

Số: 1209 / CV-VTM

Hưng Yên, ngày 12 tháng 09 năm 2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số... ngày.../200...
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo... Phòng... Sao...

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM HƯNG YÊN

- Căn cứ vào Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội.
- Căn cứ vào Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Căn cứ vào Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần VTM Group xin chân thành cảm ơn sự hướng dẫn, giúp đỡ của Quý Chi cục đối với công ty chúng tôi cũng như các doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh.

Theo thông báo bổ sung thông tin về xuất xứ trên nhãn gốc sản phẩm “Chất làm dày tổng hợp Mochi snow mei niang ZP-401” và “Chất làm dày tổng hợp Mochi Q xue mei niang ZP-401B” của Công ty Guangdong Lingnan Geen Biotechnology Co.,Ltd, địa chỉ: Số 1, Đường Thanksgiving, Thị trấn Baitu, Quận Qujiang, Thành phố Shaoguan, Tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc - là nhà cung cấp 2 nguyên liệu cho Công ty Cổ phần VTM Group, địa chỉ: Đường liên tỉnh Hà Nội – Hưng Yên, Thôn Chấn Đông, Xã Hoàn Long, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Căn cứ theo quy định tại điểm 4, điều 5 của Nghị định 15/2018/NĐ-CP, vậy Công ty Cổ phần VTM Group xin gửi văn bản thông báo cập nhật thông tin được bổ sung trên nhãn gốc sản phẩm như sau:

STT	Tên sản phẩm	Số TCB	Nội dung bổ sung trên nhãn gốc
1	Chất làm dày tổng hợp Mochi snow mei niang ZP-401	01/VTM/2026	Place of origin: Made in China (Dịch tiếng việt: Xuất xứ: Trung Quốc)
2	Chất làm dày tổng hợp Mochi Q xue mei niang ZP-401B	02/VTM/2026	

Công ty Cổ phần VTM Group cam kết không thay đổi thông tin về thành phần và chất lượng sản phẩm.

Xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi
- Lưu PHC-NS



GIÁM ĐỐC

Phạm Thế Hùng



Temperature resistance Mochi powder

Compound thickener (ZP-401)

The Q-heart filling made by this product has elastic and chewy taste, does not stick to the teeth, does not make a living, and does not age for six months. It can be used as the filling of bread, cakes, mooncakes and other stuffed products.

Ingredients: Hydroxypropyl distarch phosphate, Acetylated distarch phosphate, Sodium alginate, Guar gum, Edible starch.

Usage method: After the product is evenly mixed with water and white granulated sugar, syrup and liquid oil are added and gelatinized at high temperature.

Scope of application: 07.02 Pastries.

Recommended dosage: 5.0%~15.0%(by total amount of food).

Food Production License No.: SC20144020500761.

Storage condition: Store in a cool and dry place. Do not mix with toxic substances.

Food additive product standard code: GB 26687.

Shelf Life: 12 months.

Net content: 25kg.

Production lot number:

Production date:

Place of origin: Made in China

Manufacturer: Guangdong Lingnan Geen Biotechnology Co.,Ltd.

Address: No.1,Thanksgiving Road, Baitu Town, Qujiang District, Shaoguan City, Guangdong Province, China.

Telephone: 0751-6911968

Fax: 0751-6911970

Website: www.gdgeen.com



**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

Bột Mochi chịu nhiệt

Chất làm dày tổng hợp (ZP-401)

Nhân bánh "Q-heart" (nhân dẻo) được làm từ sản phẩm này có kết cấu dẻo dai, không dính răng, không bị vỡ và giữ được chất lượng ổn định (không bị hư hỏng/cứng lại) trong vòng sáu tháng. Sản phẩm có thể dùng làm nhân cho bánh ngàn lớp nhân trứng muối, bánh mì, bánh ngọt, bánh trung thu và các loại bánh có nhân khác.

Thành phần: Hydroxypropyl distarch phosphate, Acetylated distarch phosphate, Sodium alginate, Guar gum, Tinh bột.

