

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 105/ĐTV/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT

Địa chỉ: 145 Tôn Thất Đạm, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 02862883535 Fax: 02862883536

E-mail: info@newviet.vn.

Mã số doanh nghiệp: 0302505776

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **VỆM XANH NZ ĐÔNG LẠNH NỬA VỎ**

2. Thành phần: 100% vẹm xanh đông lạnh

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.

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

Quy cách đóng gói: 1 kg/hộp

Chất liệu bao bì: bao bì plastic PE chuyên dùng cho thực phẩm. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo yêu cầu của Bộ Y Tế.

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

Sản phẩm của: Talley's Group Ltd

Địa chỉ: 1 Ward Street, Port Motueka, New Zealand

Sản xuất bởi: Talley's Group Ltd - Blenheim

Địa chỉ: 742 Old Renwick Road, Blenheim, Marlborough, New Zealand

Xuất xứ: New Zealand

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

VI. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty cổ phần Đại Tân Việt kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm:



1. Chỉ tiêu vi sinh vật: theo QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
		n	c	m	M
1	<i>E. Coli</i>	5	2	1 CFU/g	10 CFU/g
2	Staphylococci dương tính với coagulase	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	5	0	Không phát hiện trong 25 g	

n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.
c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
M: là mức giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt

2. Chỉ tiêu kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	2,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	1,5
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

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./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 03 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



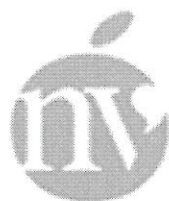
THÂN TRỌNG TÚ QUỲNH

 NEW VIET DAIRY www.newviet.net INGREDIENTS • FOODSERVICE • RETAIL • ONLINE STORE	NHÃN PHỤ	QA/PR-03/FM-07
		Lần ban hành: 02
		Ngày hiệu lực: 05/03/2018



VỆM XANH NZ ĐÔNG LẠNH NỬA VỎ

SẢN PHẨM CỦA: Talley's Group Ltd, 1 Ward Street, Port Motueka, New Zealand- **XUẤT XỨ:** New Zealand - **THÀNH PHẦN:** 100% vẹm xanh đông lạnh- **HD SỬ DỤNG:** dùng để chế biến thực phẩm, nấu chín trước khi sử dụng- **HD BẢO QUẢN:** bảo quản tại hoặc dưới -18 °C- **CẢNH BÁO:** sản phẩm có chứa vẹm. Không làm đông lại sau khi rã đông- **KHỐI LƯỢNG TỊNH:** 1 kg/hộp - **HSD:** xem 'BEST BEFORE' trên bao bì- **NSX:** 24 tháng trước hạn sử dụng



Nhập khẩu và phân phối bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT (NEW VIET DAIRY)
 145 Tôn Thất Đạm, P. Bến Nghé, Q. 1, TP. Hồ Chí Minh
 Tel: 028 6288 3535
 Mã hàng: 8903NZFZ

	Soạn thảo	Phê duyệt
Phiên bản: 01 Ngày: 03.10.2024	 Phạm Thị Biên Thùy	 Huỳnh Tuyết Phương



