



CÔNG TY TNHH NATURA CỬU LONG

Địa chỉ: Số 803 Nguyễn Duy Trinh, Khu phố 2,
P. Long Trường, Tp. Hồ Chí Minh

MST: 0319060589

Điện Thoại: 0889336222



BẢN TỰ CÔNG BỐ
CHÀ BÔNG HEO (RUỐC)
CỬU LONG

Năm 2026



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2026/TCCB-NCL

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NATURA CỬU LONG

Địa chỉ: Số 803 đường Nguyễn Duy Trinh, Khu phố 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0889336222 E-mail: naturacuulong@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0319060589

Chứng nhận hệ thống ATTP: ISO 22000:2018 số 250820.FMS.GS, cấp lần 2 ngày 25/08/2026, hiệu lực đến 26/08/2028.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: CHÀ BÔNG HEO (RUỐC) CỬU LONG

2. Thành phần: Thịt heo, nước cốt thịt, nước mắm cốt 40 độ đậm, dầu thực vật, muối biển.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Hũ 50 g và 100 g: 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi bao bì còn kín, bảo quản ở nhiệt độ thường. Hũ 200 g và 300 g: 35 ngày kể từ ngày sản xuất khi bao bì còn kín, bảo quản ở nhiệt độ thường. Sau khi mở nắp: đậy kín, bảo quản ngăn mát và sử dụng tốt nhất trong 15-20 ngày.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng trong hũ nhựa thực phẩm có nắp kín. Khối lượng tịnh: 50 g, 100 g, 200 g và 300 g.

5. Cơ sở sản xuất: CÔNG TY TNHH NATURA CỬU LONG, Số 803 đường Nguyễn Duy Trinh, Khu phố 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

6. Đơn vị sở hữu sản phẩm theo nhãn: CÔNG TY CỔ PHẦN CỬU LONG PURE LIFE, Số 803 đường Nguyễn Duy Trinh, Khu phố 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam, điện thoại 0766.351.222.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Các mẫu nhãn 50 g, 100 g, 200 g và 300 g được đính kèm tại Phụ lục 02 của bản tự công bố này.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu an toàn thực phẩm áp dụng tại QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT, quy định về phụ gia thực phẩm hiện hành và tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất đính kèm.

Chúng tôi 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.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 09 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)



TRẦN MINH CHIẾN
Phó Giám Đốc

PHỤ LỤC 01 - KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
CHÁ BÔNG HEO (RUỐC) CỬU LONG

Phiếu QUATEST 3 số Q326C038173 (TPTN26006864), ngày 17/04/2026

ST T	Chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả
1	Hàm lượng Borax (hàn the)	g/100g	KPH
2	Hàm lượng axit benzoic	mg/kg	KPH
3	Hàm lượng axit sorbic	mg/kg	KPH
4	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	KPH
5	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	KPH
6	Hàm lượng nitrit	mg/kg	KPH
7	Năng lượng	kcal/100g	306
8	Protein	g/100g	55,0
9	Carbohydrat không bao gồm chất xơ	g/100g	2,82
10	Chất béo	g/100g	8,35
11	Hàm lượng natri (Na)	mg/100g	930
12	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$7,0 \times 10^5$
13	Escherichia coli	CFU/g	< 10
14	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10
15	Salmonella spp.	/25g	KPH

Ghi chú: KPH = Không phát hiện. Bảng chép nguyên kết quả thử nghiệm; không thay thế Phiếu kết quả thử nghiệm trong hồ sơ.