Cách sử dụng: Trộn đều sản phẩm với nước và đường cát trắng, sau đó thêm siro và dầu lỏng vào, rồi tiến hành hồ hóa ở nhiệt độ cao.

Phạm vi ứng dụng: 07.02 Các loại bánh Pastries.

Liều lượng khuyến nghị: 5,0% ~ 15,0% (tính trên tổng khối lượng thực phẩm).

Số giấy phép sản xuất thực phẩm: SC20144020500761.

Điều kiện bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Không để chung với các chất độc hại.

Tiêu chuẩn sản phẩm phụ gia thực phẩm: GB 26687.

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

Khối lượng tịnh: 25kg.

Số lô sản xuất:

Ngày sản xuất:

Xuất xứ: Trung Quốc

Nhà sản xuất: Guangdong Lingnan Geen Biotechnology Co., Ltd.

Địa chỉ: No.1, Thanksgiving Road, Baitu Town, Qujiang District, Shaoguan City, Guangdong Province, China

Điện thoại: 0751-6911968

Fax: 0751-6911970

Website: www.gdgeen.com

Công ty TNHH cổ phần Group
GIÁM ĐỐC
Phạm Thế Hưng
(đã ký và đóng dấu)

LỜI CHỨNG CHỨNG THỰC CHỮ KÝ NGƯỜI DỊCH

Tôi, Phạm Anh Thư, Căn cước số: 0311 8500 5400 do Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 19/02/2025; cam đoan dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 11 tháng 09 năm 2026

Người dịch



Phạm Anh Thư

Ngày 11 tháng 09 năm 2026 (Ngày mười một, tháng chín, năm hai ngàn không trăm hai mươi sáu)
Tại Văn phòng Công chứng Toàn Cầu, địa chỉ tại số 55+57 Chợ Hàng, phường Lê Chân, thành phố Hải Phòng.

Tôi, **Vũ Huy Hạnh** là Công chứng viên Văn phòng công chứng Toàn Cầu, thành phố Hải Phòng

CHỨNG THỰC

Bà **Phạm Anh Thư**, là người đã ký vào từng trang bản dịch này. Người thực hiện chứng thực đã đối chiếu chữ ký của người dịch trên bản dịch và nhận thấy phù hợp với chữ ký mẫu của cộng tác viên dịch thuật đã đăng ký tại Văn phòng công chứng Toàn Cầu.

Văn bản chứng thực này được lập thành 02 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 02 tờ, 02 trang),

lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng công chứng Toàn Cầu.

Số chứng thực: 55073, Quyền số: **02/2026 - SCT/CKND**

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Huy Hạnh

ĐẠI HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ
CÔNG TY CỔ PHẦN



[Signature]

CHỖ CHỮ KÝ
[Signature Place]



GIAM ĐỐC **Temperature resistance Mochi powder**
Phẩm Chế Liệu **Compound thickener (ZP-401)**

The Q-heart filling made by this product has elastic and chewy taste, does not stick to the teeth, does not make a living, and does not age for six months. It can be used as the filling of bread, cakes, mooncakes and other stuffed products.

Ingredients: Hydroxypropyl distarch phosphate, Acetylated distarch phosphate, Sodium alginate, Guar gum, Edible starch.

Usage method: After the product is evenly mixed with water and white granulated sugar, syrup and liquid oil are added and gelatinized at high temperature.

Scope of application: 07.02 Pastries.

Recommended dosage: 5.0%~15.0%(by total amount of food).

Food Production License No.: SC20144020500761.

Storage condition: Store in a cool and dry place. Do not mix with toxic substances.

Food additive product standard code: :GB 26687.

Shelf Life: 12 months.

Net content: 25kg.

Production lot number:

Production date:

Place of origin: Made in China

Manufacturer: Guangdong Lingnan Geen Biotechnology Co.,Ltd.

Address: No.1,Thanksgiving Road, Baitu Town, Qujiang District, Shaoguan City, Guangdong Province, China.

Telephone: 0751-6911968

Fax: 0751-6911970

Website: www.gdgeen.com