NHẬN DỊCH

VỆM XANH NEW ZEALAND NỮA VỎ PERNA CANALICULUS THƯƠNG HIỆU NELSON THỰC PHẨM TƯƠI TỪ NEW ZEALAND NUÔI TRỒNG KHỐI LƯỢNG TÍNH 1 KG	VỆM NƯỚNG CÙNG CÀ CHUA VÀ THẢO MỘC (DÀNH CHO 4 NGƯỜI) 1 gói vèm xanh New Zealand đông lạnh nửa vỏ 1 quả cà chua vừa, bỏ hạt, cắt hạt lựu 2 cây hành lá, thái nhỏ 1 muỗng cà phê xả hương khô 2 muỗng cà phê dầu ô liu 2 muỗng cà phê nước cốt chanh ¼ chén pho mai Parmesan bào CÁCH LÀM Trộn cà chua, hành lá, xả hương, dầu ô liu và nước cốt chanh. Cho 2 muỗng cà phê hỗn hợp cà chua và ½ muỗng cà phê pho mai lên mỗi con vèm. Nướng ở 350°F (khoảng 175°C) cho đến khi vèm nóng (12-15 phút) BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH																		
Vèm Xanh New Zealand là một loại vèm đặc trưng của New Zealand, được đặt tên theo màu xanh đặc trưng của vỏ. Chúng được nuôi trồng trong vùng nước sạch, lạnh của Nam Thái Bình Dương xung quanh New Zealand, trong các vịnh và vịnh hẹp hẻo lánh, sử dụng các phương pháp nuôi trồng trại hiện đại hàng đầu thế giới. Thịt vèm tươi ngon có màu sắc tự nhiên khác nhau, màu da cam (con cái) và màu kem (con đực) đều có cùng hương vị thơm ngon. Để chế biến, chúng có thể được sử dụng trong nhiều phong cách ẩm thực khác nhau. Hướng dẫn sử dụng: Vèm phải được nấu chín hoàn toàn trước khi ăn. Vèm có thể nấu trực tiếp từ đông lạnh nhưng để có kết quả tốt nhất, nên rã đông trước. Hướng dẫn rã đông Cách rã đông truyền thống: Đặt vèm đã bọc kín vào tủ lạnh trong 8-10 giờ. Cách rã đông nhanh: Xả nước lạnh qua túi nhựa chứa vèm trong khoảng 10-20 phút. Thành phần: 100% Vèm xanh THƯƠNG HIỆU NELSON THỰC PHẨM TƯƠI TỪ NEW ZEALAND Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản đông lạnh: Ở nhiệt độ -18°C (0°F) hoặc thấp hơn.	THƯƠNG HIỆU NELSON THỰC PHẨM TƯƠI TỪ NEW ZEALAND <table><tr><th colspan="2">THÔNG TIN DINH DƯỠNG</th></tr><tr><th>Giá trị điển hình</th><th>Trên 100g</th></tr><tr><td>Năng lượng</td><td>440kJ/119kcal</td></tr><tr><td>Chất béo</td><td>3.1g</td></tr><tr><td>Bão hòa</td><td>0.9g</td></tr><tr><td>Carbohydrat</td><td>4.1g</td></tr><tr><td>Đường</td><td>0g</td></tr><tr><td>Chất đạm</td><td>18.8g</td></tr><tr><td>Muối</td><td>0.56g</td></tr></table> Hàm lượng muối: Hoàn toàn đến từ lượng natri tự nhiên có sẵn trong sản phẩm Thành phần: 100% Vèm xanh Dị ứng: động vật thân mềm Không chất bảo quản Sản phẩm của New Zealand Hải sản bền vững	THÔNG TIN DINH DƯỠNG		Giá trị điển hình	Trên 100g	Năng lượng	440kJ/119kcal	Chất béo	3.1g	Bão hòa	0.9g	Carbohydrat	4.1g	Đường	0g	Chất đạm	18.8g	Muối	0.56g
THÔNG TIN DINH DƯỠNG																			
Giá trị điển hình	Trên 100g																		
Năng lượng	440kJ/119kcal																		
Chất béo	3.1g																		
Bão hòa	0.9g																		
Carbohydrat	4.1g																		
Đường	0g																		
Chất đạm	18.8g																		
Muối	0.56g																		



[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

NHẬN DỊCH

	Sử dụng ngay sau khi mở. Không đóng lại ngòu đã rã đông. Gợi ý chế biến: Nướng: Nướng khoảng 5-6 phút. Nướng lò: Làm nóng lò nướng ở 160°C (320°F) và nướng khoảng 5-7 phút Hấp: Đun sôi nước trong nồi, cho ngòu vào, đậy nắp và hấp khoảng 3 phút. Bạn có thể thêm các loại gia vị khác vào vệt trước khi nướng hoặc dùng làm nguyên liệu cho các món hải sản khác Sản phẩm này đã được xử lý nhiệt trong quá trình chế biến nhưng vẫn nên cần phải nấu chín trước khi ăn Quy cách chuẩn của hạn sử dụng: ngày/tháng/năm SẢN PHẨM CỦA NEW ZEALAND Sản xuất bởi: Talley's Group Ltd 1 Ward Street, Port Motueka, New Zealand Tel: +64-3-528 2800 www.talleys.co.nz	