PHỤ LỤC 02.1 - MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN CỨU LONG PUNELIFE Địa chỉ: Số 80/3, Nguyễn Thị Minh Khai 2, P. Long Trường, TP. Hồ Chí Minh. Email: info@punelife.vn Website: www.punelife.vn Sản xuất đặc quyền tại Công ty TNHH Hươu Cổ Lưng Địa chỉ: Số 80/3, Nguyễn Thị Minh Khai 2, P. Long Trường, TP. Hồ Chí Minh.	HẠN SỬ DỤNG: Sau khi mở nắp, bảo quản trong hộp kín, tránh ánh sáng trực tiếp, nơi khô ráo. 30 ngày kể từ ngày sản xuất hoặc theo hạn sử dụng ghi trên nhãn. XUẤT KHẨU: Việt Nam <table border="1"> <thead> <tr> <th>Chỉ số chất lượng</th> <th>Trung bình</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein</td> <td>20,5%</td> </tr> <tr> <td>Chất béo</td> <td>15,0%</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>2,5%</td> </tr> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>350 kJ/g</td> </tr> </tbody> </table>	Chỉ số chất lượng	Trung bình	Protein	20,5%	Chất béo	15,0%	Carbohydrate	2,5%	Năng lượng	350 kJ/g	Thành phần: Thịt heo tươi, bột gạo, nước, muối, bột ngọt, gia vị. HƯỚNG SỬ DỤNG: Mở nắp dùng ngay. Nên nấu chín ăn cùng cơm nóng, sốt, cháo hoặc húp canh. Không nên dùng cho trẻ em dưới 1 tuổi. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. BẢO QUẢN: Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp. Sau khi mở nắp, dùng ngay và bảo quản trong hộp kín.	CHÀ BÔNG HEO HƯƠNG VỊ ĐẶC KHÔNG PHỤ GIA: Chất bảo quản, chất tạo màu, chất tạo ngọt. TRỌNG LƯỢNG: 50g
Chỉ số chất lượng	Trung bình												
Protein	20,5%												
Chất béo	15,0%												
Carbohydrate	2,5%												
Năng lượng	350 kJ/g												

PHỤ LỤC 02.2 - MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN CỨU LONG PURELIFE
 Địa chỉ: Số 803, Nguyễn Duy Trinh, KP 2,
 P. Long Trường, TP Hồ Chí Minh
 Điện thoại: 0766.351.222
 Website: www.giochacuulong.vn

Sản xuất độc quyền tại:
Công ty TNHH Natures Cứu Long
 Địa chỉ: Số 803, Nguyễn Duy Trinh, KP 2,
 P. Long Trường, TP Hồ Chí Minh

HẠN SỬ DỤNG:
 Sau khi mở nắp, bảo quản ngăn mát và dùng ngay
 nhất trung 15-20 ngày
 30 ngày kể từ ngày sản xuất (chỉ hoạt động còn lại,
 bảo quản ở nhiệt độ thường)

XUẤT XỨ: Việt Nam

Giá trị dinh dưỡng trong 100g	Trong 100g
Protein	8,00g
Chất béo	10,0g
Carbohydrate	2,82g
Nước (mL)	100g

THÀNH PHẦN:
 Thịt heo, nước cốt thịt, nước mắm cốt 40° đậm,
 dầu thực vật, muối biển.

HƯƠNG SỬ DỤNG:
 Mỡ nấp dùng ngay, ngon nhất khi ăn cùng cơm
 nóng, xôi, cháo hoặc kẹp bánh mì
 Dùng làm trứng cuộn chả bông với chả hăng hoặc
 rắc lên mì, salad cho bữa ăn nhanh tiện lợi

BẢO QUẢN:
 Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
 Sau khi mở nắp, đậy kín và bảo quản trong ngăn mát
 tủ lạnh

CHẢ BÔNG HEO
NGUYÊN BẢN

NGUYÊN LIỆU THẬT - KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN

PHỤ LỤC 02.3 - MẪU NHÃN SẢN PHẨM

XUẤT XỨ: Việt Nam

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Trong 100g
Năng lượng	306 kcal
Protein	55.0 g
Chất béo	8.35 g
Carbohydrate	2.82 g
Natri (Na)	930 mg

Sản phẩm của

CÔNG TY CỔ PHẦN CỬU LONG PURELIFE

Địa chỉ: Số 803, Nguyễn Duy Trinh, KP. 2,

P. Long Trường, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0766.351.222

Website: www.giochacuulong.vn

Sản xuất độc quyền tại

Công ty TNHH Natura Cửu Long

Địa chỉ: Số 803, Nguyễn Duy Trinh,

KP. 2, P. Long Trường, TP. Hồ Chí Minh




CỬU LONG PURELIFE

CHÀ BÔNG HEO

NGUYÊN BẢN

 **KHÔNG PHỤ GIA**
Nhân tạo

 **THỊT NÓNG**
Trong ngày

 **NƯỚC MẮM 40° ĐẠM**

Khối lượng tịnh:
200g



THÀNH PHẦN:

Thịt heo, nước cốt thịt, nước mắm cốt 40° đậm, dầu thực vật, muối biển.

HƯỚNG SỬ DỤNG:

Mở nắp dùng ngay. Ngon nhất khi ăn cùng cơm nóng, xôi, cháo hoặc kẹp bánh mì. Dùng làm trứng cuộn chà bông, xôi chà bông, rắc lên mì, salad cho bữa ăn nhanh tiện lợi.

