

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội – Phường Dị Sử - Thị xã Mỹ Hào – Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213 944 099

Fax: 02213 944 098

E-mail: thienhuongphiabac@gmail.com Website: www.thienhuongfood.com.

Mã số doanh nghiệp: 0900227116 ngày 25 tháng 06 năm 2019

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 32/2019/NNPTNT-0321; Ngày cấp: 16/09/2019. Nơi cấp: Chi cục quản lý Nông Lâm Sản – Thủy Sản tỉnh Hưng Yên .

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CHÁO GÀ ĂN LIỀN**

2. Thành phần:

+ Phôi cháo: Gạo

+ Các gói gia vị: Muối I-ốt, Thịt sấy, Đường, Chất điều vị (E621), Bột thịt gà (0.31%), Chất điều vị (E627, E631), Ngò rí, Hành lá, Bột tỏi, Bột tiêu, Lá chanh.

+ Sản phẩm chứa nguyên liệu có: đậu nành, ngũ cốc, sữa, SO₂, trứng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Tám tháng kể từ ngày sản xuất (xem trên bao bì).

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

4.1. Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh (gói): 42g, 45g, 46g, 47g, 48g, 50g, 52g, 55g.

- Quy cách thành phẩm: 50 gói/thùng, 30 gói/thùng hoặc 30 gói/rổ . . .

4.2. Chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (PE, PP, LLD . . .) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rổ nhựa bọc túi PP.

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

Cơ sở sản xuất: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội – Phường Dị Sử - Thị xã Mỹ Hào – Tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:
- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010
 - Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của luật an toàn thực phẩm.
 - Theo Quyết định 46/2007/QĐ- BYT ngày 19/12/2007 giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
 - Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
 - Theo QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
 - Theo Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT ngày 17/08/2015 hướng dẫn về quản lý phụ gia thực phẩm.
 - Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
 - Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ

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.

Hung Yên, ngày 03 tháng 07 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHÓ GIÁM ĐỐC

Đỗ Văn Tuyên

TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

STT	CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1	Màu sắc	- Phôi cháo màu đặc trưng - Gia vị màu đặc trưng
2	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng của gia vị, không có mùi lạ như mốc; Vị đặc trưng của sản phẩm
3	Trạng thái	Khô, rời, không vón cục

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Carbohydrate	% Khối lượng	55 - 85
2	Độ ẩm	% Khối lượng	≤ 12
3	Hàm lượng muối ăn	% Khối lượng	≤ 8
4	Hàm lượng protein	% Khối lượng	3 - 15

Hưng Yên, ngày 03 tháng 7 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHÓ GIÁM ĐỐC

Đỗ Văn Tuyên



DU THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Dị Sử - thị xã Mỹ Hào - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

Fax: 0221 3944 098

E-mail: thienhuongphiabac@gmail.com

Website: www.thienhuongfood.com

Sản phẩm: CHÁO GÀ ĂN LIỀN

Thành phần:

+ Phôi cháo: Gạo

+ Các gói gia vị: Muối I-ốt, Thịt sấy, Đường, Chất điều vị (E621), Bột thịt gà (0.31%),

Chất điều vị (E627, E631), Ngò rí, Hành lá, Bột tỏi, Bột tiêu, Lá chanh.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng NaCl: $\leq 8 \%$

Hàm lượng Carbohydrate: (55 – 85) %

Độ ẩm: $\leq 12 \%$

Hàm lượng Protein: (3 – 15) %

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 08 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Không để gần sản phẩm có mùi mạnh hoặc hóa chất tẩy rửa

Hướng dẫn sử dụng:

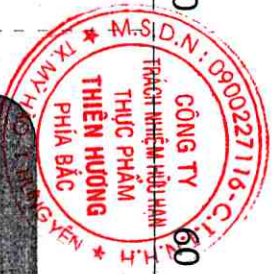
- Cho cháo và gia vị vào tô, cho nước sôi vừa đủ 350ml. Dùng muỗng khuấy đều, đậy kín trong 03 phút. Mở nắp cháo chín và dùng ngay.

Khối lượng tịnh:

Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Sản phẩm có chứa: đậu nành, ngũ cốc, sữa, SO₂, trứng.