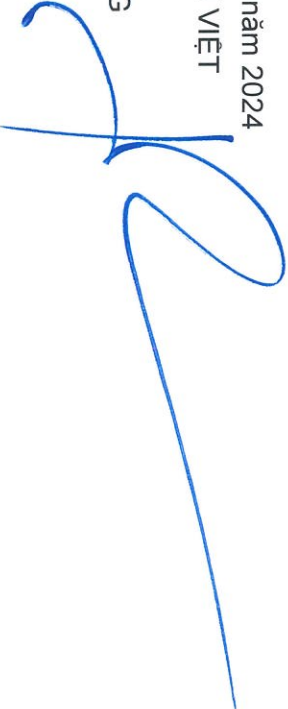
TP Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 09 năm 2024

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT

(Đã kí tên và đóng mộc)

HUYỀN TUYẾT PHƯƠNG

Giám sát QA



Tôi, Đặng Thị Hiền Mai, CCCD số: 011300000005 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 02/03/2022; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Người dịch

Đặng Thị Hiền Mai

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 26 tháng 09 năm 2024 (Ngày hai mươi sáu, tháng chín năm hai nghìn không trăm hai mươi tư)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi,

De Wru Louan

- Công chúng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do bà Đặng Thị Hiền Mai, CCCD số: 011300000005 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 02/03/2022, là công tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Anh sang tiếng Việt**.

- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Đặng Thị Hiền Mai;

- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;

- Văn bản công chứng này được lập thành 2 bản chính, mỗi bản gồm 2 tờ, 2 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 21740..... Quyền số: 01/2024 TP/CC-SCC/BD

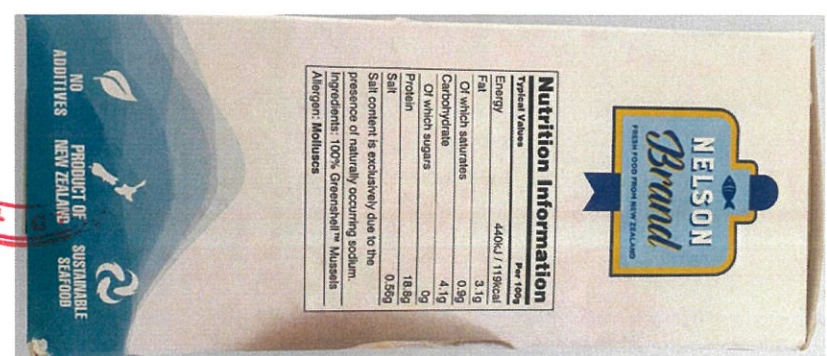
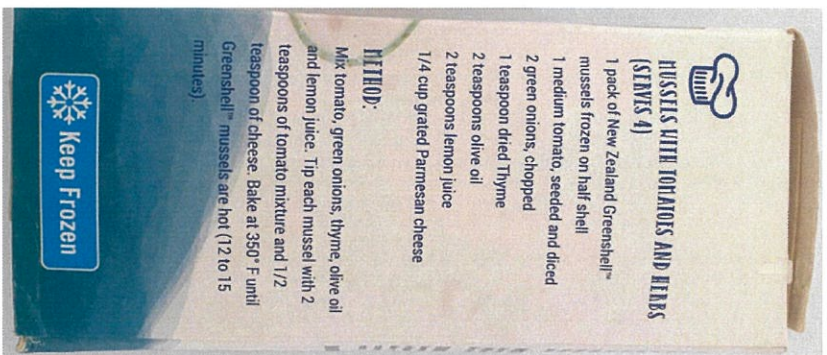
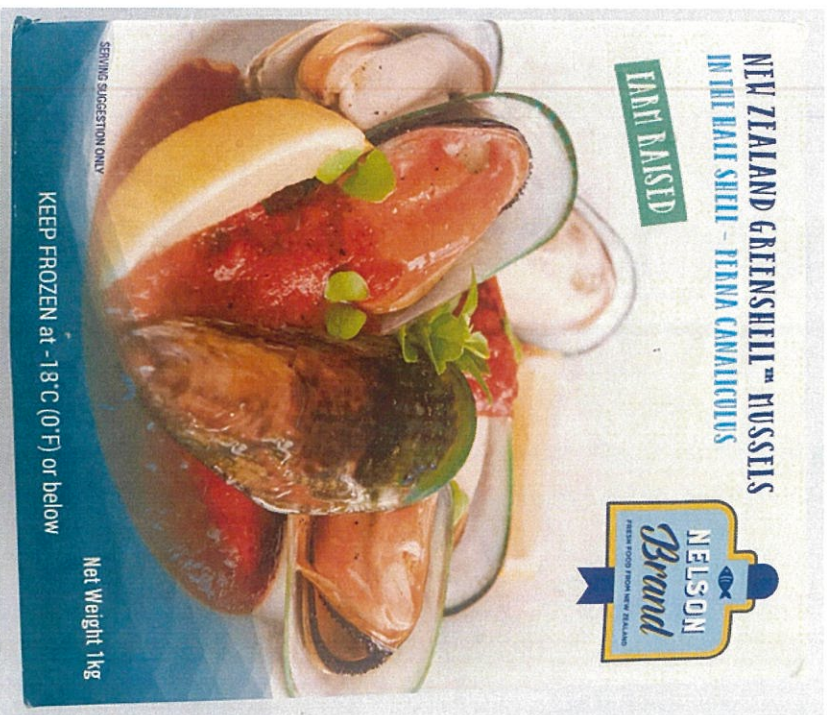
CÔNG CHỨNG VIÊN



