

Thảo 0987266737

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

-----

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG  
KHÁNH HÒA

**ĐẾN**

Số: 730  
Ngày: 06/5/25

Chuyển: .....

**SI. Thông tin về tổ chức/cá nhân tự công bố sản phẩm**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 08/CNVN/2025

Tên tổ chức/cá nhân: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô A4-A8, Khu công nghiệp Suối Dầu, xã Suối Tân, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0258.3743666 Fax: 0258.3743678

E-mail: info@tunavietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 4201620427, đăng ký lần đầu ngày 04/11/2014, đăng ký thay đổi lần thứ hai ngày 23/03/2023

Số Giấy chứng nhận điều kiện đảm bảo ATTP: HACCP.001.2.24

Ngày cấp: 02/02/2024

Nơi cấp: Trung tâm Chất lượng, Chế biến và phát triển thị trường vùng 3

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: CÁ NGỪ NGÂM DẦU Ô LIU

2. Thành phần: Cá Ngừ (70 %), dầu ô liu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ đậu, tinh bột đậu, protein đậu, xơ cà rốt.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 năm kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Quy cách đóng gói: khối lượng tịnh hỗn hợp/khối lượng chất rắn (NW/DW): 95/67 (g/lon); 130/91 (g/lon); 140/98 (g/lon); 160/112 (g/lon); 165/116 (g/lon); 170/120 (g/lon); 175/123 (g/lon); 185/130 (g/lon); 190/133 (g/lon); 195/140 (g/lon); 900/680 (g/lon); 960/700 (g/lon); 1700/1200 (g/lon); 1800/1300 (g/lon); 1880/1350 (g/lon) hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong lon thép mạ thiếc đảm bảo vệ sinh theo yêu cầu của Bộ Y tế.

5. Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.

6. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và khi hộp bị phồng.

7. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.



8. Tên và địa chỉ của tổ chức/cá nhân sản xuất sản phẩm và chịu trách nhiệm về hàng hóa:

- Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM
- Địa chỉ: Lô A4-A8, Khu công nghiệp Suối Dầu, xã Suối Tân, Huyện Cam Lâm, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

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

**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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn quốc gia: QCVN 6388:2018: Cá Ngừ đóng hộp
- Tiêu chuẩn kỹ thuật nội bộ: TCKT 01- Tiêu chuẩn kỹ thuật cá và thành phẩm (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học, hóa học và chỉ tiêu cảm quan cho nguyên liệu cá, các sản phẩm đông lạnh, hấp đông lạnh và đồ hộp tệt trùng).

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./.

Khánh Hòa, ngày 05 tháng 05 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**Phó Giám Đốc**

**Lưu Văn Đăng**

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                 |                       |                  |
|---------------------------------|-----------------------|------------------|
| CÔNG TY TNHH CÁ<br>NGỪ VIỆT NAM | Tên nhóm sản phẩm     | Số: 08/CNVN/2025 |
|                                 | CÁ NGỪ NGÂM DẦU Ô LIU |                  |

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu  |
|-----|--------------|--|
| 1   | Trạng thái   | Không sót da, xương, vảy. Thịt mềm và còn giữ được cấu trúc sợi cơ thịt            |
| 2   | Màu sắc      | Màu đặc trưng của sản phẩm Cá ngừ ngâm dầu Ô liu.                                  |
| 3   | Cấu trúc     | Cấu trúc đặc trưng của sản phẩm Cá ngừ ngâm dầu Ô liu.                             |
| 4   | Mùi vị       | Mùi, vị thơm ngon đặc trưng của sản phẩm cá Ngừ ngâm dầu Ô liu. Không có mùi vị lạ |
| 5   | Tạp chất     | Không có   |

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1   | Năng lượng   | Kcal/100 g  | 214         |
| 2   | Chất đạm     | g/100g      | 19.2        |
| 3   | Carbohydrat  | g/100g      | 0           |
| 4   | Chất béo     | g/100g      | 15.2        |
| 5   | Natri        | mg/100g     | 211         |
| 6   | Omega 3      | g/100g      | 0.4         |

Giá trị dinh dưỡng thực tế có thể chênh lệch  $\pm 20\%$  giá trị công bố.

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo tiêu chuẩn nội bộ số TCKT 01):

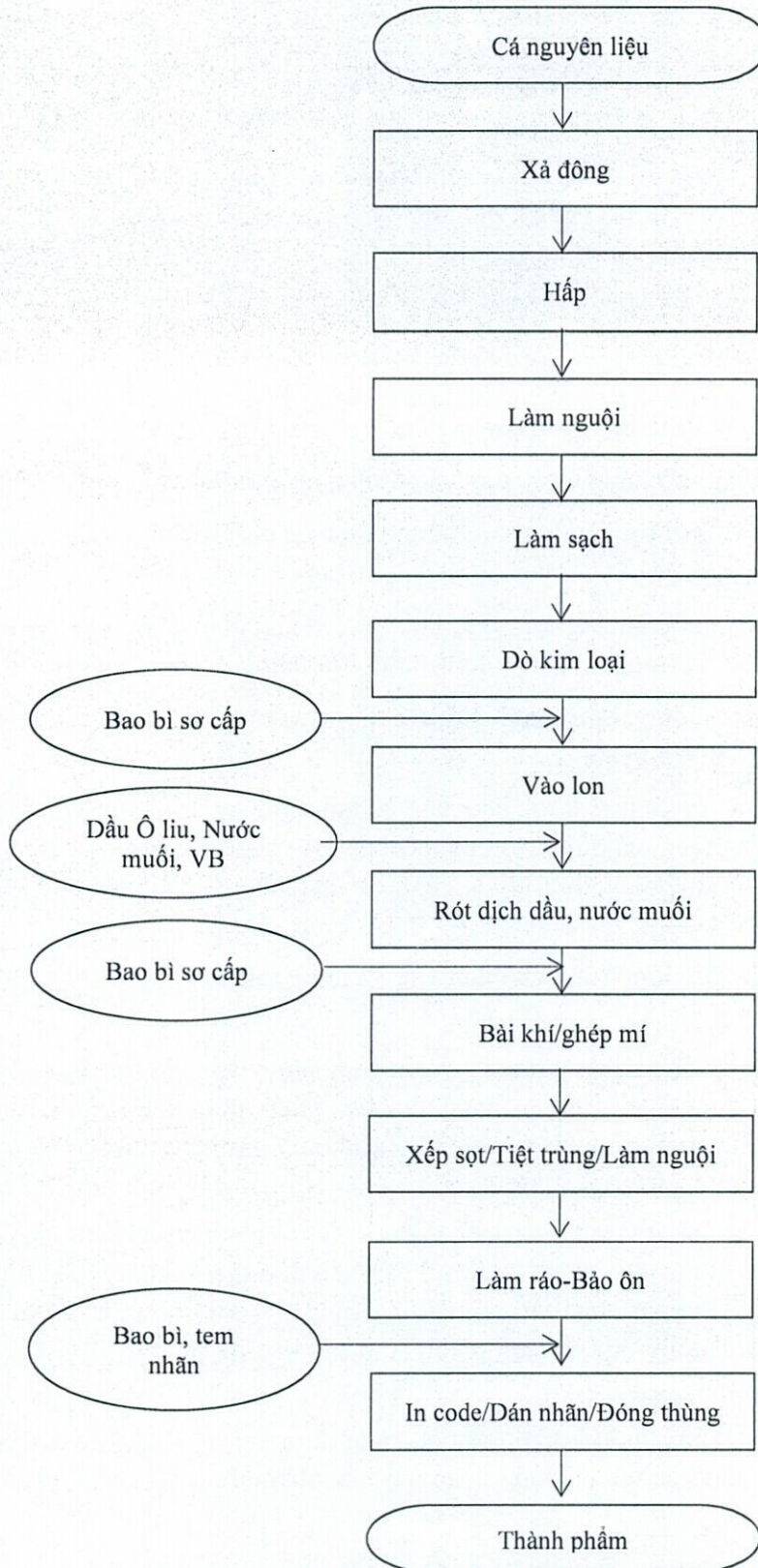
| STT | Tên chỉ tiêu                   | Đơn vị tính | Mức chỉ tiêu tối đa |
|-----|--------------------------------|-------------|---------------------|
| 1   | <i>Ecoli</i>                   | CFU/g       | < 10                |
| 2   | <i>Cl. Perfringens</i>         | CFU/g       | < 10                |
| 3   | <i>Staphylococcus aureus</i>   | CFU/g       | < 10                |
| 4   | <i>Clostridia khử sulphite</i> | CFU/g       | < 10                |
| 5   | <i>TSBTNM-M</i>                | CFU/g       | < 10                |

