

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/CN4-NH/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CHI NHÁNH 4 CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM NIPPONHAM VIỆT NAM**

Địa chỉ : Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

E-mail: info@nhfoods-vietnam.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100790177-005

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 06/2018/NNPTNT-0321

Ngày Cấp: 22/01/2018

Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản & thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **XÚC XÍCH KHÔ BATON**

2. Thành phần:

- Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.
- Chất bảo quản: Sodium nitrate (E251).
- Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).
- Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Cắt lát: 40 ngày, ở nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.
- Cắt lát: 40 ngày, ở nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

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

- Bao bì PA, bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
- Quy cách: Khối lượng tịnh: 40g, 100g, 200g, 250g, 500g, 1kg.

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

5.1 Xuất xứ và sản xuất tại : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM NIPPONHAM VIỆT NAM.**

Thương nhân: Yasuhito Igarashi.

Địa chỉ: Lô L01 KCN Long Hậu, xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An

Điện thoại: 028-38735035 Fax: 028-38735040

E-mail: info@nhfoods-vietnam.com.vn

5.2. Cắt lát và phân phối : **CHI NHÁNH 4 CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM NIPPONHAM VIỆT NAM.**

Thương nhân: Yasuhito Igarashi.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

E-mail: info@nhfoods-vietnam.com.vn

III. Mẫu nhãn sản phẩm.(phù hợp với các quy định pháp luật về ghi nhãn hàng hóa thực phẩm):

Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP Quy định về nhãn hàng hóa.



Xem phụ lục nhãn đi kèm.

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:

1.1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo TCVN 7050: 2009: Thịt chế biến không qua xử lý nhiệt - Quy định kỹ thuật.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng protid, không nhỏ hơn	% khối lượng	17
2	Hàm lượng béo, không lớn hơn	% khối lượng	46
3	Độ ẩm, không lớn hơn	% khối lượng	46

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm ban hành ngày 01/03/2012.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5×10^5
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	5×10^1
3	Salmonella	CFU/25g	0

1.3. Hàm lượng 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 ban hành ngày 13/01/2011.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi	ppm	0,05
2	Chì	ppm	0,1

- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm.

- Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP: Quy định về nhãn hàng hóa.

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./.

Hưng Yên, ngày 23 tháng 03 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



YASUHIITO IGARASHI



XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 200g

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615

Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

SALAMI BATON

Net weight: 200g

Product of NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot L01, Long Hậu Industrial Park, Long Hậu Commune, Cần Giuộc District, Long An Province.

Tel: (84-28)38735035 – Fax: (84-28)38735040

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Sliced and packed: Branch 4 NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot M5, Thăng Long II Industrial Park, Di Su Commune, Mỹ Hào District, Hưng Yên Province .

Tel: (0221)3766615 – Fax: (0221)3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Ingredients: Pork meat($\geq 90\%$), dextrose, black pepper, salt.

Preservative: Sodium Nitrate(E251).

Antioxidants: Sodium erythorbate (E316).

Emulsifier: Mixed polyphosphate (E451i, E452i).

Qualitative norm:

Protein: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

No: 03/CN4-NH/2018

Usage: Ready to eat or can be used to make other dishes.

Storage condition: $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

Manufacture and expiration date: printed on package.

Note: Once opened, keep at $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$ and use within 2 days.



YASUHIITO IGARASHI



XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 500g

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

SALAMI BATON

Net weight: 500g

Product of NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot L01, Long Hậu Industrial Park, Long Hau Commune, Can Giuoc District, Long An Province.

Tel: (84-28)38735035 – Fax: (84-28)38735040

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Sliced and packed: Branch 4 NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot M5, Thang Long II Industrial Park, Di Su Commune, My Hao District, Hung Yen Province .

Tel: (0221)3766615 – Fax: (0221)3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Ingredients: Pork meat($\geq 90\%$), dextrose, black pepper, salt.

Preservative: Sodium Nitrate(E251).

Antioxidants: Sodium erythorbate (E316).

Emulsifier: Mixed polyphosphate (E451i, E452i).

Qualitative norm:

Protein: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

No: 03/CN4-NH/2018

Usage: Ready to eat or can be used to make other dishes.

Storage condition: $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

Manufacture and expiration date: printed on package.