De Nieuw Jaar

1949

HÌNH ẢNH NHÃN SẢN PHẨM



Tp Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 09 năm 2024

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT

CÔNG TY
CỔ PHẦN
ĐẠI TÂN VIỆT
HUYỀN TUYÊN PHƯƠNG

Giám sát QA

Số: 118/1911/2024

TP. Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 11 năm 2024

CÔNG VĂN

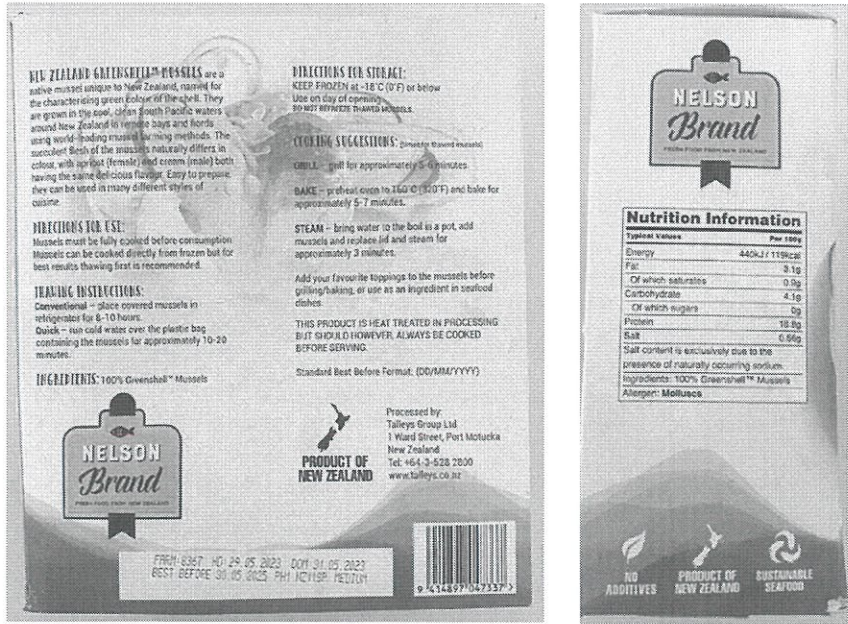
V/v: Thông báo thay đổi thiết kế bao bì sản phẩm

Kính gửi: Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

Công ty **CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT (NEW VIET DAIRY)** đang hoạt động theo giấy phép kinh doanh số 0302505776 được cấp bởi Sở Kế Hoạch Và Đầu Tư Thành Phố Hồ Chí Minh.

Công ty chúng tôi đã ban hành bản tự công bố sản phẩm **VỆM XANH NZ ĐÔNG LẠNH NỮA VỖ** và gửi thông tin đến Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh số 105/ĐTĐTV/2024 ban hành ngày 03 tháng 10 năm 2024.

Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP có hiệu lực từ ngày 02/02/2018, nay công ty chúng tôi gửi thông báo đến Sở An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh về việc thay đổi thiết kế bao bì sản phẩm trên như sau:

Thông tin	Nội dung
Bao bì hiện tại	

Số: 105/ĐTĐTV/2024/01

DAI TAN VIET JSC. (NEW VIET DAIRY)

REG/VAT: 0302 505 776

145 Ton That Dam,
Ben Nghe W, Dist. 1,
Ho Chi Minh City, Vietnam

info@newviet.vn
T: +84 8 6288 3535
F: +84 8 6288 3536

NEW ZEALAND GREENSHELL MUSSELS are a native mussel unique to New Zealand, named for the characterising green colour of the shell. They are grown in the cool, clean South Pacific waters around New Zealand in remote bays and fiords using world-leading mussel farming methods. The succulent flesh of the mussels naturally differs in colour, with apricot (female) and cream (male) both having the same delicious flavour. Easy to prepare, they can be used in many different styles of cuisine.

DIRECTIONS FOR USE:
Mussels must be fully cooked before consumption. Mussels can be cooked directly from frozen but for best results thawing first is recommended.

TRAVEL INSTRUCTIONS:
Conventional – place covered mussels in refrigerator for 8-10 hours.
Quick – run cold water over the plastic bag containing the mussels for approximately 10-20 minutes.

INGREDIENTS:
100% New Zealand Greenshell® Mussels (mollusc).
Contains mollusc.
May contain crustacean.
Naturally occurring pea crabs may be present in Mussels.

Processed by:
Talleys Group Ltd
1 Ward Street, Port Moutoa
New Zealand
Tel: +64-9-628 2200
www.talleys.co.nz

DIRECTIONS FOR STORAGE:
KEEP FROZEN at -18°C (0°F) or below
Use on day of opening
DO NOT REFREEZE THAWED MUSSELS.

COOKING SUGGESTIONS: (times for thawed mussels)
GRILL – grill for approximately 5-10 minutes.
BAKE – preheat oven to 160°C (320°F) and bake for approximately 5-7 minutes.
STEAM – bring water to the boil in a pot, add mussels and replace lid and steam for approximately 3 minutes.

Add your favourite toppings to the mussels before grilling/baking, or use as an ingredient in seafood dishes.

THIS PRODUCT IS HEAT TREATED IN PROCESSING BUT SHOULD HOWEVER, ALWAYS BE COOKED BEFORE SERVING.

Product of New Zealand

NUTRITION INFORMATION
Servings per package: 7
Serving size: 85g

	AVERAGE QUANTITY PER SERVING	AVERAGE QUANTITY PER 100g
Energy	963kJ	427kJ
Protein	12.5g	14.7g
Tot. lipid	2.3g	2.6g
- saturated	LESS THAN 1g	LESS THAN 1g
Carbohydrate	4.5g	5.1g
- sugars	LESS THAN 1g	1g
Sodium	466mg	530mg

NO ADDITIVES
PRODUCT OF NEW ZEALAND
SUSTAINABLE SEAFOOD

Trân trọng.