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2:2011/BYT):

| STT | Tên chỉ tiêu       | Đơn vị tính | Mức chỉ tiêu tối đa |
|-----|--------------------|-------------|---------------------|
| 1   | Hàm lượng chì (Pb) | mg/kg       | 0,3                 |

|   |                                   |       |     |
|---|-----------------------------------|-------|-----|
| 2 | Hàm lượng Cadmium (Cd)            | mg/kg | 0,1 |
| 3 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg)          | mg/Kg | 1,0 |
| 4 | Hàm lượng Methyl Thủy ngân (MeHg) | mg/Kg | 1,0 |
| 5 | Hàm lượng thiếc (Sn)              | mg/Kg | 250 |

1.5. Quy trình sản xuất (có thuyết minh chi tiết quy trình sản xuất):



### Thuyết minh quy trình:

1. Cá nguyên liệu: Cá nguyên liệu nguyên con được thu mua nguyên liệu trong nước hoặc nhập khẩu từ nước ngoài, trước khi tiếp nhận vào nhà máy sản xuất, nguyên liệu được đánh giá chất lượng thông qua việc lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu hóa, vi sinh, vật lý và đánh giá cảm quan, để lựa chọn nguyên liệu đạt yêu cầu về chất lượng sử dụng cho sản xuất.
2. Xả đông: nguyên liệu sau khi được tiếp nhận, được xả đông nhanh cho tới khi nhiệt độ của nguyên liệu vào khoảng  $-1^{\circ}\text{C}$  tới  $3^{\circ}\text{C}$ , cá nguyên liệu sau đó được mổ bụng, loại bỏ nội tạng, và xếp lên xe hấp, chuẩn bị cho quá trình hấp chín cá.
3. Hấp: cá sau khi đã loại bỏ nội tạng được đẩy vào nồi hấp, hấp chín cá.
4. Làm nguội: cá sau khi hấp được làm nguội xuống nhiệt độ môi trường, thuận tiện cho quá trình làm sạch.
5. Làm sạch: cá sau khi đã được làm nguội, sẽ được chuyển sang công đoạn làm sạch, tại công đoạn này cá được loại bỏ đầu, xương, vây, vảy, cơ thịt đỏ, thịt bầm ....
6. Dò kim loại: cá sau khi đã được làm sạch, sẽ được chạy qua máy dò kim loại để phát hiện và loại bỏ mảnh kim loại ra khỏi sản phẩm.
7. Vào lon: cá đã được dò kim loại sẽ được chuyển vào lon thông qua thiết bị vào lon chuyên dụng, tùy theo yêu cầu khách hàng, cá được trộn thêm bột VB (vegetable broth) giúp tạo thêm hương vị đặc trưng cho sản phẩm và mà khối lượng cá được đưa vào lon với các khối lượng khác nhau theo nhu cầu của khách hàng.
8. Rót dịch: các lon cá sau đó được rót dịch dầu Ô liu và nước muối với tỷ lệ dịch rót phụ thuộc vào yêu cầu khách hàng.
9. Bài khí-Ghép mí: các lon cá sau đó được chạy qua máy ghép mí, tại công đoạn này lon cá được bài khí và ghép kín mí một cách tự động thông qua máy ghép mí chuyên dụng. Các lon cá sau đó được chạy qua hệ thống rửa lon bằng nước xà bông để loại bỏ hết dầu-vụn cá còn bám lại bên ngoài thành lon.
10. Xếp sọt-Tiệt trùng-Làm nguội: các lon cá sau đó được xếp vào sọt chuyên dụng và đẩy vào nồi tiệt trùng. Sản phẩm được tiệt trùng ở  $115^{\circ}\text{C}$  hoặc  $117^{\circ}\text{C}$  để tiêu diệt hoàn toàn vi sinh vật. Sau tiệt trùng các lon cá được làm nguội ngay trong nồi tiệt trùng cho tới khi nhiệt độ của sản phẩm cân bằng với nhiệt độ môi trường, khi đó sản phẩm sẽ được kéo ra và chuyển sang công đoạn làm ráo-bảo ôn.
11. Làm ráo-Bảo ôn: sản phẩm sau khi đã được tiệt trùng được chuyển lên các dàn làm ráo chuyên dụng và chuyển sang đóng pallet, tại công đoạn này sản phẩm được lấy mẫu ủ bảo ôn ở  $37^{\circ}\text{C}$ , tối thiểu 10 ngày.
12. In code/Dán nhãn/Đóng thùng: Sau khi có kết quả bảo ôn đạt yêu cầu, sản phẩm được lấy ra in code, dán nhãn và đóng vào thùng. Tùy theo từng quy cách sản phẩm và yêu cầu khách hàng. Thùng hàng có thể được đóng gói với 6 lon/thùng, 48 lon/thùng hoặc 100 lon/thùng.



# CÁ NGỪ Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng bình bòn hộp: 140 g - mỗi lượng chất đạm: 98 g



**\*Thành phần:** Cá Ngừ (70 %), dầu ô liu tinh luyện (21 %), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá hồi.

**\*Hương dòn:** sử dụng sự dụng ngừ sau khi mổ mổ, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.

**\*Hương dòn:** Bào quăn ở nhiệt độ thường dùng trong món ăn chế biến được các quán trong quán mới từ năm.

**\*Thong tin cảnh báo:** Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy hộp bị sưng và khi không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và khi hộp bị phồng.

**\*Địa chỉ phân phối:**

**CÔNG TY TNHH VUA BIỂN - ĐÀM VINH HƯNG**

- Chi hàng trung bày:
- 27B Nguyễn Hoàng, phường V.A, Th. Sáu quận 3, Hồ Chí Minh
- 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh

**\*Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**

- Điện thoại: 028 3920 2388 & 093 8389 018
- 56 Tôn tư đồng b. 08/ C.N.V.N/ 2025
- Ngõ sau xuất, hòm sử dụng: Xem tên nội hộp
- Hòm sử dụng: 3 hòm kể từ ngày sản xuất.
- Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |         | Giá trị dinh dưỡng |         |
|-----------------------|---------|--------------------|---------|
| Mỗi 100g              |         | Mỗi 100g           |         |
| Protein               | 10.0g   | Protein            | 10.0g   |
| Chất béo              | 10.0g   | Chất béo           | 10.0g   |
| Carbohydrate          | 10.0g   | Carbohydrate       | 10.0g   |
| Calories              | 100kcal | Calories           | 100kcal |

**\*Tên và địa chỉ của các đơn vị phân phối sản phẩm và chi tiết thông tin về hàng hóa:** CÔNG TY TNHH CÀ NGỪ VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô A4-A6 - Cầu Ông Thìn - Phường Sui - Quận 5 - Hồ Chí Minh

Huyện Cần Lm, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3711 1166



# CÁ NGỪ Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng bình bòn hộp: 160 g - mỗi lượng chất đạm: 123 g



**\*Thành phần:** Cá Ngừ (70 %), dầu ô liu tinh luyện (21 %), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá hồi.

**\*Hương dòn:** sử dụng sự dụng ngừ sau khi mổ mổ, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.

**\*Hương dòn:** Bào quăn ở nhiệt độ thường dùng trong món ăn chế biến được các quán trong quán mới từ năm.

**\*Thong tin cảnh báo:** Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy hộp bị sưng và khi không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và khi hộp bị phồng.