BẢO QUẢN:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở nắp, đậy kín và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

HẠN SỬ DỤNG:

Sau khi mở nắp, bảo quản ngăn mát và dùng ngon nhất trong 15-20 ngày.

35 ngày kể từ ngày sản xuất (khi bao bì còn kín, bảo quản ở nhiệt độ thường).

NGUYÊN LIỆU THẬT • KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN

ĐẬM VỊ THỊT • THƠM TỪ NƯỚC MẮM CỐT 40° ĐẠM

NGUYÊN LIỆU THẬT • KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN

XUẤT XỨ: Việt Nam

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Trong 100g
Năng lượng	306 kcal
Protein	55,0 g
Chất béo	8,35 g
Carbohydrate	2,82 g
Natri (Na)	930 mg

Sản phẩm của

CÔNG TY CỔ PHẦN CỬU LONG PURELIFE

Địa chỉ: Số 803, Nguyễn Duy Trinh, KP. 2,

p. Long Trường, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0766.351.222

Website: www.giochacuulong.vn

Sản xuất độc quyền tại

Công ty TNHH Natura Cửu Long

Địa chỉ: Số 803, Nguyễn Duy

Trình, KP. 2, P. Long Trường,

TP. Hồ Chí Minh



CỬU LONG PURELIFE

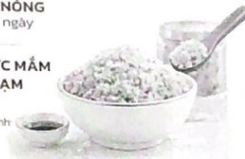
NGUYÊN BẢN

 KHÔNG PHỤ GIA
Nhân tạo

THỊT NÓNG
Trong ngày

 NƯỚC MẮM
40' ĐẠM

Khối lượng tịnh:
300g



THÀNH PHẦN:

Thịt heo, nước cốt thịt, nước mắm cốt 40° đậm, dầu thực vật, muối biển.

HƯỚNG SỬ DỤNG:

Mỡ nấp dùng ngay. Ngon nhất khi ăn cùng cơm nóng, xôi, cháo hoặc kẹp bánh mì.
Dùng làm trứng cuộn chả bông, xôi chả bông, rắc lên mì, salad cho bữa ăn nhanh tiện lợi.

BẢO QUẢN:

Đề nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở nắp, đẩy kín và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

HẠN SỬ DỤNG:

Sau khi mở nắp, bảo quản ngăn mát và dùng ngon nhất trong 15-20 ngày.

35 ngày kể từ ngày sản xuất (khi bao bì còn kín, bảo quản ở nhiệt độ thường).

NGUYÊN LIỆU THẬT • KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN

ĐÀM VỊ THỊT - THƠM TỪ NƯỚC MẮM CỐT 40 ĐAM

NGUYÊN LIỆU THẬT • KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Sai Gon ward, HCMC, Vietnam - Tel: (84-28) 3829 4274 - Fax: (84-28) 3829 3012 - E-mail: info@quatest3.com.vn - Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: O No. 7, road No. 1, Dien Hoa 1 LZ, Tran Bien ward, Dong Nai, Vietnam O C5 lot, D1 road, Cai Lai LZ, Cai Lai ward, HCMC, Vietnam O 1196 3/2 street, Binh Thoi ward, HCMC, Vietnam

Q326C038173
(TPTN26006864)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

17/04/2026

Trang/ Page: 1/3

- Tên mẫu
Name of sample : CHÀ BÔNG HEO (RUỐC) CỬU LONG
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
- Dụng cụ chứa: 1 hũ nhựa / Container: plastic jar
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 07/04/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 08/04/2026 - 17/04/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH NATURA CỬU LONG
Số 803 đường Nguyễn Duy Trinh, Khu phố 2, Phường Long Trường,
Thành phố Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày 07 Tháng 04 Năm 2026

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo do mô phỏng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses: info@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (ĐoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viلاس 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viلاس 004). The characteristic marked with (*) are not accredited yet.
BM105.02.VIL (HL: 07/07/2025)



Head Office: 49 Pasteur, Sai Gon ward, HCMC, Vietnam
 Training Complex: 0 No. 7, road No. 1, Dien Hoa 1 IZ, Tran Bien ward, Dong Nai, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012

E-mail: info@quatest3.com.vn

Website: www.quatest3.com.vn

Q326C038173
 (IPTN26006864)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/04/2026