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Nhãn sản phẩm + Bản dịch

ĐẠI DIỆN CÔNG TY CỔ PHẦN ĐÀO TÂN VIỆT



Huỳnh Tuyết Phụng
Giám sát Q

Huỳnh Tuyết Phương
Giám sát QA

DAI TAN VIET JSC. (NEW VIET DAIRY) REG/VAT: 0302 505 776

145 Ton That Dam,
Ben Nghe W, Dist. 1,
Ho Chi Minh City, Vietnam

info@newviet.vn
T: +84 8 6288 3535
F: +84 8 6288 3536



NHÂN DỊCH

VỆM XANH NEW ZEALAND NỮA VỎ PERNA CANALICULUS	VỆM NƯỚNG CÙNG CÁ CHUA VÀ THẢO MỘC (DÀNH CHO 4 NGƯỜI)	THƯƠNG HIỆU NELSON THỰC PHẨM TƯƠI TỪ NEW ZEALAND																								
NUÔI TRỒNG	1 gói vẹm xanh New Zealand đông lạnh nửa vỏ 1 quả cà chua vừa, bỏ hạt, cắt hạt lựu 2 cây hành lá, thái nhỏ 1 muỗng cà phê xà hương khô 2 muỗng cà phê dầu ô liu 2 muỗng cà phê nước cốt chanh ¼ chén phô mai Parmesan bào	VệM Xanh New Zealand là một loại vẹm đặc trưng của New Zealand, được đặt tên theo màu xanh đặc trưng của vỏ. Chúng được nuôi trồng trong vùng nước sạch, lạnh của Nam Thái Bình Dương xung quanh New Zealand, trong các vịnh và vịnh hẹp hẻo lánh, sử dụng các phương pháp nuôi trồng trại hiện đại hàng đầu thế giới. Thịt vẹm tươi ngon có màu sắc tự nhiên khác nhau, màu da cam (con cái) và màu kem (con đực) đều có cùng hương vị thơm ngon. Để chế biến, chúng có thể được sử dụng trong nhiều phong cách ẩm thực khác nhau. Hướng dẫn sử dụng: Vẹm phải được nấu chín hoàn toàn trước khi ăn. Vẹm có thể nấu trực tiếp từ đông lạnh nhưng để có kết quả tốt nhất, nên rã đông trước. Hướng dẫn rã đông Cách rã đông truyền thống: Đặt vẹm đã bọc kín vào tủ lạnh trong 8-10 giờ. Cách rã đông nhanh: Xả nước lạnh qua túi nhựa chứa vẹm trong khoảng 10-20 phút. Thành phần: 100% Vẹm xanh New Zealand Có chứa động vật thân mềm. Có thể chứa giáp xác. Cua đậu tự nhiên có thể xuất hiện trong vẹm Sản xuất bởi: Talleys Group Ltd 1 Ward Street, Port Motueka, New Zealand Tel: +64-3-528 2800 www.talleys.co.nz																								
Chỉ là gợi ý phục vụ KHỐI LƯỢNG TÍNH 1 KG	CÁCH LÀM Trộn cà chua, hành lá, xà hương, dầu ô liu và nước cốt chanh. Cho 2 muỗng cà phê hỗn hợp cà chua và ½ muỗng cà phê phô mai lên mỗi con vẹm. Nướng ở 350°F (khoảng 175°C) cho đến khi vẹm nóng (12-15 phút)	THÔNG TIN DINH DƯỠNG Số khẩu phần trên gói 7 Khẩu phần: 85g <table><tr><td></td><td>Trung bình trên một khẩu phần</td><td>Trung bình trên 100g</td></tr><tr><td>Năng lượng</td><td>363kJ</td><td>427kJ</td></tr><tr><td>Chất đạm</td><td>12.5g</td><td>14.7g</td></tr><tr><td>Chất béo tổng</td><td>2,1g</td><td>2,5g</td></tr><tr><td>Bão hòa</td><td>ít hơn 1g</td><td>ít hơn 1g</td></tr><tr><td>Carbohydrat</td><td>4.3g</td><td>5,1g</td></tr><tr><td>Đường</td><td>ít hơn 1g</td><td>1g</td></tr><tr><td>Natri</td><td>468mg</td><td>550mg</td></tr></table> Không chất bảo quản Sản phẩm của New Zealand Hải sản bền vững		Trung bình trên một khẩu phần	Trung bình trên 100g	Năng lượng	363kJ	427kJ	Chất đạm	12.5g	14.7g	Chất béo tổng	2,1g	2,5g	Bão hòa	ít hơn 1g	ít hơn 1g	Carbohydrat	4.3g	5,1g	Đường	ít hơn 1g	1g	Natri	468mg	550mg
	Trung bình trên một khẩu phần	Trung bình trên 100g																								
Năng lượng	363kJ	427kJ																								
Chất đạm	12.5g	14.7g																								
Chất béo tổng	2,1g	2,5g																								
Bão hòa	ít hơn 1g	ít hơn 1g																								
Carbohydrat	4.3g	5,1g																								
Đường	ít hơn 1g	1g																								
Natri	468mg	550mg																								
BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH TẠI -18°C HOẶC THẤP HƠN	BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH																									