**\*Địa chỉ phân phối:**

**CÔNG TY TNHH VUA BIỂN - ĐÀM VINH HƯNG**

- Chi hàng trung bày:
- 27B Nguyễn Hoàng, phường V.A, Th. Sáu quận 3, Hồ Chí Minh
- 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh

**\*Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**

- Điện thoại: 028 3920 2388 & 093 8389 018
- 56 Tôn tư đồng b. 08/ C.N.V.N/ 2025
- Ngõ sau xuất, hòm sử dụng: Xem tên nội hộp
- Hòm sử dụng: 3 hòm kể từ ngày sản xuất.
- Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |         | Giá trị dinh dưỡng |         |
|-----------------------|---------|--------------------|---------|
| Mỗi 100g              |         | Mỗi 100g           |         |
| Protein               | 10.0g   | Protein            | 10.0g   |
| Chất béo              | 10.0g   | Chất béo           | 10.0g   |
| Carbohydrate          | 10.0g   | Carbohydrate       | 10.0g   |
| Calories              | 100kcal | Calories           | 100kcal |

**\*Tên và địa chỉ của các đơn vị phân phối sản phẩm và chi tiết thông tin về hàng hóa:** CÔNG TY TNHH CÀ NGỪ VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô A4-A6 - Cầu Ông Thìn - Phường Sui - Quận 5 - Hồ Chí Minh

Huyện Cần Lm, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3711 1166



# CÁ NGỪ Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng bình bòn hộp: 185 g - mỗi lượng chất đạm: 139 g



**\*Thành phần:** Cá Ngừ (70 %), dầu ô liu tinh luyện (21 %), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá hồi.

**\*Hương dòn:** sử dụng sự dụng ngừ sau khi mổ mổ, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.

**\*Hương dòn:** Bào quăn ở nhiệt độ thường dùng trong món ăn chế biến được các quán trong quán mới từ năm.

**\*Thong tin cảnh báo:** Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy hộp bị sưng và khi không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và khi hộp bị phồng.

**\*Địa chỉ phân phối:**

**CÔNG TY TNHH VUA BIỂN - ĐÀM VINH HƯNG**

- Chi hàng trung bày:
- 27B Nguyễn Hoàng, phường V.A, Th. Sáu quận 3, Hồ Chí Minh
- 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh

**\*Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**

- Điện thoại: 028 3920 2388 & 093 8389 018
- 56 Tôn tư đồng b. 08/ C.N.V.N/ 2025
- Ngõ sau xuất, hòm sử dụng: Xem tên nội hộp
- Hòm sử dụng: 3 hòm kể từ ngày sản xuất.
- Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |         | Giá trị dinh dưỡng |         |
|-----------------------|---------|--------------------|---------|
| Mỗi 100g              |         | Mỗi 100g           |         |
| Protein               | 10.0g   | Protein            | 10.0g   |
| Chất béo              | 10.0g   | Chất béo           | 10.0g   |
| Carbohydrate          | 10.0g   | Carbohydrate       | 10.0g   |
| Calories              | 100kcal | Calories           | 100kcal |

**\*Tên và địa chỉ của các đơn vị phân phối sản phẩm và chi tiết thông tin về hàng hóa:** CÔNG TY TNHH CÀ NGỪ VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô A4-A6 - Cầu Ông Thìn - Phường Sui - Quận 5 - Hồ Chí Minh

Huyện Cần Lm, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3711 1166



# CÁ NGỪ Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng bình bòn hộp: 195 g - mỗi lượng chất đạm: 140 g



**\*Thành phần:** Cá Ngừ (70 %), dầu ô liu tinh luyện (21 %), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá hồi.

**\*Hương dòn:** sử dụng sự dụng ngừ sau khi mổ mổ, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.

**\*Hương dòn:** Bào quăn ở nhiệt độ thường dùng trong món ăn chế biến được các quán trong quán mới từ năm.

**\*Thong tin cảnh báo:** Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy hộp bị sưng và khi không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và khi hộp bị phồng.

**\*Địa chỉ phân phối:**

**CÔNG TY TNHH VUA BIỂN - ĐÀM VINH HƯNG**

- Chi hàng trung bày:
- 27B Nguyễn Hoàng, phường V.A, Th. Sáu quận 3, Hồ Chí Minh
- 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh

**\*Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**

- Điện thoại: 028 3920 2388 & 093 8389 018
- 56 Tôn tư đồng b. 08/ C.N.V.N/ 2025
- Ngõ sau xuất, hòm sử dụng: Xem tên nội hộp
- Hòm sử dụng: 3 hòm kể từ ngày sản xuất.
- Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |         | Giá trị dinh dưỡng |         |
|-----------------------|---------|--------------------|---------|
| Mỗi 100g              |         | Mỗi 100g           |         |
| Protein               | 10.0g   | Protein            | 10.0g   |
| Chất béo              | 10.0g   | Chất béo           | 10.0g   |
| Carbohydrate          | 10.0g   | Carbohydrate       | 10.0g   |
| Calories              | 100kcal | Calories           | 100kcal |

**\*Tên và địa chỉ của các đơn vị phân phối sản phẩm và chi tiết thông tin về hàng hóa:** CÔNG TY TNHH CÀ NGỪ VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô A4-A6 - Cầu Ông Thìn - Phường Sui - Quận 5 - Hồ Chí Minh

Huyện Cần Lm, TP. Hồ Chí Minh

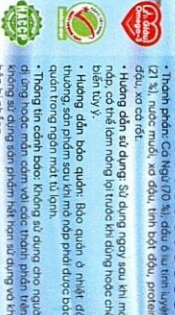
Điện thoại: 028 3711 1166



# CÁ NGỪ

## Ngâm Dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 900 g. Khối lượng chất béo: 680 g.



Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu oliu, muối, bột nêm, bột ngọt, protein đậu, xốt cà rốt.

- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.
- Hương dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thùng kín chống bào: Không sử dụng cho người không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và không bị phồng.

• Nhà phân phối:  
**CÔNG TY TNHH VUA BẾN - DAN VINH HUNG**  
• Cửa hàng trung bày:  
- 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3, Hồ Chí Minh  
- 38 Lê Quang Kim, phường 7, quận 8, Hồ Chí Minh  
• **Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**  
• Điện thoại: 028 3750 2388 & 075 83897 018  
• 56 bán tự công bố: 09 63331 2025  
• Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp.  
• Không sử dụng 3 năm kể từ ngày sản xuất.  
• Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |       | Đơn vị         |       |
|-----------------------|-------|----------------|-------|
| Chất béo              | 680 g | Protein        | 100 g |
| Chất đạm              | 70 g  | Chất bột đường | 10 g  |
| Chất bột đường        | 10 g  | Chất xơ        | 0 g   |
| Chất xơ               | 0 g   | Chất khoáng    | 0 g   |

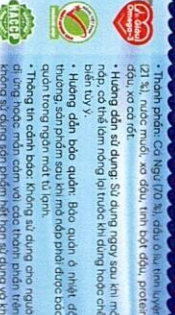
• Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất: Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam  
• Địa chỉ: Lô A4, A8 - KCN Công Nghệ Cao, Quận 9, TP. Hồ Chí Minh  
• Điện thoại: 028 375 02388  
• Danh sách các chi nhánh: Xem trên nắp hộp



# CÁ NGỪ

## Ngâm Dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 1800 g. Khối lượng chất béo: 1300 g.



Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu oliu, muối, bột nêm, bột ngọt, protein đậu, xốt cà rốt.

- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.
- Hương dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thùng kín chống bào: Không sử dụng cho người không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và không bị phồng.