Note: Once opened, keep at $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$ and use within 2 days.



YASUHIITO IGARASHI



XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 1Kg

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

SALAMI BATON

Net weight: 1Kg

Product of NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot L01, Long Hậu Industrial Park, Long Hau Commune, Can Giuoc District, Long An Province.

Tel: (84-28)38735035 – Fax: (84-28)38735040

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Sliced and packed: Branch 4 NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot M5, Thang Long II Industrial Park, Di Su Commune, My Hao District, Hung Yen Province .

Tel: (0221)3766615 – Fax: (0221)3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Ingredients: Pork meat($\geq 90\%$), dextrose, black pepper, salt.

Preservative: Sodium Nitrate (E251)

Antioxidants: Sodium erythorbate (E316).

Emulsifier: Mixed polyphosphate (E451i, E452i).

Qualitative norm:

Protein: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

No: 03/CN4-NH/2018

Usage: Ready to eat or can be used to make other dishes.

Storage condition: $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$.

Manufacture and expiration date: printed on package.

Note: Once opened, keep at $0^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$ and use within 2 days.





XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 200g

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615

Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

SALAMI BATON

Net weight: 200g

Product of NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot L01, Long Hậu Industrial Park, Long Hau Commune, Can Giuoc District, Long An Province.

Tel: (84-28)38735035 – Fax: (84-28)38735040

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Sliced and packed: Branch 4 NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot M5, Thang Long II Industrial Park, Di Su Commune, My Hao District, Hung Yen Province .

Tel: (0221)3766615 – Fax: (0221)3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Ingredients: Pork meat($\geq 90\%$), dextrose, black pepper, salt.

Preservative: Sodium Nitrate(E251).

Antioxidants: Sodium erythorbate (E316).

Emulsifier: Mixed polyphosphate (E451i, E452i).

Qualitative norm:

Protein: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

No: 03/CN4-NH/2018

Usage: Ready to eat or can be used to make other dishes.

Storage condition: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Manufacture and expiration date: printed on package.

Note: Once opened, keep at $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$ and use within 2 days.



YASUHIITO IGARASHI



XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 500g

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615

Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

SALAMI BATON

Net weight: 500g

Product of NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot L01, Long Hậu Industrial Park, Long Hau Commune, Can Giuoc District, Long An Province.

Tel: (84-28)38735035 – Fax: (84-28)38735040

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Sliced and packed: Branch 4 NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot M5, Thang Long II Industrial Park, Di Su Commune, My Hao District, Hung Yen Province .

Tel: (0221)3766615 – Fax: (0221)3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Ingredients: Pork meat($\geq 90\%$), dextrose, black pepper, salt.

Preservative: Sodium Nitrate(E251).

Antioxidants: Sodium erythorbate (E316).

Emulsifier: Mixed polyphosphate (E451i, E452i).

Qualitative norm:

Protein: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

No: 03/CN4-NH/2018

Usage: Ready to eat or can be used to make other dishes.

Storage condition: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Manufacture and expiration date: printed on package.

Note: Once opened, keep at $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$ and use within 2 days.



YASUHIITO IGARASHI



XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 1Kg

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

SALAMI BATON

Net weight: 1Kg

Product of NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot L01, Long Hậu Industrial Park, Long Hau Commune, Can Giuoc District, Long An Province.

Tel: (84-28)38735035 – Fax: (84-28)38735040

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Sliced and packed: Branch 4 NH Foods Vietnam Joint Stock Company.

Lot M5, Thang Long II Industrial Park, Di Su Commune, My Hao District, Hung Yen Province .

Tel: (0221)3766615 – Fax: (0221)3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Ingredients: Pork meat($\geq 90\%$), dextrose, black pepper, salt.

Preservative: Sodium Nitrate(E251).

Antioxidants: Sodium erythorbate (E316).

Emulsifier: Mixed polyphosphate (E451i, E452i).

Qualitative norm:

Protein: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

No: 03/CN4-NH/2018

Usage: Ready to eat or can be used to make other dishes.

Storage condition: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Manufacture and expiration date: printed on package.

Note: Once opened, keep at $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$ and use within 2 days.



