

CÔNG TY CỔ PHẦN
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HẢI HÀ

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 67/HHF/2025

BÁNH XÓP GIÒN YẾN MẠCH TRỨNG MUỐI BONMI



2025

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 67/HHF/2025

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HẢI HÀ**

Địa chỉ: 32-TT5.1 Khu chức năng đô thị tại Ao Sào, Đường Ao Sào, Phường Hoàng Mai,
Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0978525440

Email: haihafoco@gmail.com Website: haihafood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0110625773

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm:** BÁNH XÓP GIÒN YẾN MẠCH TRỨNG MUỐI BONMI
- Thành phần:** Bánh trứng muối [Bột mì, đường, dầu thực vật, trứng gà (11,7%), muối, vừng, chất tạo xốp (INS503(ii)), chất nhũ hóa (INS322(i)), phẩm màu tổng hợp (INS160a(i))], yến mạch (17,95%), dầu nấm, đường lactose, bột whey, kem không sữa, chất thay thế bơ ca cao (dầu cọ), đường, maltodextrin, chất nhũ hóa (INS322(i)), muối, bột sữa chua, sữa bột, hương liệu tổng hợp (hương sữa chua).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:** Xem trên bao bì.
Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 2 kg, 2,5 kg, 10 kg hoặc theo yêu cầu thực tế.
 - Chất liệu bao bì:

- Tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: màng, túi nilon PE, PP, PET, MPET.
- Bao gói ngoài: Túi nilon PE, PP, PET, MPET, MPVC, túi giấy, hộp giấy, hộp nhựa, hộp thiếc - phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y tế.

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

Sản xuất bởi: FUJIAN JINJIANG RUYI FOOD CO.,LTD

Địa chỉ: : No.5, Xingye Road, Quetang, Luoshan, Jinjiang City, Fujian, China.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Ngưỡng giới hạn chi tiết:

TT	Tên độc tố vi nấm	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearaleone	µg/kg	50
6	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
7	Fumonisin tổng số	µg/kg	1000

2. QCVN 8-2: 2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

- Ngưỡng giới hạn chi tiết:

TT	Tên kim loại nặng	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
1	Arsen	mg/kg	0,5

TT	Tên kim loại nặng	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
2	Cadimi	mg/kg	0,2
3	Chì	mg/kg	0,2
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

3. QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Ngưỡng giới hạn chi tiết:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
1	TS vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10
3	Escherichia coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6	Bacillus cereus	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10^2
8	Salmonella	CFU/g	Không có

4. Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

5. Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 67:2025/HHF

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./.

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Nguyễn Thành Trung



NHÃN SẢN PHẨM

BÁNH XÓP GIÒN YẾN MẠCH TRỨNG MUỐI BONMI

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HẢI HÀ
HAIHA FOOD PROSESSING JOINT STOCK COMPANY

Địa chỉ: 32-TT5.1 Khu chức năng đô thị tại Ao Sào, Đường Ao Sào, Phường Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0978525440

Email: haihafoco@gmail.com

Website: haihafood.com.vn

Thành phần: Bánh trứng muối [Bột mì, đường, dầu thực vật, trứng gà (11,7%), muối, vừng, chất tạo xốp (INS503(ii), chất nhũ hóa (INS322(i), phẩm màu tổng hợp (INS160a(i))], yến mạch (17,95%), dầu nấm, đường lactose, bột whey, kem không sữa, chất thay thế bơ ca cao (dầu cọ), đường, maltodextrin, chất nhũ hóa (INS322(i)), muối, bột sữa chua, sữa bột, hương liệu tổng hợp (hương sữa chua).

Thành phần giá trị dinh dưỡng trên 100g

- Năng lượng (Calories): 527 Kcal - 26%
- Tổng chất béo (Total fat): 27,7 g - 49%
- Carbohydrate (Carbohydrate): 64 g - 21%
- Đường tổng số (Total sugar): 31 g
- Natri (Sodium): 325 mg - 16%
- Chất đạm (Protein): 5,3 g

Sản xuất bởi: Fujian Jinjiang Ruyi Food Co., Ltd.

Địa chỉ: No.5, Xingye Road, Quetang, Luoshan, Jinjiang City, Fujian, China

Xuất xứ: Trung Quốc

Hạn sử dụng:

Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng trực tiếp, không qua chế biến
- Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa, đậu nành.

Khối lượng tịnh/ Net wt: 10 kg

Số tự công bố: 67/HHF/2025

BÁNH XỐP GIÒN YẾN MẠCH TRỨNG MUỐI BONMI

Thương mại nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HẢI HÀ
HAIHA FOOD PROCESSING JOINT STOCK COMPANY

Địa chỉ: 32 Khu chức năng đô thị tại Ao Sào, Đường Ao Sào, Phường Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0978525440

Email: haihafoco@gmail.com

Website: haihafood.com.vn

Thành phần: Bánh trứng muối [Bột mì, đường, dầu thực vật, trứng gà (11,7%), muối, vừng, chất tạo xốp (INS503(ii), chất nhũ hóa (INS322(i), phẩm màu tổng hợp (INS160a(i))), yến mạch (17,95%), dầu nấm, đường lactose, bột whey, kem không sữa, chất thay thế bơ ca cao (dầu cọ), đường, maltodextrin, chất nhũ hóa (INS322(i)), muối, bột sữa chua, sữa bột, hương liệu tổng hợp (hương sữa chua).