• Nhà phân phối:  
**CÔNG TY TNHH VUA BẾN - DAN VINH HUNG**  
• Cửa hàng trung bày:  
- 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3, Hồ Chí Minh  
- 38 Lê Quang Kim, phường 7, quận 8, Hồ Chí Minh  
• **Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**  
• Điện thoại: 028 3750 2388 & 075 83897 018  
• 56 bán tự công bố: 09 63331 2025  
• Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp.  
• Không sử dụng 3 năm kể từ ngày sản xuất.  
• Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |        | Đơn vị         |       |
|-----------------------|--------|----------------|-------|
| Chất béo              | 1300 g | Protein        | 200 g |
| Chất đạm              | 140 g  | Chất bột đường | 20 g  |
| Chất bột đường        | 20 g   | Chất xơ        | 0 g   |
| Chất xơ               | 0 g    | Chất khoáng    | 0 g   |

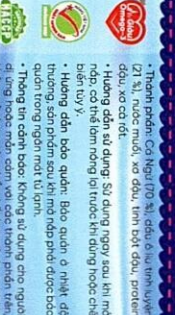
• Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất: Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam  
• Địa chỉ: Lô A4, A8 - KCN Công Nghệ Cao, Quận 9, TP. Hồ Chí Minh  
• Điện thoại: 028 375 02388  
• Danh sách các chi nhánh: Xem trên nắp hộp



# CÁ NGỪ

## Ngâm Dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 1800 g. Khối lượng chất béo: 1300 g.



Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu oliu, muối, bột nêm, bột ngọt, protein đậu, xốt cà rốt.

- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.
- Hương dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thùng kín chống bào: Không sử dụng cho người không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng và không bị phồng.

• Nhà phân phối:  
**CÔNG TY TNHH VUA BẾN - DAN VINH HUNG**  
• Cửa hàng trung bày:  
- 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3, Hồ Chí Minh  
- 38 Lê Quang Kim, phường 7, quận 8, Hồ Chí Minh  
• **Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc**  
• Điện thoại: 028 3750 2388 & 075 83897 018  
• 56 bán tự công bố: 09 63331 2025  
• Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp.  
• Không sử dụng 3 năm kể từ ngày sản xuất.  
• Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |        | Đơn vị         |       |
|-----------------------|--------|----------------|-------|
| Chất béo              | 1300 g | Protein        | 200 g |
| Chất đạm              | 140 g  | Chất bột đường | 20 g  |
| Chất bột đường        | 20 g   | Chất xơ        | 0 g   |
| Chất xơ               | 0 g    | Chất khoáng    | 0 g   |

• Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất: Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam  
• Địa chỉ: Lô A4, A8 - KCN Công Nghệ Cao, Quận 9, TP. Hồ Chí Minh  
• Điện thoại: 028 375 02388  
• Danh sách các chi nhánh: Xem trên nắp hộp



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 140 g. Khối lượng chất rắn: 98 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 140 g. Khối lượng chất rắn: 98 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.

| Thành phần dinh dưỡng |          | Tinh bột      |          |
|-----------------------|----------|---------------|----------|
| Protein               | 12.5%    | Protein       | 12.5%    |
| Chất béo              | 12.5%    | Chất béo      | 12.5%    |
| Đường                 | 0.5%     | Đường         | 0.5%     |
| Số lượng calo         | 100 kcal | Số lượng calo | 100 kcal |

• Ngày sản xuất: Ngày sản xuất: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất  
 • Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất và phân phối sản phẩm và chi nhánh: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM | Địa chỉ: T. Y. N. S. Khu công nghiệp Suih'lam, xã Suih'lam, huyện Cam Lộ, tỉnh Quảng Trị, Việt Nam  
 • Số bán lẻ công bố: 08 33 33 33 33 • Xuất xứ tại Việt Nam

# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 160 g. Khối lượng chất rắn: 112 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 160 g. Khối lượng chất rắn: 112 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.

| Thành phần dinh dưỡng |          | Tinh bột      |          |
|-----------------------|----------|---------------|----------|
| Protein               | 12.5%    | Protein       | 12.5%    |
| Chất béo              | 12.5%    | Chất béo      | 12.5%    |
| Đường                 | 0.5%     | Đường         | 0.5%     |
| Số lượng calo         | 100 kcal | Số lượng calo | 100 kcal |

• Ngày sản xuất: Ngày sản xuất: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất  
 • Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất và phân phối sản phẩm và chi nhánh: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM | Địa chỉ: T. Y. N. S. Khu công nghiệp Suih'lam, xã Suih'lam, huyện Cam Lộ, tỉnh Quảng Trị, Việt Nam  
 • Số bán lẻ công bố: 08 33 33 33 33 • Xuất xứ tại Việt Nam

# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 185 g. Khối lượng chất rắn: 130 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 185 g. Khối lượng chất rắn: 130 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.

| Thành phần dinh dưỡng |          | Tinh bột      |          |
|-----------------------|----------|---------------|----------|
| Protein               | 12.5%    | Protein       | 12.5%    |
| Chất béo              | 12.5%    | Chất béo      | 12.5%    |
| Đường                 | 0.5%     | Đường         | 0.5%     |
| Số lượng calo         | 100 kcal | Số lượng calo | 100 kcal |

• Ngày sản xuất: Ngày sản xuất: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất  
 • Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất và phân phối sản phẩm và chi nhánh: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM | Địa chỉ: T. Y. N. S. Khu công nghiệp Suih'lam, xã Suih'lam, huyện Cam Lộ, tỉnh Quảng Trị, Việt Nam  
 • Số bán lẻ công bố: 08 33 33 33 33 • Xuất xứ tại Việt Nam

# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 195 g. Khối lượng chất rắn: 140 g



- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh bên hộp: 195 g. Khối lượng chất rắn: 140 g



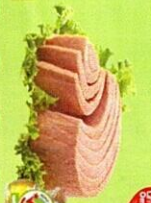
- Thành phần: Cá Ngừ (79 %), dầu oliu tinh luyện (21 %), nước muối, xơ dầu, tinh bột, dứa, protein, dứa, xơ và vôi.
- Hương dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên, không sử dụng sản phẩm để làm ăn uống và khi hộp bị phồng.

| Thành phần dinh dưỡng |          | Tinh bột      |          |
|-----------------------|----------|---------------|----------|
| Protein               | 12.5%    | Protein       | 12.5%    |
| Chất béo              | 12.5%    | Chất béo      | 12.5%    |
| Đường                 | 0.5%     | Đường         | 0.5%     |
| Số lượng calo         | 100 kcal | Số lượng calo | 100 kcal |

• Ngày sản xuất: Ngày sản xuất: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất  
 • Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất và phân phối sản phẩm và chi nhánh: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM | Địa chỉ: T. Y. N. S. Khu công nghiệp Suih'lam, xã Suih'lam, huyện Cam Lộ, tỉnh Quảng Trị, Việt Nam  
 • Số bán lẻ công bố: 08 33 33 33 33 • Xuất xứ tại Việt Nam



**CÁ NGỪ**  
ngâm dầu Oliu



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, ớt đỏ, tinh bột, protein đậu, xơ cà rốt
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, ngăn mát tủ lạnh, mở nắp phải được bảo quản trong tủ lạnh
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm, không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày đóng gói sản phẩm

**CÁ NGỪ**  
ngâm dầu Oliu



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, ớt đỏ, tinh bột, protein đậu, xơ cà rốt
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, ngăn mát tủ lạnh, mở nắp phải được bảo quản trong tủ lạnh
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm, không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày đóng gói sản phẩm

**CÁ NGỪ**  
ngâm dầu Oliu



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, ớt đỏ, tinh bột, protein đậu, xơ cà rốt
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, ngăn mát tủ lạnh, mở nắp phải được bảo quản trong tủ lạnh
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm, không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày đóng gói sản phẩm

**CÁ NGỪ**  
ngâm dầu Oliu



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, ớt đỏ, tinh bột, protein đậu, xơ cà rốt
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, ngăn mát tủ lạnh, mở nắp phải được bảo quản trong tủ lạnh
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm, không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày đóng gói sản phẩm

**CÁ NGỪ**  
ngâm dầu Oliu



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, ớt đỏ, tinh bột, protein đậu, xơ cà rốt
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, ngăn mát tủ lạnh, mở nắp phải được bảo quản trong tủ lạnh
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm, không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày đóng gói sản phẩm

**CÁ NGỪ**  
ngâm dầu Oliu



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, ớt đỏ, tinh bột, protein đậu, xơ cà rốt
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, ngăn mát tủ lạnh, mở nắp phải được bảo quản trong tủ lạnh
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm, không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày đóng gói sản phẩm

| Thành phần dinh dưỡng |          | Giá trị dinh dưỡng |          |
|-----------------------|----------|--------------------|----------|
| trong 100g sản phẩm   |          | trong 1 gói (100g) |          |
| Protein               | 17,1g    | 17,1g              | 17,1g    |
| Chất béo              | 18,2g    | 18,2g              | 18,2g    |
| Carbohydrate          | 1,1g     | 1,1g               | 1,1g     |
| Năng lượng            | 212 kcal | 212 kcal           | 212 kcal |



HUY VONG GROUP  
CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM  
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM

Việt Nam  
Việt Nam  
Việt Nam



# CÁ NGỪ

## Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng tính bằng 90g • Mỗi lượng chất béo 40g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu oliu tinh luyện (2%), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá rôc.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc nhạy cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy dấu hiệu hư hỏng hoặc biến dạng.