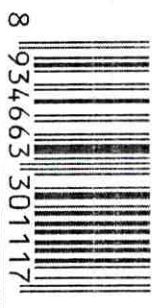
10 60 10

INSTANT PORRIDGE CHICKEN FLAVOUR

THÀNH PHẦN
 Phối chế: gạo, gia vị, muối, bột, thịt, súp, đường, chất điều vị (E621), bột mì (0,31%), chất điều vị (E627, E631), ngô, hành lá, bột tỏi, bột tiêu, lá chanh.

INGREDIENTS:
 Instant porridge: Rice
 Seasoning: Iodized Salt, Dried Meat, Sugar, Flavour enhancer (E621), Chicken powder (0,31%), Flavour enhancer (E631, E627), Dehydrated coriander, Dehydrated spring onion, Garlic powder, Pepper powder, Kaffir lime.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu	
Hàm lượng Protein/ Total Protein	(3 - 15) %
Hàm lượng Carbohydrate/ Total Carbohydrate	(55 - 85) %
Hàm lượng NaCl/ NaCl	≤ 8%
Độ ẩm/ Moisture	≤ 12%



E103770 Xanh Zdo

Size: 260 x 160 mm

120

Cháo Gà Ăn Liền

Mới

Ngar Mar Cháo Vón

THIEN HUONG FOOD

Khối lượng tịnh : 47g

INSTANT RICE CHICKEN SOUP

Sản xuất tại/ Manufactured:
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/NORTH THIEN HUONG FOOD, LTD
 Tổ Dân Phố Phan Bội, Phường Di Sử, Thị Xã Mỹ Hòa, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
 Phan Bội, Di Sử ward, Mỹ Hao town, Hưng Yên province, Viet Nam
 Tel: (0221) 3 944 099 - Fax: (0221) 3 944 098
 E-mail: thienhuongphiac@gmail.com - Website: www.thienhuongfood.com

60

DIRECTIONS: CÁCH SỬ DỤNG:

Cho cháo và gia vị vào tô.
 Put instant porridge into a bowl.
 Cho nước sôi vừa đủ (350ml).
 Pour enough boiling water (350ml).
 Khuấy đều đầy kín 3 phút.
 Cover the bowl for 3 minutes.
 Cháo chín dùng được ngay.
 Serve and enjoy.

THIEN HUONG FOOD

Thông tin cảnh báo:
 Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.
 Sản phẩm có chứa: dầu mè, ngũ cốc, sữa, SO₂, trứng.

Hướng dẫn bảo quản:
 Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
 Không để gần sản phẩm có mùi mạnh và hóa chất tẩy rửa.

NSX & HSD: xem trên bao bì.

10



BẢN SAO

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

04-11-2019

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

UBND PHƯỜNG DI SỬ
Số: 32/2019... Quyển: 01... TP/SCT/SST

GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN & THỦY SẢN TỈNH HUNG YÊN

Cơ sở/ Establishment: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG
PHÍA BẮC**

Mã số/ Approval number: **0900227116**

Địa chỉ/ Address: **Tổ dân phố Phan Bội, P. Di Sử, Q. Mỹ Hào, T. Hưng Yên**

Điện thoại/ Tel: **02213.944.099** Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:
*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

- Thực phẩm bao gói sẵn và Các thực phẩm bổ sung**
- vi chất dinh dưỡng: Bột canh, Cháo, Ngũ cốc,**
- Snack, Phở, Bún, Hủ tiếu, Nước I-ốt.**

Số cấp/ Number: **32/2019** /NNPTNT-0321

Có hiệu lực đến ngày **16** tháng **9** năm **2022**

Valid until (date / month / year)

Và thay thế giấy CN số: cấp ngày tháng năm

And replaces The Certificate N^o issued on (day / month / year)



Hung Yên, ngày **16** tháng **9** năm **2019** **CHỦ TỊCH**
VŨ DUY BÌNH



CHỊ CỤC TRƯỞNG
TRẦN NGUYỄN THÁP

BẢN SAO

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HAI THÀNH VIÊN TRỞ LÊN**

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Đăng ký lần đầu: ngày 25 tháng 05 năm 2004

Đăng ký thay đổi lần thứ: 13, ngày 19 tháng 02 năm 2020

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: THIEN HUONG FOOD NORTH COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt: THFOOD CO., LTD

2. Địa chỉ trụ sở chính

Tổ dân phố Phan Bội, Phường Dị Sử, Thị xã Mỹ Hòa, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221 3944099

Email:

CHỖ THỰC BÀN SAO ĐĂNG KÝ ĐƠN CHÍNH

Fax: 0221 3944098

Website:

28-02-2020

3. Vốn điều lệ 9.600.000.000 đồng

Bằng chữ: Chín tỷ sáu trăm triệu đồng

UBND PHƯỜNG DỊ SỬ

Số 718/.....Quyết định.....TP/SCT/SGT

4. Danh sách thành viên góp vốn

STT	Tên thành viên	Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức	Giá trị phần vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có)	Tỷ lệ (%)	Số CMND (hoặc chứng thực cá nhân hợp pháp khác) đối với cá nhân; MSDN đối với doanh nghiệp; Số Quyết định thành lập đối với tổ chức	Ghi chú
1	CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG - ĐẠI DIỆN: NGUYỄN VĂN HÀ	Số 1, đường Lê Đức Thọ, Khu phố 2, Phường Tân Thới Hiệp, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam	7.450.000.000	77,604	0300629737	
2	PHẠM THỊ HỒNG GÁM	P304 Nhà chung cư CT2 - TDP Xuân Lộc 4, Phường Xuân Đình, Quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.050.000.000	10,940	013491192	



**PHÓ CHỦ TỊCH
NGUYỄN ĐỨC THẮNG**



Vietnam

Add value.
Inspire trust.



Test Report No. VNT/F20/065374

Dated 23/06/2020

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F20/065374

Ngày 23/06/2020

Applicant : **NORTHERN THIEN HUONG FOOD CO., LTD.**
Tên khách hàng : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**
 Di Su Village, My Hao District, Hung Yen Province, Vietnam.
 Xã Dị Sử, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Attention : Ms. Tra
Người liên hệ

Date of receiving : 12/06/2020 (15:00)
Ngày nhận mẫu

Temperature of sample as received : Room temperature
Nhiệt độ bề mặt của mẫu khi nhận : *Nhiệt độ phòng*

State of sample as received : Sample intact in plastic bag
Mô tả tình trạng mẫu khi nhận : *Mẫu nguyên vẹn trong bao nhựa*

Test Period : 16/06/2020 – 23/06/2020
Thời gian thử nghiệm

Sample Description : Cháo Gà ăn liền
Mô tả mẫu



Note: The submitted samples were not taken by laboratory! *Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm*
 The information was provided by client/ *Thông tin được cung cấp bởi khách hàng.*
 Sample storage period 1 week after issuing the test report/ *Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm.*
 This testing result is only valid on the tested sample/ *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.*

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Assistant Lab Manager

Authorized By

Nguyen Thi Chan
Lab Manager

Note: The test report is electronically generated. Hence original signature is not required. For any technical query, please contact Ms. Chan at chan.nguyen@tuv-sud.vn and for any complaint please contact Ms. Thy at ngoc-thuy.ngo@tuv-sud.vn

Note: (1) General Terms & Conditions as mentioned overleaf, (2) The results relate only to the items tested, (3) the test report shall not be reproduced except in full without the written approval of the laboratory.

Laboratory:
TUV SUD Vietnam Co., Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III,
Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh Ward,
Tan Phu District, Ho Chi Minh City Vietnam.

Phone: 084-8-6267 8506
Fax: 084-8-6267 8511
E-Mail: chan.nguyen@tuv-sud.vn
Url: www.tuv-sud.vn

Regd. Office:
TUV SUD Vietnam Co., Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III,
Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh Ward,
Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.



Vietnam

Test Report No.VNT/F20/065374**Dated 23/06/2020****Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F20/065374****Ngày 23/06/2020****TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:**