Không chất bảo quản
Sản phẩm của New Zealand
Hải sản bền vững

✓



NHÃN DỊCH

	THƯỜNG HIỆU NELSON THỰC PHẨM TƯƠI TỪ NEW ZEALAND Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản đông lạnh: Ở nhiệt độ -18°C (0°F) hoặc thấp hơn. Sử dụng ngay sau khi mở. Không đông lại nếu đã rã đông. Gợi ý chế biến: Nướng: Nướng khoảng 5-6 phút. Nấu lò: Làm nóng lò nướng ở 160°C (320°F) và nướng khoảng 5-7 phút. Hấp: Đun sôi nước trong nồi, cho vẹm vào, đậy nắp và hấp khoảng 3 phút. Bạn có thể thêm các loại gia vị yêu thích vào vẹm trước khi nướng hoặc dùng làm nguyên liệu cho các món hải sản khác Sản phẩm này đã được xử lý nhiệt trong quá trình chế biến nhưng vẫn nên cần phải nấu chín trước khi ăn SẢN PHẨM CỦA NEW ZEALAND	
--	--	--

Bảo quản đông lạnh: Ở nhiệt độ -18°C (0°F) hoặc thấp hơn.

Gợi ý chế biến:

Nướng lò: Làm nóng lò nướng ở 160°C (320°F) và nướng khoảng 5-7 phút.

Bạn có thể thêm các loại gia vị yêu thích vào vừng trước khi nướng hoặc dùng làm nguyên liệu cho các món hải sản khác

SẢN PHẨM CỦA NEW ZEALAND

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT

HUỶNH TUYẾT PHƯƠNG

mu



Tôi, Đặng Thị Hiền Mai, CCCD số: 011300000005 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 02/03/2022; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng **Anh sang tiếng Việt**.

Người dịch

lu

Đặng Thị Hiền Mai

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 14 tháng 11 năm 2024 (Ngày mười bốn tháng mười một, tháng mười năm hai nghìn không trăm hai mươi tư)
Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi,

Nguyễn Đức Xuân

- Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

CHỨNG NHÂN

- Bản dịch này do bà Đặng Thị Hiền Mai, CCCD số: 0113000000005 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 02/03/2022, là công tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Anh sang tiếng Việt**.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Đặng Thị Hiền Mai;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành bản chính, mỗi bản gồm tờ, trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