YASUHTO IGARASHI

4/5/11
HAI
M
M
VI
UN



MẶT TRƯỚC

XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 40g

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615

Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

MẶT SAU



YASUHIITO IGARASHI



MẶT TRƯỚC

XÚC XÍCH KHÔ BATON

Khối lượng tịnh: 1Kg

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên .

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

Email: info@nhfoods-vietnam.com.vn -Website: www.nhfoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo ($\geq 90\%$), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn.

Chất bảo quản: Sodium Nitrate(E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316).

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protid: $\geq 17\%$

Lipid: $\leq 46\%$

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác.

Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

MẶT SAU



YASUHIITO IGARASHI

XÚC XÍCH KHỔ BATON

Khối lượng tịnh: 250g

Sản xuất tại: công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam
Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.
Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam
Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Di Sơn, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3766615 Fax: 0221 3766614

Email: info@nipponham.com.vn Website: www.nipponham.com.vn

Thành phần: Thịt heo (≥ 90%), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn

Chất bảo quản: Sodium Nitrate (E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316)

Chất nhũ hóa: Hồn hợp muối polyphosphate (E451), E452)

Chỉ tiêu chất lượng:

Proitid: ≥ 17%

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác

Bảo quản: 0°C – 5°C.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì.

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện 0°C – 5°C.

Lipid: ≤ 46%

Joy of Eating



Sản xuất tại: công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam
Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.
Cắt lát và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam.
Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Di Sơn, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

XÚC XÍCH KHỔ BATON

Khối lượng tịnh 250g

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam
Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An
Cải tạo và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam
Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221.3766615 Fax: 0221.3766614

Email: 0221.3766615@nipponham.vn Website: www.nifoods-vietnam.com.vn

Thành phần: Thịt heo (≥ 90%), đường dextrose, tiêu đen, muối ăn

Chất bảo quản: Sodium Nitrate (E251)

Chất chống oxy hóa: Sodium erythorbate (E316)

Chất nhũ hóa: Hỗn hợp muối polyphosphate (E451i, E452i)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: ≥ 17%

Số: 03/CN4-NH/2018

Hướng dẫn sử dụng: Có thể sử dụng trực tiếp hoặc dùng để chế biến các sản phẩm khác

Bảo quản: 0°C – 3°C

Ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi ở đầu bao bì

Lưu ý: Sử dụng trong vòng 2 ngày sau khi mở bao bì, bảo quản ở điều kiện 0°C – 3°C

Lipid: ≤ 46%

Joy of Eating

NH Foods
Vietnam

Sản xuất tại : công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô L01, KCN Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An

Cải tạo và đóng gói tại: Chi nhánh 4 công ty Cổ Phần Thực Phẩm Nipponham Việt Nam

Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên



VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL CENTER FOR FOOD ANALYSIS AND ASSESSMENT



ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội
Điện thoại (Tel.): (+84) - 4 - 38582752 Fax: (+84) - 4 - 38587962
Email: nacefa@firi.vn Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0118072-2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: Xúc xích khô Baton (Salami Ba Ton)
Số mẫu: 01
Nơi gửi mẫu: Chi nhánh 4 – Công ty cổ phần thực phẩm Nipponham Việt Nam
Địa chỉ: Lô M5 KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên
Ngày nhận mẫu: 31/01/2018
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$3,0 \times 10^1$	TCVN 4884-1:2015
2*	<i>E.coli</i>	MPN/g	0	TCVN 6846:2007
3	<i>Salmonella</i>	/25g	KPH	TCVN 4829:2005

Ghi chú: KPH = Không phát hiện: Là giá trị nhỏ hơn giới hạn phát hiện của phương pháp thử.

Hà Nội, ngày 12 tháng 02 năm 2018

TRUNG TÂM
PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH
THỰC PHẨM
QUỐC GIA
VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
P. GIÁM ĐỐC
Lý Ngọc Trâm

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử;
2. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu;
3. Không được sao chép một phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Phân tích và Giám định Thực phẩm Quốc Gia.
4. Chỉ tiêu (*): Là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.



Vietnam

Choose certainty.
Add value.

Test Report No. VNT/F18/031547P1

Dated 09/04/2018

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F18/031547P1

Ngày 09/04/2018

Applicant

Tên khách hàng

BRANCH 4NH FOODS VIETNAM JOINT STOCK COMPANY
CHI NHÁNH 4 - CÔNG TY CP THỰC PHẨM NIPPONHAM VIỆT NAM
Lot M5 Thang Long II Industrial Zone, Di Su Village, My Hao District,
Hung Yen Province, Vietnam.
Lô M5 Khu công nghiệp Thăng Long II, Xã Dị Sử, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh
Hưng Yên, Việt Nam.

