

UBND PHƯỜNG PHAN ĐÌNH PHÙNG  
HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 02/HTXTPCH/2026

**CHÂN GÀ XÌ DẦU CAY**

*Thái Nguyên, tháng 3 năm 2026*

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 02/HTXTPCH/2026**

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

- Tên tổ chức: Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu
- Địa chỉ: Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên
- Điện thoại: 0972680777
- Mã số HTX: 4601632924

- Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 số HA 764 do Viện nghiên cứu và Phát triển tiêu chuẩn chất lượng cấp ngày 04/11/2025, hiệu lực đến ngày 03/11/2028 cho lĩnh vực Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà và nước sốt chấm gà; Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015 số HT 3772 do Viện nghiên cứu và Phát triển tiêu chuẩn chất lượng cấp ngày 04/11/2025, hiệu lực đến ngày 03/11/2028 cho lĩnh vực Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà và nước sốt chấm gà

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: Chân gà xì dầu cay**

**2. Thành phần:**

- Nguyên liệu: Chân gà tươi, muối, đường, ớt hạt tàu xì, xì dầu, tiêu, quế, hồi, thảo quả.

- Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 tháng kể từ ngày sản xuất.**

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

- Chất liệu bao bì: Túi PE đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng 400g, 500g.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):**

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (có đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)**

**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 Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7049:2020 Thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt.

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./.

Thái Nguyên, ngày 25 tháng 03 năm 2026

**GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Văn Lực**

**Phụ lục: Chỉ tiêu kèm theo Bản tự công bố chất lượng**

**Bảng 1 - Chỉ tiêu cảm quan**

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Trạng thái	Đặc trưng cho sản phẩm
Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
Mùi vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ
Vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có

**Bảng 2 - Các chỉ tiêu lý, hoá**

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng amoniac, mg/100 g, không lớn hơn	40
2. Trị số peroxit, không lớn hơn	120

**Bảng 3 - Hàm lượng kim loại nặng**

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
1. Chì (Pb)	0,1
2. Cadimi (Cd)	0,05

**Bảng 4 - Các chỉ tiêu vi sinh vật**

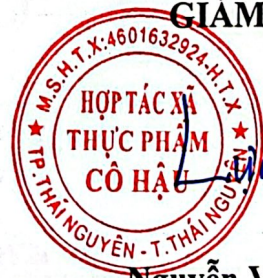
Tên chỉ tiêu	Giới hạn
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	$5.10^5$ - $5.10^6$
2. E.coli, cfu/g	$5.10^1$ - $5.10^2$
3. Coliforms, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	50
4. Salmonella trong 25g	Không được có

**Bảng 5 - Các chỉ tiêu dinh dưỡng**

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức
Năng lượng	Kcal	$\geq 200$
Hàm lượng Cacbonhydrate	g	$\geq 2$
Hàm lượng Protein	g	$\geq 15$
Hàm lượng Lipit	g	$\geq 10$
Hàm lượng Natri (Na)	g	$\geq 900$

Phan Đình Phùng, ngày 25 tháng 3 năm 2026

**GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Văn Lực**

**BẢN SAO**

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỢP TÁC XÃ**

Mã số hợp tác xã: 4601632924

Đăng ký lần đầu, ngày 24 tháng 3 năm 2025

**1. Tên hợp tác xã:**

Tên hợp tác xã viết bằng tiếng Việt: **HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU**

Tên hợp tác xã viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên hợp tác xã viết tắt: **HTX CÔ HẬU**

**2. Địa chỉ trụ sở chính:** Tổ 9, Phường Túc Duyên, Thành phố Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

Điện thoại: 0972680777 Fax:

Email: lucnguyentng@gmail.com Website:

**3. Vốn điều lệ:** 1.000.000.000 đồng (Một tỷ đồng)

**4. Người đại diện theo pháp luật của hợp tác xã:**

Họ và tên **NGUYỄN VĂN LỰC** Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch hội đồng quản trị

Sinh ngày: 20/05/1991 Quốc tịch: Việt Nam

Số định danh cá nhân: 019091004863

Địa chỉ liên lạc:

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



**Dương Văn Hiệp**

**Chứng thực bản sao đúng với bản chính**

Số chứng thực ..... **0.2.6.2** ..... Quyền số **0.1** ..... SCT/ BS

Ngày **19** tháng **01** năm **2026**



**CÔNG CHỨNG VIÊN  
Bùi Thị Hạ**

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM  
VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG



**BẢN SAO**

# GIẤY CHỨNG NHẬN

## HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU

Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

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

### ISO 22000:2018

Hệ thống Quản lý An toàn thực phẩm  
cho lĩnh vực:

Chế biến gà ủ muối, gà xi dầu, gà mật ong, chân gà  
và nước sốt chấm gà (\*)

Chứng thực bản sao đúng với bản chính  
Số chứng thực .....1741... Quyền sở hữu .....SCT/BS  
Ngày .....tháng 05.....năm 2026  
07

(Code: CIV\*, FI\*)

Số giấy chứng nhận: HA 764;

Mã số: 764-25-01/00

Ngày chứng nhận lần đầu: 04 / 11 / 2025

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 04 / 11 / 2025 đến ngày 03 / 11 / 2028

(Để duy trì hiệu lực 3 năm Giấy chứng nhận, đơn vị phải hoàn tất thủ tục đánh giá giám sát Lần 1 trước ngày 03 / 11 / 2026, giám sát Lần 2 trước ngày 03 / 11 / 2027)

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN  
CHỦ TỊCH

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn



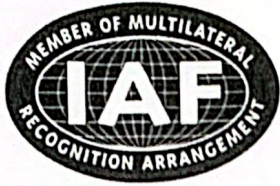
Lê Hữu Thắng



VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG  
Địa chỉ: Số 52/46, đường Liên Mạc, phường Thượng Cát, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn

Ghi chú: - (\*) Phạm vi được công nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17021-1:2015 & ISO/IEC 22003-1:2022

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM  
VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG



# GIẤY CHỨNG NHẬN

## HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẠU

Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

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

### ISO 9001:2015

Hệ thống Quản lý Chất lượng  
cho lĩnh vực:

Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà  
và nước sốt chấm gà

Chứng thực bản sao đúng với bản chính  
Số chứng thực .....1741..... Quyền sở:.....SCT/BS  
Ngày 07.....tháng 05 năm 2026

(Code:10\*, 46\*)

Số giấy chứng nhận: HT 3772;

Mã số: 3772-25-01/00 HA

Ngày chứng nhận lần đầu: 04 / 11 / 2025

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 04 / 11 / 2025 đến ngày 03 / 11 / 2028

(Để duy trì hiệu lực 3 năm Giấy chứng nhận, đơn vị phải hoàn tất thủ tục đánh giá giám sát Lần 1 trước ngày 03 / 11 / 2026, giám sát Lần 2 trước ngày 03 / 11 / 2027)

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN  
CHỦ TỊCH

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn



VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG  
Địa chỉ: Số 52/46, đường Liên Mạc, phường Thượng Cát, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn





BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

**BẢN SAO**

Số /No.: 260325.04.04

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THỰC PHẨM CÔ HẬU  
Địa chỉ/ Address : Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên  
Thông tin mẫu/ Name of sample : Chân Gà Xi Dầu Cay  
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong bao bì kín  
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 25/03/2026  
Ngày phân tích/ Date of analysis : 27/03/2026 Ngày trả kết quả/ : 09/04/2026  
commencement Date of Issue