**Nơi phân phối:**  
**CÔNG TY TNHH VÀI BÈN - ĐÀM VINH HƯNG**  
 • Cửa hàng trung bày  
 - 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3, Hồ Chí Minh  
 - 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh  
**Và các đại lý của hàng phân phối trên toàn quốc**  
 • Điện thoại: 028 39307388 & 093 8389 018  
 • Số bán từ công bố: 06/CNN/2025  
 • Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 3 năm kể từ ngày sản xuất.  
 • Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Thành phần            | Giá trị dinh dưỡng |
| Protein               | 10.0g              |
| Chất béo              | 10.0g              |
| Chất bột đường        | 10.0g              |
| Natri                 | 10.0g              |

**Chú ý:**  
 • Tên và địa chỉ của Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam được in trên nắp hộp.  
 • Mọi chi tiết xin liên hệ Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam.  
 • Điện thoại: 028 39307388 & 093 8389 018



# CÁ NGỪ

## Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng tính bằng 80g • Mỗi lượng chất béo 30g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu oliu tinh luyện (2%), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá rôc.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc nhạy cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy dấu hiệu hư hỏng hoặc biến dạng.

**Nơi phân phối:**  
**CÔNG TY TNHH VÀI BÈN - ĐÀM VINH HƯNG**  
 • Cửa hàng trung bày  
 - 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3, Hồ Chí Minh  
 - 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh  
**Và các đại lý của hàng phân phối trên toàn quốc**  
 • Điện thoại: 028 39307388 & 093 8389 018  
 • Số bán từ công bố: 06/CNN/2025  
 • Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 3 năm kể từ ngày sản xuất.  
 • Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Thành phần            | Giá trị dinh dưỡng |
| Protein               | 10.0g              |
| Chất béo              | 10.0g              |
| Chất bột đường        | 10.0g              |
| Natri                 | 10.0g              |

**Chú ý:**  
 • Tên và địa chỉ của Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam được in trên nắp hộp.  
 • Mọi chi tiết xin liên hệ Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam.  
 • Điện thoại: 028 39307388 & 093 8389 018



# CÁ NGỪ

## Ngâm Dầu Oliu

Mỗi lượng tính bằng 80g • Mỗi lượng chất béo 30g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu oliu tinh luyện (2%), nước muối, xo dầu, tinh bột đậu, protein đậu, xo cá rôc.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tùy ý.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, sản phẩm sau khi mở nắp phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc nhạy cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu thấy dấu hiệu hư hỏng hoặc biến dạng.

**Nơi phân phối:**  
**CÔNG TY TNHH VÀI BÈN - ĐÀM VINH HƯNG**  
 • Cửa hàng trung bày  
 - 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3, Hồ Chí Minh  
 - 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8, Hồ Chí Minh  
**Và các đại lý của hàng phân phối trên toàn quốc**  
 • Điện thoại: 028 39307388 & 093 8389 018  
 • Số bán từ công bố: 06/CNN/2025  
 • Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp  
 • Hạn sử dụng: 3 năm kể từ ngày sản xuất.  
 • Xuất xứ tại Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Thành phần            | Giá trị dinh dưỡng |
| Protein               | 10.0g              |
| Chất béo              | 10.0g              |
| Chất bột đường        | 10.0g              |
| Natri                 | 10.0g              |

**Chú ý:**  
 • Tên và địa chỉ của Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam được in trên nắp hộp.  
 • Mọi chi tiết xin liên hệ Công Ty TNHH Cá Ngừ Việt Nam.  
 • Điện thoại: 028 39307388 & 093 8389 018



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 140 g. Khối lượng chất rắn: 98 g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 140 g. Khối lượng chất rắn: 98 g



- Nguyên liệu: Cá ngừ, dầu ô liu, nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 140 g. Khối lượng chất rắn: 112 g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 140 g. Khối lượng chất rắn: 112 g



- Nguyên liệu: Cá ngừ, dầu ô liu, nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 145 g. Khối lượng chất rắn: 130 g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 145 g. Khối lượng chất rắn: 130 g



- Nguyên liệu: Cá ngừ, dầu ô liu, nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 145 g. Khối lượng chất rắn: 140 g



- Thành phần: Cá Ngừ (70%), dầu ô liu tinh luyện (21%), nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.

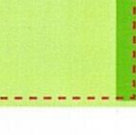


# CÁ NGỪ ngâm dầu Oliu

Khối lượng tịnh mỗi hộp: 145 g. Khối lượng chất rắn: 140 g



- Nguyên liệu: Cá ngừ, dầu ô liu, nước muối, sơ dầu, tinh bột gạo, protein đậu nành và các chất phụ gia khác.
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở nắp, có thể làm nóng lại trước khi dùng hoặc chế biến tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sau phần hết hạn sử dụng và khi lớp bị phồng.



| Thành phần dinh dưỡng |          | Mỗi hộp  |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
| Protein               | 11.2g    | 11.2g    | 11.2g    |
| Chất béo              | 11.2g    | 11.2g    | 11.2g    |
| Carbohydrate          | 1.2g     | 1.2g     | 1.2g     |
| Năng lượng            | 112 kcal | 112 kcal | 112 kcal |

| Thành phần dinh dưỡng |          | Mỗi hộp  |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
| Protein               | 13.0g    | 13.0g    | 13.0g    |
| Chất béo              | 13.0g    | 13.0g    | 13.0g    |
| Carbohydrate          | 1.3g     | 1.3g     | 1.3g     |
| Năng lượng            | 130 kcal | 130 kcal | 130 kcal |

| Thành phần dinh dưỡng |          | Mỗi hộp  |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
| Protein               | 14.0g    | 14.0g    | 14.0g    |
| Chất béo              | 14.0g    | 14.0g    | 14.0g    |
| Carbohydrate          | 1.4g     | 1.4g     | 1.4g     |
| Năng lượng            | 140 kcal | 140 kcal | 140 kcal |

| Thành phần dinh dưỡng |          | Mỗi hộp  |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
| Protein               | 14.0g    | 14.0g    | 14.0g    |
| Chất béo              | 14.0g    | 14.0g    | 14.0g    |
| Carbohydrate          | 1.4g     | 1.4g     | 1.4g     |
| Năng lượng            | 140 kcal | 140 kcal | 140 kcal |



**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HAI THÀNH VIÊN TRỞ LÊN**

**Mã số doanh nghiệp: 4201620427**

Đăng ký lần đầu: ngày 04 tháng 11 năm 2014

Đăng ký thay đổi lần thứ: 2, ngày 23 tháng 03 năm 2023

**1. Tên công ty**

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: TUNA VIETNAM COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt: TUNA VIETNAM CO.,LTD

**2. Địa chỉ trụ sở chính**

Lô A4-A8 Khu công nghiệp Suối Dầu, Xã Suối Tân, Huyện Cam Lâm, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0258.3743666

Fax:

Email:

Website:

**3. Vốn điều lệ**

130.000.000.000 đồng

Bằng chữ: Một trăm ba mươi tỷ đồng

**4. Danh sách thành viên góp vốn**

| STT | Tên thành viên         | Quốc tịch | Địa chỉ liên lạc đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức            | Phân vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có) | Tỷ lệ (%) | Số Giấy tờ pháp lý của cá nhân; Mã số doanh nghiệp đối với doanh nghiệp; Số Giấy tờ pháp lý của tổ chức | Ghi chú |
|-----|------------------------|-----------|---|---|-----------|---|---------|
| 1   | CÔNG TY TNHH HẢI THANH |           | 54 Mạc Đình Chi, Phường Phước Tiên, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam | 65.000.000.000  | 50,000    | 4201180092  |         |

|   |  |  |                |        |            |
|---|--|--|----------------|--------|------------|
| 2 | CÔNG TY<br>TNHH MỘT<br>THÀNH VIÊN<br>VƯỜN ĐẠI<br>DƯƠNG | 271 Lê Thánh<br>Tôn, Phường<br>Bến Thành,<br>Quận 1, Thành<br>phố Hồ Chí<br>Minh, Việt Nam | 65.000.000.000 | 50,000 | 0309940337 |
|---|--|--|----------------|--------|------------|

**5. Người đại diện theo pháp luật của công ty**

\* Họ và tên: NGUYỄN VĂN DƯ

Giới tính: Nam

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 02/09/1972

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 052072005296

Ngày cấp: 16/09/2021

Nơi cấp: Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật  
tự xã hội

Địa chỉ thường trú: 48B Bạch Đằng, Phường Phước Tiến, Thành phố Nha Trang,  
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 48B Bạch Đằng, Phường Phước Tiến, Thành phố Nha Trang, Tỉnh  
Khánh Hòa, Việt Nam

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Số chứng thực.....*16.000*.....Quyển số.....SCT/BS

Ngày 09-07-2024

**CHỦ TỊCH UBND XÃ SUỐI TÂN**



**Nguyễn Thanh Hải**

**TRƯỞNG PHÒNG**



**Kiều Lâm**

**BẢNG KẾT QUẢ PHÂN TÍCH VI SINH**  
**MICROBIOLOGICAL ANALYSIS RESULT**

Số (No.): 47VS / 01 / 2025

Nơi sản xuất/ Manufacturer : Công ty TNHH Cá ngừ Việt Nam

Tên mẫu/ Name of sample : Cá ngừ ngâm dầu Oliu

Ngày sản xuất/ Production Date : 20 / 01 / 2025

Ngày lấy mẫu/ Date of receiving : 20 / 01 / 2025

Ngày phân tích/ Date of analysis: 20 / 01 / 2025

Trình trạng mẫu/ State of samples : bao bì kín, nguyên vẹn, bảo quản tốt

| TT<br>(No.)                                 | Mã Số Mẫu<br>(ID No.) | Số Lô<br>(Lot No.) | Mô Tả Mẫu<br>(Descriptions of sample) | Chỉ Tiêu/ Criteria                 |                 |                 |  |                            |               |                                 |                         |                    |                     |                         |  |                        |     |  |
|---|-----------------------|--------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------|--|----------------------------|---------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|--|------------------------|-----|--|
|   |                       |                    |                                       | TPC<br>(Tổng số vi khuẩn hiếu khí) | Coliforms       | E.coli          | Staphylococcus aureus<br>(Tụ cầu vàng) | Salmonella<br>(Thương hàn) | Shigella (Tả) | Vibrio parahaemolyticus<br>(Tả) | Vibrio cholerae<br>(Tả) | Mould<br>(Nấm mốc) | Yeasts<br>(Nấm men) | Clostridia khử sulphite | Clostridium perfringens<br>(Vi khuẩn hoại thư sinh nóng) | Listeria monocytogenes |     |  |
| 1   | 2001TVP01.14          |                    | Cá ngừ ngâm dầu Oliu                  |                                    |                 | <10             | <10                                    |                            |               |                                 |                         |                    |                     | <10                     | <10  | <10                    | <10 |  |
| <b>Đơn vị/ Unit</b>                         |                       |                    |                                       | CFU/g                              | CFU/g           | CFU/g           | CFU/g                                  | 25g                        | 25g           | 25g                             | 25g                     | CFU/g              | CFU/g               | CFU/g                   | CFU/g  | CFU/g                  | 25g |  |
| <b>Phương pháp kiểm tra/ Testing method</b> |                       |                    |                                       | TCVN 9977: 2013                    | TCVN 9975: 2013 | TCVN 9975: 2013 | NMKL 66- 2009                          | NMKL 71-99                 | NMKL 151-95   | NMKL 156- 1997                  | NMKL 98-05              | NMKL 56-15         | TCVN 4991: 2005     | NMKL 136-10             |  |                        |     |  |

Date: 25 / 01 / 2025

**Giám Đốc Cty TNHH TS Hải Long Nha Trang**

Director of Dragonwaves Frozen Food Factory Co.,LTD



*Võ Thị Mỹ Linh*

Date: 25 / 01 / 2025

**Trưởng PTN**

Chief of Laboratory




**Hua Hoang Thien**

\* **Ghi chú** : - Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm tại thời điểm phân tích (The results are valid on the tested sample(s) only).

- Kết quả này không được sao chép một phần ngoại trừ toàn bộ nếu không được sự đồng ý của PTN (This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of chief of laboratory)

- Các chỉ tiêu được BoA công nhận (The criterias had certified by BoA): TPC, Coliforms, E.coli, Staphylococcus aureus, Salmonella, Vibrio parahaemolyticus, Mould and Yeasts, Clostridia khử sulphite, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes.

- Neg (Negative): âm tính; Pos (Positive): dương tính.

|  |   |                           |
|--|---|---------------------------|
| <br><b>DRAGON WAVES</b> | <b>DRAGON WAVES FROZEN FOOD FACTORY CO., LTD</b><br><b>LABORATORY OF CHEMISTRY AND BIOLOGY</b><br>Lot C3, C4, C5, C6 and a part of C7 - Suoi Dau Industrial Zone - Khanh Hoa Province<br>Tel : 84258 3743296 Fax: 84258 3743358 | Số tài liệu: BM08.QT/CL09 |
|  |   | Lần ban hành: 02          |
|  |   | Ngày hiệu lực: 01/06/21   |
|  |   | Số trang: 1/1             |

## BẢNG KẾT QUẢ PHÂN TÍCH HÓA HỌC

### CHEMICAL ANALYSIS RESULT

Số (No.): 48HH / 01 / 2025

Nơi sản xuất/ Manufacturer : Công ty TNHH Cá ngừ Việt Nam

Tên mẫu/ Name of sample : Cá ngừ ngâm dầu Oliu

Ngày sản xuất/ Production Date : 20 / 01 / 2025

Ngày lấy mẫu/ Date of receiving : 20 / 01 / 2025

Ngày phân tích/ Date of analysis: 20, 21 / 01 / 2025

Trình trạng mẫu/ State of samples : bao bì kín, nguyên vẹn, bảo quản tốt

| TT<br>(No.)                          | Mã số mẫu<br>(ID No.) | Số lô<br>(Lot No.) | Mô tả mẫu<br>(Descriptions of sample) | Chỉ tiêu/ Criteria                      |                             |                    |                          |                 |                     |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------------|
|                                      |                       |                    |                                       | Histamine                               | Mercury (Hg)<br>(Thủy ngân) | Lead (Pb)<br>(Chì) | Cadmium (Cd)<br>(Cadimi) | Salt<br>(Muối)  | Moisture<br>(Độ ẩm) |
| 1                                    | 2001TVP01.14          |                    | Cá ngừ ngâm dầu Oliu                  | 6.241                                   | 0.135                       | ND                 | ND                       | 0.78            |                     |
| Đơn vị/ Unit                         |                       |                    |                                       | mg/Kg                                   | mg/Kg                       | mg/Kg              | mg/Kg                    | %               | %                   |
| Phương pháp kiểm tra/ Testing method |                       |                    |                                       | Bioo Scientific,<br>CAT 1032 -<br>ELISA | AOAC<br>971.21              | AOAC<br>999.10     | AOAC<br>999.10           | TCVN<br>3701.09 | TCVN                |

Date: 21 / 01 / 2025

**Giám Đốc Cty TNHH TS Hải Long Nha Trang**  
Director of Dragonwaves Frozen Food Factory Co.,LTD

Date: 21 / 01 / 2025

**Trưởng PTN**  
Chief of Laboratory



*Võ Thị Mỹ Linh*



**Hua Hoang Thien**

\* **Ghi chú** : - Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm tại thời điểm phân tích (The results are valid on the tested sample(s) only).

