

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 04/HTXTPCH/2026**

CÁNH GÀ SỐT MẬT ONG

Thái Nguyên, tháng năm 2026

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 04/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: Cánh gà sốt mật ong

2. Thành phần:

- Nguyên liệu: Cánh gà tươi, đường, mật ong, muối, nước tương, quế, hồi, thảo quả, gừng tươi.

- Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 60 ngày 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 100g, 200g.

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 15 tháng 3 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	≥ 200
Hàm lượng Cacbonhydrate ✓	g	≥ 10
Hàm lượng Protein ✓	g	≥ 20
Hàm lượng Lipit ✓	g	≥ 10
Hàm lượng Natri (Na) ✓	g	≥ 700

Phan Đình Phùng, ngày 25 tháng 3 năm 2026

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Văn Lực

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỢP TÁC XÃ

BẢN SAO

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**



Đương Văn Hiệp

Chứng thực bản sao đúng với bản chính

Số chứng thực **0262** Quyền số **01** 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

VICAS 083-FSMS

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 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 số: SCT/BS
Ngày tháng năm 2026

(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

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 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 thực1741..... Quyền sở:.....SCT/BS
Ngày.....tháng.....năm 2026

(Code:10*, 46*)

Số giấy chứng nhận: HT 3772;

Mã số: 3772-25-01/00

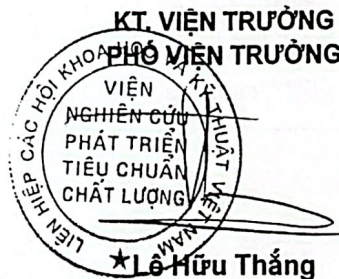
Ngày chứng nhận lần đầu: 04 / 11 / 2025

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



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.: 260325.04.02

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 : Cánh Gà Sốt Mật Ong
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

T/ o.	Chi tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	Phương pháp/ Method
	Total aerobic microorganisms/ Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/g	8.4 x 10 ²	-	Ref. ISO 4833-1:2013 (*) ⁽¹⁾
	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	0.3	CFT-WI05-01 (**)(*) ⁽²⁾
	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)/ Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH	1.2	CFT-WI05-01 (**)(*) ⁽²⁾
	Hàm lượng nitơ amoniac	mgN/100g	22.1	-	CFT-WI02-19 (**)(*) ⁽²⁾
	Chỉ số peroxit (PV)	meq/kg	0.47 (<LOQ=0.6) *	-	CFT-WI02-51 (**)(*) ⁽²⁾
	Color/ Màu sắc	-	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm	-	Cảm quan (**)(2)
	Odor/ Mùi	-	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	Cảm quan (**)(2)
	Taste/ Vị	-	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	Cảm quan (**)(2)
	Characteristic/ Trạng thái	-	Đặc trưng của sản phẩm	-	Cảm quan (**)(2)
	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	%	KPH	-	Cảm quan (**)(2)





BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /No.: 260325.04.02

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 : Cánh Gà Sốt Mật Ong
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 thực174.1.....Quyển 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.

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

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

(**)(*): Chi 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.



VILAS 1098

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
 EXAMPLES OF EXPERIMENTAL RESULTS

BẢN SAO

Số / No.: 2682025/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
Cánh gà mật ong Cô Hậu	TP 17.8.25	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	/	27
		Hàm lượng Lipid	LC/MS/MS	g/100g	/	12
		Năng lượng	FAO food energy 02:2003	Kg/100g		284
		Hàm lượng Natri	TCVN8148:2009	mg/100g	/	750
		Hàm lượng carbohydrat	LC/MS/MS	g/100g	/	12
		Cadimi (Cd)***	AOAC 999.11	Mg/kg	0.002	0.028
		Chi (Pb)***	AOAC 999.11	Mg/kg	0.016	0.031
		Ciprofloxacin**	PP09:2020	µg/kg	1	KPH
		Ofloxacin**	PP09:2020	µg/kg	1	KPH

Liên chúng chứng thực bản sao từ bản chính

Chứng thực bản sao đúng với bản chính tại Thái Nguyên, ngày 20 tháng 8 năm 2025

Số chứng thực: 3.6.6.9 quyền số: 02...SCT/BS

Ngày 17 tháng 12 năm 2025

Phụ trách kỹ thuật

Ngô Chu Thủy

Ngô Chu Thủy



GÔNG CHỨNG VIÊN

Bùi Thị Hạ



GIÁM ĐỐC

Le Phương Hạnh

Chú ý/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.