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS

STT/ No.	Chi tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	Phương pháp/ Method
1.	Total aerobic microorganisms/ Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/g	9.3 x 10 <sup>2</sup>	-	Ref. ISO 4833-1:2013 (*) <sup>(1)</sup>
2.	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	0.3	CFT-WI05-01 (**)(*) <sup>(2)</sup>
3.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)/ Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH	1.2	CFT-WI05-01 (**)(*) <sup>(2)</sup>
4.	Hàm lượng nitơ amoniac	mgN/100g	30.6	-	CFT-WI02-19 (**)(*) <sup>(2)</sup>
5.	Chỉ số peroxit (PV)	meq/kg	0.50 (<LOQ=0.6) <sup>4</sup>	-	CFT-WI02-51 (**)(*) <sup>(2)</sup>
6.	Color/ Màu sắc	-	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm	-	Cảm quan (**)(2)
7.	Odor/ Mùi	-	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	Cảm quan (**)(2)
8.	Taste/ Vị	-	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	Cảm quan (**)(2)
9.	Characteristic/ Trạng thái	-	Đặc trưng của sản phẩm	-	Cảm quan (**)(2)
10.	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	%	KPH	-	Cảm quan (**)(2)





**BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số /No.: 260325.04.04

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THỰC PHẨM CÔ HẬU  
Địa chỉ/ Address : Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên  
Thông tin mẫu/ Name of sample : Chân Gà Xi Dầu Cay  
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong bao bì kín  
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 25/03/2026  
Ngày phân tích/ Date of analysis : 27/03/2026  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 09/04/2026  
commencement

Phòng kiểm nghiệm/ Laboratory

Nguyễn Hồng Nhung



Giám đốc/ Director  
  
Trần Như Ý

**Chứng thực bản sao đúng với bản chính**  
Số chứng thực .....1741..... Quy định số:.....SCT/BS  
Ngày 07.....tháng 05.....năm 2026



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**Bùi Thị Hạ**

**Ghi chú/ Notes:**

KPH; <10; <3; <1: Không phát hiện/ Not detected.

(\*) : Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017.

(\*\*) : Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/ Parameter is tested by subcontractor.

(\*\*)(\*) : Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017, được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017 and tested by subcontractor.

(1): Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Hà Nội: Location of analysis at the Hanoi FAO Testing Center.

(2): Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ: Location of analysis at the CanTho FAO Testing Center.

-Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử. Phòng thí nghiệm sẽ cung cấp độ đo không đảm bảo với từng chỉ tiêu khi khách hàng yêu cầu/ This result is valid only on the test sample. The laboratory will provide measurement uncertainty with each specification as customer's request.

-Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and Client's name are written as client's request.

-Không được sao chép một phần hay toàn bộ báo cáo kết quả thử nghiệm này khi không có sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám đốc Công ty Cổ phần Chứng nhận và Kiểm nghiệm FAO / Do not copy each separate or full part of the test report without the written approval of the Board of Directors of FAO.



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

**BẢN SAO**

Số /No.: 260325.04.04

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THỰC PHẨM CÔ HẬU  
Địa chỉ/ Address : Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên  
Thông tin mẫu/ Name of sample : Chân Gà Xi Dầu Cay  
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong bao bì kín  
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 25/03/2026  
Ngày phân tích/ Date of analysis : 27/03/2026 Ngày trả kết quả/ : 09/04/2026  
commencement Date of Issue

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS

TT/ No.	Chi tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	Phương pháp/ Method
1.	Total aerobic microorganisms/ Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/g	9.3 x 10 <sup>2</sup>	-	Ref. ISO 4833-1:2013 (*) <sup>(1)</sup>
2.	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	0.3	CFT-WI05-01 (**)(*) <sup>(2)</sup>
3.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)/ Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH	1.2	CFT-WI05-01 (**)(*) <sup>(2)</sup>
4.	Hàm lượng nitơ amoniac	mgN/100g	30.6	-	CFT-WI02-19 (**)(*) <sup>(2)</sup>
5.	Chỉ số peroxit (PV)	meq/kg	0.50 (<LOQ=0.6) <sup>4</sup>	-	CFT-WI02-51 (**)(*) <sup>(2)</sup>
6.	Color/ Màu sắc	-	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm	-	Cảm quan (**)( <sup>2</sup> )
7.	Odor/ Mùi	-	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	Cảm quan (**)( <sup>2</sup> )
8.	Taste/ Vị	-	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	Cảm quan (**)( <sup>2</sup> )
9.	Characteristic/ Trạng thái	-	Đặc trưng của sản phẩm	-	Cảm quan (**)( <sup>2</sup> )
10.	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	%	KPH	-	Cảm quan (**)( <sup>2</sup> )





BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Số /No.: 260325.04.04

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THỰC PHẨM CỎ HẬU  
Địa chỉ/ Address : Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên  
Thông tin mẫu/ Name of sample : Chân Gà Xi Dầu Cay  
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong bao bì kín  
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 25/03/2026  
Ngày phân tích/ Date of analysis : 27/03/2026  
Ngày trả kết quả/ : 09/04/2026  
commencement Date of Issue

Phòng kiểm nghiệm/ Laboratory

Nguyễn Hồng Nhung



Giám đốc/ Director

Trần Như Ý

Chứng thực bản sao đúng với bản chính  
Số chứng thực .....1741..... Quyền số:.....SCT/ BS  
Ngày 07.....tháng.....05.....năm 2026



CÔNG CHỨNG VIÊN  
Bùi Thị Hạ

Ghi chú/ Notes:

KPH; <10; <3; <1: Không phát hiện/ Not detected.

(\*) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017.

(\*\*) Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/ Parameter is tested by subcontractor.

(\*\*)(\*) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017, được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017 and tested by subcontractor.

(1): Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Hà Nội: Location of analysis at the Hanoi FAO Testing Center.

(2): Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ: Location of analysis at the Can Tho FAO Testing Center.

-Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử. Phòng thí nghiệm sẽ cung cấp độ đo không đảm bảo với từng chỉ tiêu khi khách hàng yêu cầu/ This result is valid only on the test sample. The laboratory will provide measurement uncertainty with each specification as customer's request.

-Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and Client's name are written as client's request.

-Không được sao chép một phần hay toàn bộ báo cáo kết quả thử nghiệm này khi không có sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám đốc Công ty Cổ phần Chứng nhận và Kiểm nghiệm FAO / Do not copy each separate or full part of the test report without the written approval of the Board of Directors of FAO.



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
 EXAMPLES OF EXPERIMENTAL RESULTS

**BẢN SAO**

Số / No.: 2782025/KQKN

Tên khách hàng/Name of clients : **HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU**  
 Địa chỉ khách hàng/Address of clients: **Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên**  
 Số lượng mẫu/Quantity of samples: **01**  
 Ngày nhận mẫu/ Date of sampling: **05/8/2025**  
 Ngày phân tích/ Date of tested on: **06/8/2025**  
 Tình trạng mẫu/ State of sampling: **Mẫu được bảo quản lạnh trong túi nilon hút chân không.**

**KẾT QUẢ / RESULTS**

Tên mẫu/ Name of samples	Mã mẫu/ Code of samples	Chi tiêu phân tích/ Test Parameter	Phương pháp /Testing method	Đơn vị/ Unit:	LOD	KẾT QUẢ / RESULTS
Chân gà xi dầu cay	TP 18.8.25	E.coli***	ISO 16649-2:2001	CFU/g	/	KPH
		Salmonella***	ISO6579-1:2017	Định tính/25g	/	KPH
		Hàm lượng Protein	LC/MS/MS	g/100g	/	20
		Hàm lượng Lipid	LC/MS/MS	g/100g	/	16
		Năng lượng	FAO food energy 02:2003	Kg/100g		232
		Hàm lượng Natri	TCVN8148:2009	mg/100g	/	980
		Hàm lượng carbonhydrat	LC/MS/MS	g/100g	/	2
		Cadimi (Cd)***	AOAC 999.11	Mg/kg	0.002	0.043
		Chì (Pb)***	AOAC 999.11	Mg/kg	0.016	0.029
		Ciprofloxacin**	PP09:2020	µg/kg	1	KPH
		Ofloxacin**	PP09:2020	µg/kg	1	KPH

Chứng thực bản sao đúng với bản chính  
 Số chứng thực: 3.6.6.9. quyền số: 02-SCT/BS  
 Ngày: 17 tháng 08 năm 2025  
 Giám Đốc