- Kết quả này không được sao chép một phần ngoại trừ toàn bộ nếu không được sự đồng ý của PTN (This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of chief of laboratory)

- Các chỉ tiêu được BoA công nhận (The criterias had certified by BoA) : Histamine, Mercury (Hg), Lead (Pb), Cadmium (Cd).

- Khi có yêu cầu thông tin về độ không đảm bảo đo xin liên hệ PTN (On request about information of uncertainty in measurement, please contract our laboratory).

- ND: Not Dected

- LOD: Histamine: 5.0mg/Kg; Hg: 0.02mg/Kg; Pb: 0.03mg/Kg; Cd: 0.01mg/ Kg

**Nguyễn Thị Khánh Ly**

**Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm**

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM  
Lô A4 – A8 KCN Suối Dầu, xã Suối Tân, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Name of sample provided by client (Tên mẫu được khách hàng cung cấp) : Cá ngừ ngâm dầu Oliu  
Ngày sản xuất: 03/01/2025

Sample description (Mô tả mẫu) : Đờ hộp

Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng

Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 21-Jan-2025

Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 21-Jan-2025

**Testing Results / Kết quả thử nghiệm**

| No./ STT | Parameters / Chỉ tiêu   | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả                            | LOD / Giới hạn phát hiện | Method / Phương pháp  |
|----------|---|---------------|---|--------------------------|---|
| 1        | Energy/ Năng lượng (*)  | kcal/100g     | 214<br>(%NRV=11)                            | -                        | FST-WI08 chapter 111<br>Calculate from testing:<br>Available Carbohydrate, fat, protein |
| 2        | Protein (N*6.25)/ Hàm lượng đạm (N*6.25)  | g/100g        | 19.2<br>(%NRV=38)                           | -                        | TCVN 4593:1988  |
| 3        | Carbohydrate (excluding dietary fiber)/ Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm xơ thực phẩm) (*) | g/100g        | Not detected<br>Không phát hiện<br>(%NRV=0) | 0.20                     | Calculate from testing:<br>Moisture, Protein, Ash, Fat and Dietary fiber                |
| 4        | Total fat content/ Hàm lượng chất béo tổng số   | g/100g        | 15.2<br>(%NRV=27)                           | -                        | TCVN 4592:1988  |
| 5        | Sodium (Na) content/ Hàm lượng Natri (Na)   | mg/100g       | 211<br>(%NRV=11)                            | -                        | FST-WI04 chapter 32 (2022)<br>(Ref. AOAC 985.35) (AAS)                                  |

**Note / Ghi chú:**

- This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện.
- (\*) Parameters are not accredited ISO 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025.

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

Can Tho City - Food Office & Laboratory: M10, 11, 12, 13, Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam  
HCM City-Food Laboratory: Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887  
Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)



**Testing Results / Kết quả thử nghiệm**

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS) |             |             |                                       |
|--|-------------|-------------|---------------------------------------|
| Thành phần dinh dưỡng                  | Trên 100g   |             | % giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV) |
| <b>Năng lượng (Energy)</b>             | <b>214</b>  | <b>kcal</b> | <b>11 %</b>                           |
| <b>Chất đạm (Protein)</b>              | <b>19.2</b> | <b>g</b>    | <b>38 %</b>                           |
| <b>Carbohydrat (Carbohydrate)</b>      | <b>0</b>    | <b>g</b>    | <b>0 %</b>                            |
| <b>Chất béo (Fat)</b>                  | <b>15.2</b> | <b>g</b>    | <b>27 %</b>                           |
| <b>Natri (Sodium)</b>                  | <b>211</b>  | <b>mg</b>   | <b>11 %</b>                           |

*% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100 g hoặc 100 ml thực phẩm.*



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

**Can Tho City - Food Office & Laboratory:** M10, 11, 12, 13, Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam  
**HCM City-Food Laboratory:** Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887  
Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)





**Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm**

WON: FST250101599-1

Date/ Ngày: 10-Feb-2025

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM  
 Lô A4 – A8 KCN Suối Dầu, xã Suối Tân, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Name of sample provided by client (Tên mẫu được khách hàng cung cấp) : Cá ngừ ngâm dầu Oliu  
 Ngày sản xuất: 03/01/2025

Sample description (Mô tả mẫu) : Đồ hộp

Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng

Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 21-Jan-2025

Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 21-Jan-2025

**Testing Results / Kết quả thử nghiệm**

| No./ STT | Parameters / Chỉ tiêu | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả | LOD / Giới hạn phát hiện | Method / Phương pháp               |
|----------|-----------------------|---------------|------------------|--------------------------|------------------------------------|
| 1        | Omega 3 content (*)   | g/100g        | 0.40             | 0.05                     | FST-WI06 chapter 32 (2022) (GC/MS) |

**Note / Ghi chú:**

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện.
3. (\*) Parameters are not accredited ISO 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025.

On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực..... 003198 ..... Quyền số..... SCT/

Ngày..... tháng..... năm.....

PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG TÂN TIẾN



Director/ Giám đốc

CÔNG TY TNHH  
INTERTEK VIỆT NAM  
- CHI NHÁNH  
CÁN THƠ

Cao Việt Thanh



**Nguyễn Thị Khánh Ly**

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

Can Tho City - Food Office & Laboratory: M10, 11, 12, 13 Nam Song Can Tho RZ,

Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

HCM City - Food Laboratory: Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,

Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887

Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)

Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)



### Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM  
Lô A4 – A8 KCN Suối Dầu, xã Suối Tân, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Name of sample provided by client (Tên mẫu được khách hàng cung cấp) : Cá ngừ ngâm dầu Oliu  
Ngày sản xuất: 03/01/2025

Sample description (Mô tả mẫu) : Đồ hộp

Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng

Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 21-Jan-2025

Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 21-Jan-2025

### Testing Results / Kết quả thử nghiệm

| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu            | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả | Method / Phương pháp |
|---------|----------------------------------|---------------|------------------|----------------------|
| 1       | <i>Clostridium botulinum</i> (*) | /g            | Not detected     | AOAC 977.26          |

**Note / Ghi chú:**

- 1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- 2. (\*) Parameters are not accredited ISO 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025.

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch<sup>t</sup>

Director/ Giám đốc



CHỨNG THỰC BẢN 0A003195 BẢN CHÍNH  
Số chứng thực..... Quyền số..... SCT/BS  
Ngày..... tháng..... năm.....  
06-05-2025  
PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG TÂN TIẾN



Nguyễn Thị Khánh Ly

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

**Can Tho City - Food Office & Laboratory:** M10, 11, 12, 13 Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam  
**HCM City - Food Laboratory:** Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887  
Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)



**Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm**

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM  
Lô A4 – A8 KCN Suối Dầu, xã Suối Tân, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Name of sample provided by client : Cá ngừ ngăm đầu Oliu  
(Tên mẫu được khách hàng cung cấp) Ngày sản xuất: 03/01/2025

Sample description (Mô tả mẫu) : Đờ hộp

Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng

Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 21-Jan-2025

Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 21-Jan-2025

**Testing Results / Kết quả thử nghiệm**

| No./ STT | Parameters / Chỉ tiêu               | Result / Kết quả   | Method / Phương pháp                |
|----------|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1        | Appearance/<br>Trạng thái (*)       | No skin, bones, or scales remain. The meat is tender and retains the structural integrity of muscle fibers/<br>Không sót da, xương, vảy. Thịt mềm, còn giữ được cấu trúc sợi cơ thịt | Codex Standard 70-1981, Rev. 1-1995 |
| 2        | Colour/<br>Màu sắc (*)              | Typical colour of product/<br>Màu đặc trưng của sản phẩm   | Codex Standard 70-1981, Rev. 1-1995 |
| 3        | Texture/<br>Cấu trúc (*)            | Typical of product/<br>Đặc trưng của sản phẩm  | Codex Standard 70-1981, Rev. 1-1995 |
| 4        | Odour/<br>Mùi (*)                   | Typical smell of product, without strange smell/<br>Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ  | Codex Standard 70-1981, Rev. 1-1995 |
| 5        | Foreign matters/<br>Tạp chất lạ (*) | Not detected/<br>Không phát hiện   | Codex Standard 70-1981, Rev. 1-1995 |

**Note / Ghi chú:**

- This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- (\*) Parameters are not accredited ISO 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025.