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Total fat Chất béo	g/100g	TPV-LAB-FTP-244 (Ref AOAC 996.06, 2012) (*)	1.49	-
2.	Protein (Nx5.95) Chất đạm	g/100g	TPV-LAB-FTP-243 (Kjeldahl Method) (*)	8.34	-
3.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TPV-LAB-FTP-241 (Drying Oven method) (*)	8.61	-
4.	Carbohydrate content Hàm lượng carbohydrate	g/100g	TPV-LAB-FTP-245 (Ref. AOAC 986.25, 2012) (*)	75.15	-
5.	Ash (HCl-insoluble) Tro không tan trong HCl	g/100g	Ref. AOAC 920.46, 2012 (*)	Not detected Không phát hiện	0.1
6.	Salt (sodium chloride) Muối	g/100g	Ref. AOAC 937.09, 2012 (*)	4.96	-
7.	Sodium Glutamate (E621)	g/100g	LC-MS/MS	1.42	-
8.	Disodium Guanylate (E627)	mg/Kg	HPLC/DAD	934.8	-
9.	Disodium Guanylate (E631)	mg/Kg	HPLC/DAD	930.2	50
10.	Cadmium (Cd) Cadmi	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS) (*)	Not detected Không phát hiện	0.05
11.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS) (*)	Not detected Không phát hiện	0.05
12.	Total Aflatoxin B1	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248 (*)	Not detected Không phát hiện	1.0
13.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248 (*)	Not detected Không phát hiện	B1: 1.0 B2: 1.0 G1: 1.0 G2: 1.0
14.	Ochratoxin A	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-249 (*)	Not detected Không phát hiện	2.0
15.	Total aerobic count Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 (*)	4.9x10 ³	10
16.	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006 (*)	Not detected Không phát hiện	10
17.	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001 (*)	Not detected Không phát hiện	10
18.	Staphylococcus aureus	CFU/g	ISO 6888-1:1999 Amendment 1:2003 (*)	Not detected Không phát hiện	10
19.	Clostridium perfringens	CFU/g	ISO 7937:2004 (*)	Not detected Không phát hiện	10
20.	Bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932:2004 (*)	8.0x10 ¹	10



Vietnam

Test Report No.VNT/F20/065374

Dated 23/06/2020

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F20/065374

Ngày 23/06/2020

TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM: (Cont'd)

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
21.	Yeasts and Moulds Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	FDA BAM Online, April 2001, Chapter 18 (*)	1.4x10 ²	10

Notel Ghi chú:

(*) Method is accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2005)/ Phương pháp được VILAS công nhận (ISO/IEC 17025:2017).

(**) Items are tested by subcontractor/ Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ.

- END OF TEST REPORT -
- Kết thúc phiếu kết quả thí nghiệm -



Vietnam

Test Report No.VNT/F20/065374

Dated 23/06/2020

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F20/065374

Ngày 23/06/2020

General Terms and Conditions of Business

of TÜV SÜD Vietnam Co., Ltd (hereinafter referred to as "TUV SUD")

1. General

1.1 These General Terms and Conditions of Business are applicable to all Product Testing / Inspection / Certification Services and other services provided by TÜV SÜD ("the Services").

1.2 The client shall accept TÜV SÜD's General Terms and Conditions of Business and the prices valid at the time of order placement. Deviating terms and conditions of business of individual clients cannot be recognized as a matter of principle.

1.3 Ancillary agreements, promises and other statements by TÜV SÜD employees or officially authorized experts called in by TÜV SÜD shall only be considered binding if expressly confirmed by TÜV SÜD and in writing. This shall also apply to any amendments to these terms and conditions.

2. Contractual Performance and Clients' Responsibilities

2.1 TÜV SÜD shall perform the Services in accordance to TÜV SÜD customary manner unless otherwise agreed in writing. Unless otherwise explicitly agreed in writing or regulated by the law and regulations, no responsibility shall be assumed for the correctness of the safety programs and safety regulation on which the tests and inspections have been based.

2.2 TÜV SÜD shall be entitled to make use of sub-contractors in the implementation of the order only if this has been explicitly agreed upon in writing.

2.3 The scope of the Services to be performed by TÜV SÜD shall be defined in writing on placement of order. If any modification or extension of the scope prove necessary within the context of due performance of the contract, they shall be additionally agreed upon in advance and in writing.

2.4 The client shall supply the necessary accessories, information and / or documents, for the Services including any foreign test reports, company test reports, product specifications, catalogues and instruction manuals. Until all necessary accessories, information or documents are supplied, TÜV SÜD will not commence the Services.

2.5 TÜV SÜD, at its sole discretion, reserves the right not to undertake the Services and terminate the agreement for the same in the event the client fails to comply with the terms and conditions set out herein.

3. Delay or Failure of Performance

3.1 The deadlines for contractual performance quoted by TÜV SÜD shall be binding only if this has been explicitly agreed upon in writing or regulated by the law and regulations.

3.2 TÜV SÜD shall not be liable for any delay or failure in respect of its contractual performance arising from any cause outside its control unless regulated by the law and regulations.

3.3 In the event that TÜV SÜD's contractual performance is delayed due to any cause outside its control, TÜV SÜD shall have the option at its sole discretion to either (i) extend the period for performance in accordance to the period of delay or (ii) terminate the agreement for the Services.