Phụ trách kỹ thuật

Ngô Chu Thủy



Lê Phương Hạnh

**CÔNG CHỨNG VIÊN  
 Bùi Thị Hạ**

**Ghi chú/Note:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu phân tích/ The test result is valid for analysed sample only.
- Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của trung tâm dịch vụ kỹ thuật và huấn luyện nghiệp vụ chất lượng nông lâm thủy sản/ This Test Report shall not be reproduced except in full, without the written approval of The center for technical services and professional training in agro-forestry-fishery quality - Thai Nguyen.
- (\*): Chỉ tiêu đã được VILAS công nhận/ The parameter was accredited by VILAS - (\*\*): Chỉ tiêu phân tích đã được chỉ định/ The parameter was assigned
- (\*\*\*) : Chỉ tiêu được phân tích tại nhà thầu phụ/ The parameter is analysed at authorized Laboratories
- LOQ: Giới hạn định lượng/ Limit of Quantitation - KPH: Không phát hiện/ Not Detected. - LOD: Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection

Thành phần: Chăn gà tươi, muối, đường, ớt hạt tiêu xít, xì dầu, tiêu, quế hồi thóc quế ...

Hương dấm sử dụng: Rõ dấm ăn liền hoặc quoy là vì sống 5 phút.

Thông tin cảnh báo: Chỉ sử dụng khi sản phẩm còn nguyên vẹn, nguyên chân không.

Bảo quản: Ngăn đông.

Ngày sản xuất: In lên bao bì.

Hạn sử dụng: 4 tháng kể từ ngày sản xuất.

Nguồn gốc xuất xứ: Việt Nam

400 g (± 100 g)

khối lượng tịnh:



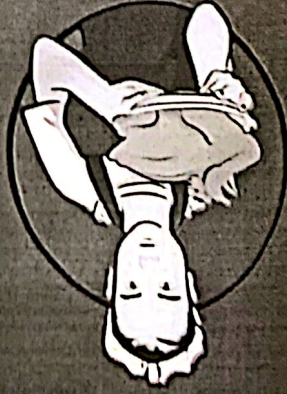
Hình ảnh chỉ mang tính minh họa sản phẩm thực tế có thể khác



SẢN PHẨM ĐẠT TOP 10  
THƯƠNG HIỆU TIN CẬY,  
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ  
TÂN TÂM 2022

**CHÂN  
GÀ  
XỊ  
DẦU  
CAY**

HỘP TÁC XẢ  
THỰC PHẨM CÓ HẠN



THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)		
Chỉ tiêu	Hàm lượng	Đơn vị
Năng lượng	232	Kg/100g
Hàm lượng Protein	20	g/100g
Hàm lượng Lipid	16	g/100g
Hàm lượng Carbohydrat	2	g/100g
Hàm lượng Natri	980	mg/100g

## HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU

Địa chỉ: Tổ 35, Phường Phan Đình Phùng, Tỉnh Thái Nguyên

Tự công bố sản phẩm số: 04/HTXTPCH/2025

Mã số hợp tác xã: 4601632924

Đạt giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số HA 764,

Mã số: 764-25-01/00 do Viện NCPT tiêu chuẩn chất lượng cấp ngày 04/11/2025

*Thương hiệu Gà ủ muối cô Hậu xin chân thành cảm ơn quý khách hàng! Vì trong muôn vàn sự lựa chọn, quý khách hàng đã lựa chọn sử dụng sản phẩm bên cô Hậu. Hi vọng sản phẩm sẽ mang đến cho khách hàng một bữa ăn ngon bên người thân và gia đình, gà ủ muối cô Hậu cam kết sản phẩm luôn được làm từ nguồn nhiên liệu tươi ngon nhất, chế biến hợp vệ sinh và mong muốn mang đến khách hàng những sản phẩm tốt nhất thương hiệu cô Hậu sẽ không ngừng tiếp thu ý kiến đóng góp, để sản phẩm ngày càng hoàn thiện hơn nữa.*

*Chúc quý khách thật nhiều sức khỏe, niềm vui một năm mới an khang thịnh vượng*