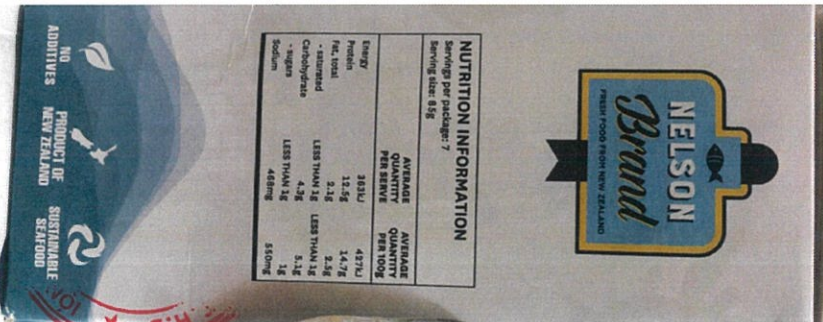
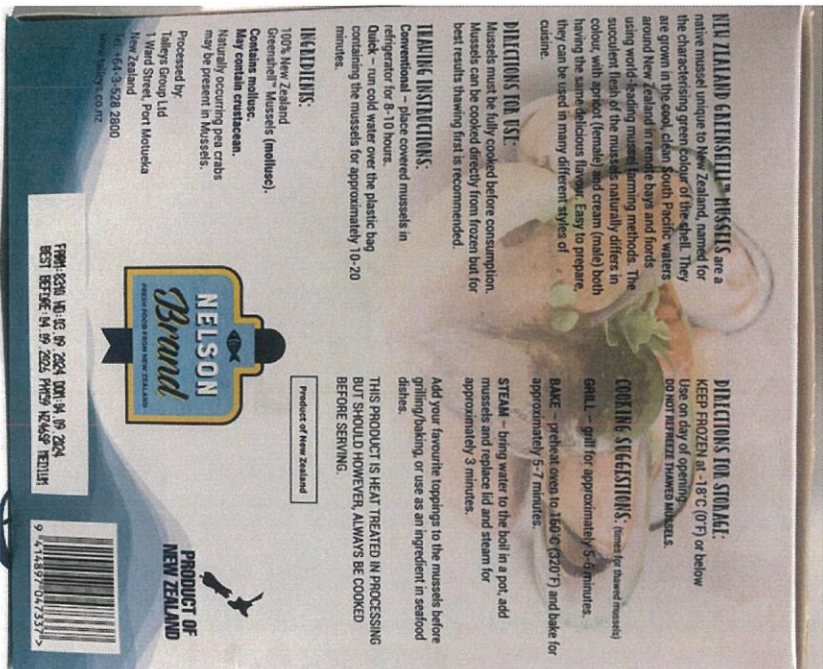
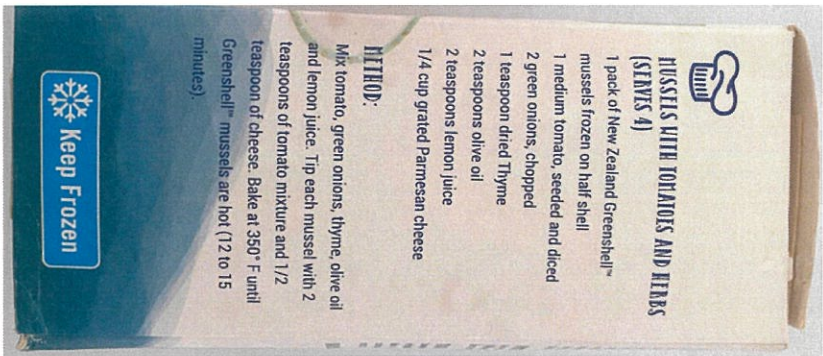
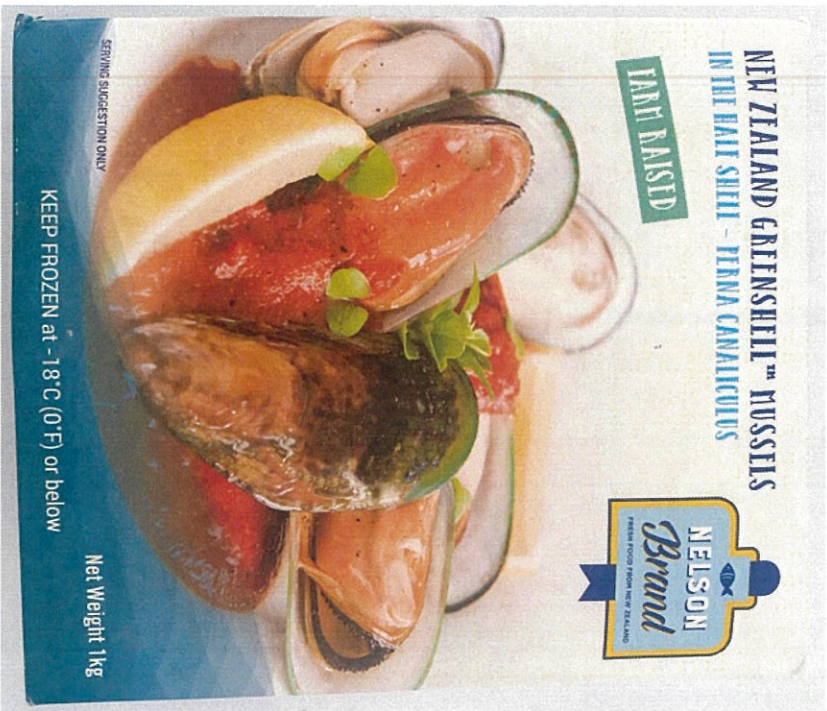
Số công chứng: *26562* Quyển số: 01 /2024 TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Nguyễn Đức Xuân

HÌNH ẢNH NHÃN SẢN PHẨM



Tp Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 11 năm 2024

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẠI TÂN VIỆT



HOANG TUYẾT PHƯƠNG

Giám sát QA