(*): Chi tiêu đã được VILAS công nhận/ The parameter was accredited by VILAS -(**): Chi tiêu phân tích đã được chỉ định/ The parameter was assigned

(**): Chi 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



Cô Hậu Thái Nguyên

**càng ăn càng mê
càng nhai càng đã !**

CÁNH GÀ SỐT MẬT ONG

NGÂM VỊ SỐT MẬT, THỊT MỀM THƠM NGON

Tên sản phẩm: Cánh gà sốt mật ong

Thành phần: Cánh gà tươi, đường, muối, mật ong, bột ngọt, nước tương, gia vị thảo mộc (quế, hồi, thảo quả, gừng tươi...)

Cách bảo quản: Bảo quản trong tủ lạnh

Cách sử dụng: Mở bao bì dùng trực tiếp

Sản xuất: tại HTX Thực Phẩm Cô Hậu, Phường Phan Đình Phùng, Tỉnh Thái Nguyên

Số đăng kí: 4601632924

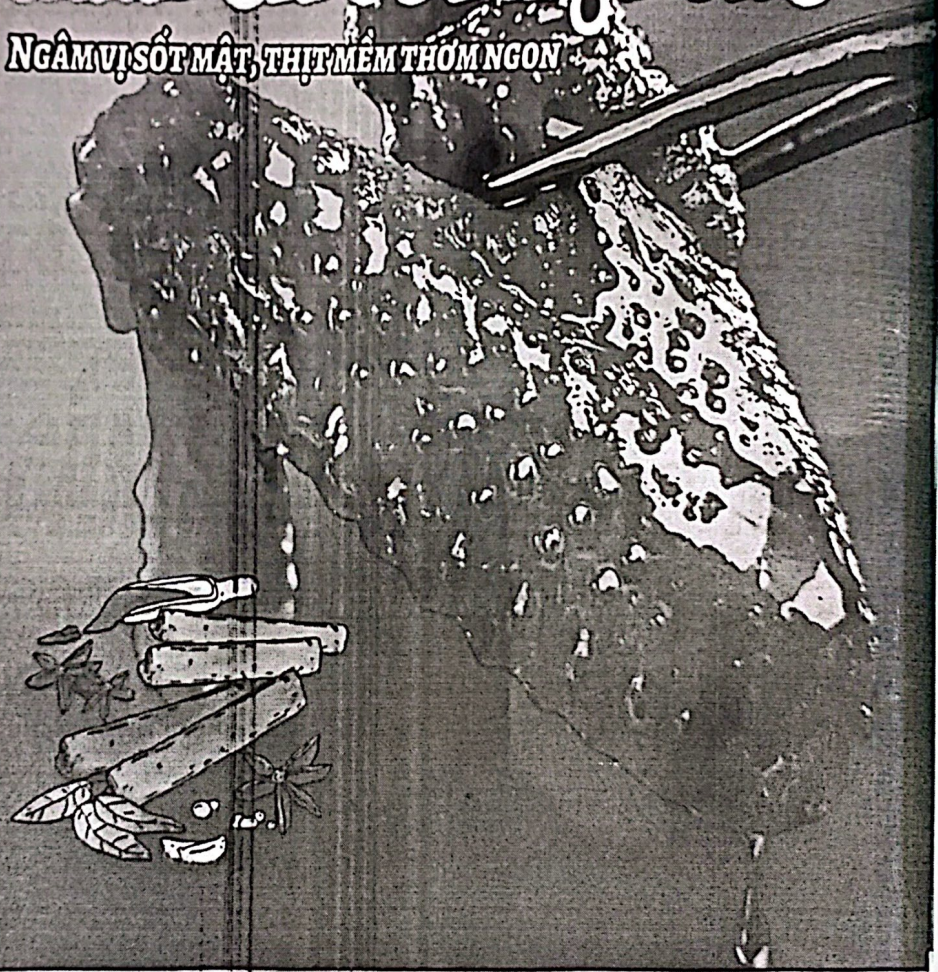




Cô Hậu Thái Nguyên

CÁNH GÀ SỐT MẬT ONG

NGÂM VỊ SỐT MẬT, THỊT MỀM THƠM NGON



Khối lượng tịnh: 40g

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

ĐƯỢC QUÉT BẰNG CamScanner