Trang/ Page: 2/3

SAO Y BẢN CHÍNH

Ngày 04 Tháng 04 Năm 2026

Giới hạn phát hiện

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Hàm lượng Borax (hàn the) Borax content	g/100g	TCVN 8895:2012	KPH ⁽¹⁾	-
7.2	Hàm lượng axit benzoic Benzoic acid content	mg/kg	TCVN 8471:2010 (HPLC-UV)	KPH	10
7.3	Hàm lượng axit sorbic Sorbic acid content	mg/kg	TCVN 8471:2010 (HPLC-UV)	KPH	10
7.4	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.5	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.6	Hàm lượng nitrit Nitrite content	mg/kg	AOAC (973.31) (UV-VIS)	KPH	5
7.7	Năng lượng (*) Calories	kcal/100g	QTTN/KT3 024:2018	306	-
7.8	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method	55,0	-
7.9	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100g	AOAC 2020.07	2,82	-
7.10	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	8,35	-

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses info@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Ủy ban Công nhận Chất lượng (HoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viên 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

BM105.02.VIL (HIL: 07/07/2025)

**QUATEST 3®**

Office: 49 Pasteur, Sai Gon ward, HCMC, Vietnam - Tel: (84-28) 3829 4274 - Fax: (84-28) 3829 3012 - Email: info@quatest3.vn - Website: www.quatest3.com.vn
 Testing Complex, O No. 7, road No. 1, Dien Hoa 1 IZ, Tran Bien ward, Dong Nai, Vietnam O CS lot, D1 road, Cat Lai IZ, Cat Lai ward, Ho Chi Minh City, Vietnam O 11 12 12 str, Binh Thoi ward, HCMC, Vietnam

Q326C038173
 (TPTN26006864)

ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTRE 3



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

17/04/2026

Trang/ Page: 3/3

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.11	Hàm lượng natri (Na) Sodium content	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	930	-
7.12	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013/ AMD 1:2022	7,0 x 10 ⁵	-
7.13	E.Coli	CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	<10 ⁽ⁿ⁾	-
7.14	Staphylococcus aureus	CFU/g	AOAC (975.55)	<10 ⁽ⁿ⁾	-
7.15	Salmonella spp	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	KPH	-

Ghi chú / Notes:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists

- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.

- KPH: Không phát hiện / Not detected

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard

- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

- (1): Phạm vi đo / Range of measurement (≥): 0,01 g/100g

SAO Y BẢN CHÍNH

Ngày 04 Tháng 09 Năm 2026

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dl.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dl.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (Bộ A): Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viện 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

BM105.02.VIL (HL: 07/07/2025)



CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA/
THIS CERTIFIES THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF:

CÔNG TY TNHH NATURA CỬU LONG
NATURA CUU LONG COMPANY LIMITED

ĐỊA CHỈ/ ADDRESS:

Số 803 đường Nguyễn Duy Trinh, Khu phố 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam/ No. 803 Nguyen Duy Trinh Street, Quarter 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

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

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

ISO 22000:2018

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày 04. Tháng 09 Năm 2026

CHO PHẠM VI/ FOR SCOPE:

1. Sản xuất và kinh doanh chả, giò/ Production and trading of sausages;
2. Sản xuất và kinh doanh sản phẩm chả bông từ thịt heo/ Production and trading of pork floss products./.

(Mã lĩnh vực/Food code: CI, FI)

VICAS số/ VICAS No.: 022-FSMS

Chứng chỉ số/ Certification No.: 250820.FMS.GS26

Ngày cấp lần 1/ Issued date 1st: 27/08/2025

Ngày cấp lần 2/ Issued date 2nd: 25/08/2026

Hiệu lực đến ngày/ Expired date: 26/08/2028



NGUYỄN THANH TÙNG

GIAM ĐOC/ DIRECTOR

Chứng chỉ sẽ mất hiệu lực nếu hệ thống quản lý của khách hàng không vượt qua cuộc đánh giá giám sát hàng năm của ICB/
This certificate will be invalid if the customer's management system does not pass the surveillance of ICB.



CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN QUỐC TẾ
INTERNATIONAL CERTIFICATION BODY

Địa chỉ: C9, Lô 8, Khu đô thị mới Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Website: chungnhanguocte.vn

Email: cert@chungnhanguocte.vn



Được công nhận bởi BOA - www.boa.gov.vn
Accreditation by BOA - www.boa.gov.vn