Attention

Người liên hệ

: Ms. Linh

Date of receiving

Ngày nhận mẫu

: 29/03/2018 (13:00)

Temperature of sample as received

Nhiệt độ bề mặt của mẫu khi nhận

: 21°C

State of sample as received

Mô tả tình trạng mẫu khi nhận

: Sample intact in plastic bag
Mẫu nguyên vẹn trong bao nhựa

Test Period

Thời gian thử nghiệm

: 29/03/2018 – 05/04/2018

Sample Description

Mô tả mẫu

: SALAMI BATON
XÚC XÍCH KHÔ BATON



Note: The submitted samples were not taken by laboratory

Ghi chú: Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm

P1, P2, P3: These test report were separated and superseded the test report number VNT/F18/031547 dated 09/04/2018 by customer's request.

P1, P2, P3: Những kết quả kiểm nghiệm này được tách ra và thay thế kết quả kiểm nghiệm số VNT/F18/041547 ngày 09/04/2018 theo yêu cầu của khách hàng.

Checked By

Nguyen-Thi Chan

Food Lab Manager

Authorized By

Dr. Lim, Chooi Seng

Senior Technical 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. Dung at mydung.chau@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-psb.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.



Test Report No.VNT/F18/031547P1

Dated 09/04/2018

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F18/031547P1

Ngày 09/04/2018

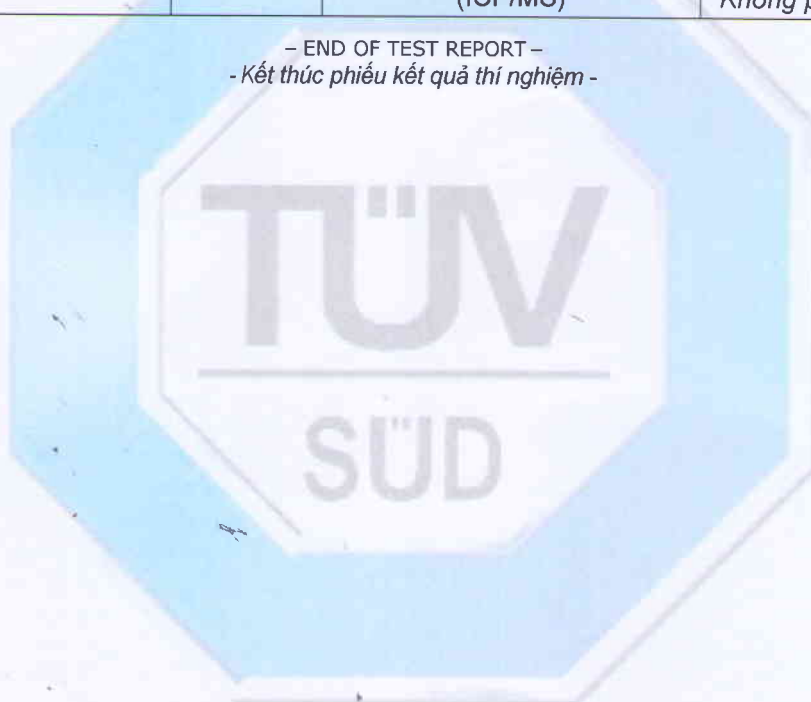


Vietnam

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.	Protein (Nx6.25) Chất đạm	g/100g	TPV-LAB-FTP-243 (Kjeldhl Method)	25.16	-
2.	Total fat Chất béo	g/100g	TPV-LAB-FTP-244 (Ref AOAC 996.06 2012)	33.59	-
3.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TPV-LAB-FTP-241 (Drying Oven method)	34.29	-
4.	Cadmium Cd Cadmi	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
5.	Lead Pb Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.05

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



391686
CÔNG TY
TNHH
V S
T N
HỒ



Vietnam

Test Report No.VNT/F18/031547P1

Dated 09/04/2018

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F18/031547P1

Ngày 09/04/2018

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 principle.

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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 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.

6.8 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. 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.