Ngày.....tháng.....năm..... On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch,

PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG TÂN TIẾN

Director/ Giám đốc



Nguyễn Thị Khánh Ly

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

Can Tho City - Food Office & Laboratory: M10, 11, 12, 13 Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam  
HCM City - Food Laboratory: Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887  
Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)





SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP.HỒ CHÍ MINH  
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY  
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH  
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



|   |   |  |
|---|---|--|
| Mã số mẫu/ Sample code<br>BN32501.20154935<br>MM32501.201549351 | <b>KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM</b><br><b>TEST REPORT</b> | BMKD 03/1 - LBH 01<br>Ngày/ Date: 24/01/2025 |
|---|---|--|

Tên khách hàng/ Customer : **CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM**  
Địa chỉ/ Address : **LÔ A4 - A8, KCN SUỐI DẦU, XÃ SUỐI TÂN, HUYỆN CAM LÂM, TỈNH KHÁNH HÒA**  
Tên mẫu/ Name of sample : **CÁ NGỪ NGÂM DẦU OLIU**  
**NGÀY SẢN XUẤT: 03/01/2025**  
Số lượng/ Quantity : 1  
Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đóng trong lon kim loại.**  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 20/01/2025  
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 24/01/2025

| STT/ No | Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters | Đơn vị tính/ Unit | Kết quả/ Result             | Phương pháp/ Test method                      |
|---------|----------------------------------|-------------------|-----------------------------|---|
| 1       | Sn                               | mg/kg             | Không phát hiện,<br>MDL = 1 | CASE.TN.0021 (2015)<br>(Ref. AOAC 985.16) (*) |

(\*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.  
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/  
Officer in charge of laboratory

**KT.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC/ VICE DIRECTOR**

Trần Chí Dũng

Lý Tuấn Kiệt

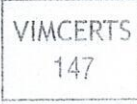
**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
Số chứng thực 003201  
Quyển số.....SCT/BS  
Ngày.....tháng.....năm.....  
**06-05-2025**  
**PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG TÂN TIẾN**



**Nguyễn Thị Khánh Ly**

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.  
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.  
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/  
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

|  |   |  |
|--|---|--|
| TRỤ SỞ CHÍNH<br>[📍] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đakao, Q.1, TP.HCM<br>[☎] 18001105<br>[📞] (84.28) 3911 7216<br>[✉] casehcm@case.vn | CN CÁN THO<br>[📍] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ<br>[☎] (84.292) 3918217 - 3918 218<br>[✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;<br>ketoancanthon@case.vn<br>[🌐] case.com.vn | VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG<br>[📍] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P.Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa<br>[☎] (84.258) 246 5255<br>[📞] (84.258) 246 5355<br>[✉] vanphongmien trung@case.vn |
|--|---|--|



|   |   |  |
|---|---|--|
| Mã số mẫu/ Sample code<br>BN32501.20154935<br>MM32501.201549351 | <b>KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM</b><br><b>TEST REPORT</b> | BMKD 03/1 - LBH 01<br>Ngày/ Date: 05/02/2025 |
|---|---|--|

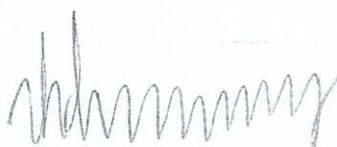
Tên khách hàng/ Customer : **CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM**  
 Địa chỉ/ Address : **LÔ A4 - A8, KCN SUỐI DẦU, XÃ SUỐI TÂN, HUYỆN CAM LÂM, TỈNH KHÁNH HÒA**  
 Tên mẫu/ Name of sample : **CÁ NGỪ NGÂM DẦU OLIU**  
 Số lượng/ Quantity : **1**  
 Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đóng trong lon kim loại.**  
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **20/01/2025**  
 Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : **05/02/2025**

| STT/<br>No | Chỉ tiêu kiểm nghiệm/<br>Parameters | Đơn vị tính/<br>Unit | Kết quả/<br>Result | Phương pháp/<br>Test method  |
|------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|--|
| 1          | Methyl Hg                           | mg/kg                | < MQL = 0,03       | CASE.TN.0013 (2022)<br>(Ref. Spectrochimica Acta Part B 56 (2001) 1133-1142) (*) |

(\*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.  
 MQL Ngưỡng định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/  
 Officer in charge of laboratory

TU. GIÁM ĐỐC / PER PRO. DIRECTOR  
 TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Th.S. Nguyễn Thành Duy

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH  
 Số chứng thực..... 003200 ..... Quyền số.....  
 Ngày 06 tháng 05 năm 2025  
 PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG TÂN TIẾN



Đoàn Thị Bội Hạnh



Nguyễn Thị Khánh Ly

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.  
 2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.  
 3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/  
 No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRU SỞ CHÍNH  
 [☎] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đakao, Q.1, TP.HCM  
 [☎] 18001105  
 [☎] (84.28) 3911 7216  
 [✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ  
 [☎] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ  
 [☎] (84.292) 3918217 - 3918 218  
 [✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;  
 ketoancanthon@case.vn  
 [☎] case.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG  
 [☎] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa  
 [☎] (84.258) 246 5255  
 [☎] (84.258) 246 5355  
 [✉] vanphongmienTrung@case.vn

CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN  
VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG  
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN  
VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG VÙNG 3  
Địa chỉ: 1105 Lê Hồng Phong, Nha Trang, Khánh Hòa  
Điện thoại: (+84) 258 3884812 - 258 3882097  
Website: www.nafiqpm3.vn

NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERY QUALITY, PROCESSING  
AND MARKET DEVELOPMENT AUTHORITY  
NAFIQPM CENTER 3  
Address: 1105 Le Hong Phong st., Nha Trang city -  
Khanh Hoa province - Vietnam  
Tel.: (+84) 258 3884812 - 258 3882097  
Website: www.nafiqpm3.vn



# GIẤY CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

Số / No.: HACCP.001.2.24

Chứng nhận Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) của:  
*This is to certify that the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) of*

**CÔNG TY TNHH CÁ NGỪ VIỆT NAM**  
**TUNA VIETNAM CO., LTD**

Địa chỉ / Address:

**Lô A4 – A8 KCN Suối Dầu, xã Suối Tân, huyện Cam Lâm,  
tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam**  
*Lot A4 - A8, Suoi Dau Industrial Zone, Suoi Tan Ward, Cam Lam District,  
Khanh Hoa Province, Vietnam*

Cho lĩnh vực / for the following activities:

**Sản xuất Thủy sản: Cá đông lạnh, Cá Ngừ đóng hộp,  
Cá Nục đóng hộp và Cá Ngừ đóng túi tiệt trùng**  
*Fishery Processing: Frozen fishes, Canned Tuna,  
Canned Scad and Pouched Tuna*

Đã được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

*Has been assessed and found to conform with requirements of the following standards*

- CXC 1-1969, Rev. 2023: General principles of food hygiene
- US FDA – 21 CFR 123: Fish and Fishery products "Mandatory Seafood HACCP Regulations" and US FDA – 21 CFR 110: Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, or Holding Human Food

Giấy chứng nhận có hiệu lực từ / This certificate is valid from:

02/02/2024 đến / to 02/02/2027



**GIÁM ĐỐC**

*Director of NAFIQPM Center 3*

**Lê Hoàng Lâm**

(Ban hành theo Quyết định số: 64/QĐ-CCPT3, ngày 14/3/2025)  
Hiệu lực lần đầu: 08/02/2021 (cập nhật tại: www.nafiqpm3.vn)  
BM.HT.15.13  
01.02.05.24