	TCVN 7396 : 2004	+ Dạng đặc trưng /Characteristic . + Màu đặc trưng /Characteristic color. + Mùi thơm, không có mùi, vị lạ/ Natural, free of foreign odour & flavour.	- - -
2	Độ ẩm/Moisture*	DTM .07.06	1,49	%
3	Natri benzoat* (t/t Axit benzoic)	DTM.HPLC/UV.07.98	Không phát hiện/Not detected (LOD=0,02)	g/kg
4	Tro không tan trong HCl/ HCl-insoluble ash*	TCVN 8124 : 2009	0,040	%
5	Hàm lượng đường tổng/ Total sugar content*	TCVN 4594 : 1988	7,32	%
6	Muối ăn/Sodium chloride*	TCVN 5932 : 1995	77,4	%
7	Chì/Lead (Pb)*	DTM.ICP/MS.07.19	0,174	mg/kg
8	Cadimi/Cadimium (Cd)*	DTM.ICP/MS.07.19	< 0,014 (LOQ=0,014)	mg/kg
9	Asen/(As)*	DTM.ICP/MS.07.19	< 0,025 (LOQ=0,025)	mg/kg
10	Thủy ngân/Mercury (Hg)	Ref.TCVN 7604:2007	Không phát hiện/Not detected (LOD=0,004)	mg/kg
11	Tổng vi khuẩn hiếu khí/Total Aerobic Plate Counts*	TCVN 4884-1 : 2015	9,0 x 10 ¹	CFU/g
12	E. coli*	TCVN 7924-2 : 2008	< 10	CFU/g
13	Coliform*	TCVN 6848 : 2007	< 10	CFU/g
14	Salmonella*	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Không phát hiện/ Not detected	/25g
15	S. aureus*	TCVN 4830-1 : 2005	< 10	CFU/g

Số/No.: MM24084402

Trang/page: 3/3

16	TSBT nấm men-nấm mốc/ <i>Total spore of yeasts and moulds*</i>	TCVN 8275-2 : 2010	< 10	CFU/g
----	--	--------------------	------	-------

Ghi chú/Notes:

- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ *Limit of detection*

- (*): Chi tiêu được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 (VILAS 260) /*The parameters are accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by BoA.*

TRƯỞNG PHÒNG
HEAD OF TESTING LABORATORY



Võ Thị Bích Trân



Quét mã QR
để tra cứu
dịch vụ

Trụ sở: Số 130, đường Phù Đồng, phường Mỹ Phú thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp
Điện thoại: 0277. 3852 908 / 3890 055 / 3851 833
E-mail: dovotecvn@gmail.com

Fax: 0277. 3852 731
Website: <https://dovetec.vn>

BM 04/TT-7.8; LBH: 1.19

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



ACCREDITED
Management System
Certification Body
MSCB-148

Client Name and address

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THỰC PHẨM NÔNG SẢN NGỌC YẾN

Quốc lộ 30, Thị trấn Thanh Bình, Huyện Thanh Bình, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam

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

Chế biến và kinh doanh nông sản (ớt), muối sấy.

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




General Manager



ACCREDITED
Management System
Certification Body
MSCB-148

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

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 followings:
GAC (GCC Accreditation Centre), PNAC (Pakistan National Accreditation Council)
MoIAT (Ministry of Industry & Advance Technology UAE) MUIS (Majlis Ugama Islam Singapore)
SASO (Saudi Standard, Metrology and Quality Org.) SFDA (Saudi Food and Drug Authority - KSA)
CICOT (Thailand), WHC (World Halal Council), MOPH (Ministry of Public Health - QATAR)
The Halal Product Assurance Organizing Body (BPJPH)-INDONESIA



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**