4. Warranty

4.1 Warranty by TÜV SÜD only covers contractual services with which it has been explicitly commissioned as per Section 2.1. Warranty regarding the proper condition and overall functioning of the plants to which the inspected or tested parts belong shall therefore be excluded. In particular, TÜV SÜD shall not assume any responsibility for the design, materials and construction of the examined plants unless these issues have been explicitly included in the contract. Even if the latter is the case, the warranty and the legal responsibility of the manufacturer shall be neither restricted nor assumed or regulated by the law and regulations.

4.2 Any warranty given by TÜV SÜD shall initially be restricted to supplementary performance to be completed within a reasonable time limit informed in writing to and agreed by the customer or regulated by the law and regulations. Should such supplementary performance fail, i.e. be impossible or unacceptable for the customer or be unjustifiably refused or delayed by TÜV SÜD, the customer shall be entitled, at its discretion, either to a reduction of the price or rescission of the contract.

4.3 TÜV SÜD warrants that it will exercise reasonable care and diligence in performing the service herein. Save as provided herein, all other warranties by TÜV SÜD, whether expressed or implied, are hereby expressly excluded.

4.4 The client warrants that all information and/or documents supplied to TÜV SÜD are accurate and correct in all aspects and shall indemnify TÜV SÜD as the recent law and regulations for all loss and damages arising from the Services herein caused by incorrect information and/or documents supplied by the client.

5. Liability

5.1 Unless regulated by the law and regulations, TÜV SÜD shall only be liable for damages – regardless of their legal basis – if TÜV SÜD has caused any damage as a result of an intentional or grossly negligent act or if TÜV SÜD has negligently breached a substantial contractual obligation ("material obligation"). In the event that TÜV SÜD is in breach of any substantial contractual obligations, TÜV SÜD shall only be liable for the damage related to and typically foreseeable under the particular contract at the time of entering into the contract.

5.2 Whilst all reasonable care will be taken where the product / equipment is in TÜV SÜD's custody, unless otherwise stipulated in the contract / agreement or regulated by the law and regulations, TÜV SÜD shall not under any circumstances be responsible for any loss or damage to the product / equipment during transit or while in the custody of TÜV SÜD, unless by fraud or negligence of TÜV SÜD. The client shall arrange for all necessary insurance against accidental loss or damage to the product / equipment, either in transit or at TÜV SÜD premises.

5.3 Unless there is a written request made for the return of the product / equipment at the time when they are delivered to TÜV SÜD for testing or the agreement for testing expressly provides for the return of the product / equipment, all product / equipment provided to TÜV SÜD for testing will be disposed after 1 month from the date of testing and the client agrees this principal.

5.4 Unless regulated by the law and regulations, TÜV SÜD shall not be liable for any damages caused as a result of a negligent breach of a non-substantial contractual obligation.

5.5 Unless regulated by the law and regulations, "Substantial contractual obligations" are those obligations that protect the customer's legal interests deemed to be substantial to the contract, which the contract, based on its content and purpose, must specifically grant to the customer; further, such contractual obligations are substantial which are deemed to be prerequisites for proper performance of a contract and upon the observance of which the customer has generally relied and may rely.

5.6 Unless regulated by the law and regulations, TÜV SÜD shall not be liable for any incidental, indirect, special or consequential loss or damage whatsoever, including, but not limited to, loss of revenue, profits, contracts, business or anticipated savings, or loss of goodwill or reputation, whether foreseeable or not and whether arising from any act or omission on the part of TÜV SÜD in the provision of the Services.

5.7 Any person making claims under this contract may inform TÜV SÜD about any potential damage for which TÜV SÜD could be liable.

5.8 If claims for damages against TÜV SÜD are excluded or limited, this shall extend to any personal liability of any statutory organs, experts, miscellaneous employees, vicarious agents or any other auxiliary personnel of TÜV SÜD for the said / same claims on the same legal relation.

5.9 TÜV SÜD total liability to the client under or in connection with the agreement for Services and/or in tort (including negligence) in any event (other than death or personal injury resulting from TÜV SÜD's negligence) shall not exceed the amount of fees paid by the client to TÜV SÜD in respect of the Services.

6. Terms of Payment, Prices

6.1 Unless a fixed price or other calculation basis has been explicitly agreed upon, services shall be billed in accordance with the prices of TÜV SÜD valid at the time of contract conclusion. In the absence of a valid schedule of prices, contractual provisions must be agreed on a case-by-case basis.

If there is a period of more than 4 months between placement of the order and completion of the order by TÜV SÜD and there has been a price increase in the meantime, then the modified price shall be used as the basis of calculation as of the 5th month.

6.2 Reasonable advance payments may be requested and/or partial invoices covering services already rendered may be made out. Partial invoices need not be designated as such. The receipt of an invoice does not mean that the order has been billed completely by TÜV SÜD.

6.3 Companies who are not given any credit terms by TÜV SÜD have to pay in advance. For companies who are given credit terms by TÜV SÜD, an invoice will be issued when a job is completed and the fees shall be remitted to TÜV SÜD within thirty days of presentation of the invoice.

6.4 The client agrees to indemnify and pay TÜV SÜD for all taxes (Value Added Tax - VAT), levies and duties including, but not limited to, goods and services tax or withholding tax which TÜV SÜD may be liable to pay as a result of providing the services to the client herein.

6.5 Any objections to invoices must be made in writing to TÜV SÜD within a 14-day preclusion period after receipt of invoice, with reasons stated.

6.6 When a client decides to cancel the order for the Services (other than audits), he may do so by giving a notice in writing to TÜV SÜD. In case TÜV SÜD receives the cancellation request within three working days after confirmation of the order, the client will be charged for all Services performed prior to such cancellation and in vice versa, the client agrees to pay the full fee for the Services as the contract.

6.7 For audits, any request for cancellation or postponement of the audit must be given within six weeks in advance of the scheduled audit date, the client will be charged for all Services performed prior to such cancellation or postponement and in vice versa, the client agrees to pay the full fee for the audit as the contract.

7. Secrecy, Copyright, Data Protection

7.1 TÜV SÜD shall have the right to copy and file any written documents submitted for perusal which are important for performance of the order.

7.2 In as far as expert opinions, audit reports and the like that are protected by copyright are prepared within the scope of contractual performance, TÜV SÜD shall grant the customer a simple, non-transferable right of use, if this is required by the underlying purpose of the contract. This grant of copyright explicitly shall not include the transfer of any other rights; the customer shall, in particular, not be entitled to change (process) or use expert opinions, audit reports, test results, calculations and the like outside its business.

7.3 TÜV SÜD, its employees, and the expert engineers called in by TÜV SÜD shall not, without authorization, disclose or use any confidential information belonging to the client which they become cognizant during their activities provided that this clause shall not apply to information that is already known to TÜV SÜD prior to such disclosure, or passes into the public domain otherwise than as a result of a breach of this confidentiality obligation on the part of TÜV SÜD, or was received from a third party who is not under any confidentiality obligations or who did not acquire the information in confidence, or was independently conceived or developed by TÜV SÜD without reference to the disclosed confidential information.

8. Lien

In addition to any right of lien to which TÜV SÜD may be entitled by law, TÜV SÜD shall be entitled to a general lien on all product / equipment submitted for the Services as the agreement, contract with the client.

9. Indemnity

The client shall indemnify TÜV SÜD fully in accordance with the law and regulations against all loss or damages suffered and cost and expenses incurred by TÜV SÜD and all claims by any third parties as a result of provision of the Services (including but not limited to the improper use of the test reports, supply of inaccurate information and/or documents to TÜV SÜD or any claim by third party for infringement or intellectual property rights and/or for discovery of information and/or for delivery of documents or products / equipment) unless the same is caused by the act or neglect of TÜV SÜD.

10. Court Appearance

In the event any of the employees of TÜV SÜD is requested by the client or summoned by the court upon application by the client or any other parties for his attendance in court as an expert witness on the subject of the Services provided, the Client agrees and shall pay TÜV SÜD for such attendance in court based on TÜV SÜD's prevailing rates, agreed by the written confirmation of the client, for court attendance. TÜV SÜD may at its sole discretion revise its rates for court attendance from time to time.

11. Governing Law

11.1 The agreement for the Services shall be governed by and construed in accordance with the laws of Vietnam.

11.2 TÜV SÜD and the client agree to submit to the jurisdiction of the Vietnam Courts.

12. Validity of Agreement

12.1 If any terms and conditions of this document are invalid or unenforceable for any reason, such invalidity or unenforceability shall not affect the validity or enforceability of the remainder of the terms and conditions.