Thành phần giá trị dinh dưỡng trên 100g

- Năng lượng (Calories): 527 Kcal - 26%
- Tổng chất béo (Total fat): 27,7 g - 49%
- Carbohydrate (Carbohydrate): 64 g - 21%
- Đường tổng số (Total sugar): 31 g
- Natri (Sodium): 325 mg - 16%
- Chất đạm (Protein): 5,3 g

Sản xuất bởi: Fujian Jinjiang Ruyi Food Co., Ltd.

Địa chỉ: No.5, Xingye Road, Quetang, Luoshan, Jinjiang City, Fujian, China

Xuất xứ: Trung Quốc

Hạn sử dụng:

Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng trực tiếp, không qua chế biến
- Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa, đậu nành.

Khối lượng tịnh/ Net wt: 10 kg

Số tự công bố: 67/HHF/2025

*****LƯU Ý:**

KHÁCH HÀNG SOÁT LẠI THẬT CẨN THẬN: KÍCH THƯỚC, HÌNH ẢNH, NỘI DUNG, CHECK LẠI MÃ VẠCH, MÃ QR CODE... TRƯỚC KHI DUYỆT IN. BÊN THIẾT KẾ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM VỚI BẤT KỲ SAI SÓT NÀO SAU KHI ĐÃ BÀN GIAO FILE THIẾT KẾ GÓC.

- PHỦ MỜ TOÀN BỘ
 - PHỦ BÓNG CỤC BỘ
- CHỮ BONMI, LÁ, CHIẾC BÁNH

Bonmi





Số: 1225028-3/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Bánh xốp giòn yến mạch trứng muối Bonmi**
Mô tả mẫu: **Mẫu gồm 04 gói, bảo quản nhiệt độ phòng**
Số lượng mẫu: **01 mẫu**
Khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HẢI HÀ**
Địa chỉ: **32-TT5.1 Khu chức năng đô thị tại Ao Sào, Đường Ao Sào, Phường Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.**
Ngày nhận mẫu: **09/12/2025**
Thời gian thử nghiệm: **09/12/2025 – 30/12/2025**
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01	Năng lượng (tính từ Protein, Lipid, Carbohydrat)	Kcal/100g	528,31	Hệ số quy đổi FAO (Food and Nutrition paper 77), 2003
02*	Hàm lượng Chất đạm (Nx6,25)	g/100g	5,28	TCVN 8125:2015
03*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	27,71	TCVN 4072:2009
04	Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	g/100g	64,45	AOAC 986.25
05*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Sucrose, Maltose)	g/100g	31,46	FIRI.M.020 (2019) (Ref. AOAC 980.13)
06*	Hàm lượng Natri	mg/100g	338,56	FIRI.M.118 (2019) (Ref. TCVN 1537:2007)

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2025

GIÁM ĐỐC



Lê Văn Trọng

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu 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
- Chỉ tiêu (*): là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.



Số: 1225028-3/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Bánh xốp giòn yến mạch trứng muối Bonmi**
Mô tả mẫu: Mẫu gồm 04 gói, bảo quản nhiệt độ phòng
Số lượng mẫu: 01 mẫu
Khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HẢI HÀ**
Địa chỉ: 32-TT5.1 Khu chức năng đô thị tại Ao Sào, Đường Ao Sào, Phường Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
Ngày nhận mẫu: 09/12/2025
Thời gian thử nghiệm: 09/12/2025 – 30/12/2025
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (2019) (Ref. TCVN 7407:2004, TCVN 7596:2007)
02*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (2019) (Ref. TCVN 7407:2004, TCVN 7596:2007)
03	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	KPH (LOD = 0,015 µg/kg)	FIRI.M.086 (Ref. TCVN 6685:2009)
04*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.167 (2019) (Ref. Journal of Chromatography A, 1029, pp. 125–133)
05*	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (LOD = 30 µg/kg)	FIRI.M.105 (2019) (Ref. Journal of Chromatography A, 1143, 2007, 48–64)
06*	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KPH (LOD = 5 µg/kg)	FIRI.M.105 (2019) (Ref. Journal of Chromatography A, 1143, 2007, 48–64)
07	Hàm lượng Fumonisin tổng số	µg/kg	KPH (LOD = 0,17 µg/kg)	FIRI.M.168 (LC-MS/MS)
08*	Hàm lượng Chì	mg/kg	KPH (LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
09*	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	KPH (LOD = 0,002 mg/kg)	AOAC 999.11
10*	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	FIRI.M.024 (2019) (Ref. AOAC 986.15)
11*	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	FIRI.M.023 (2019) (Ref. AOAC 971.21)
12	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 4884-1:2015
13	Coliforms	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 6848:2007

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu 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
- Chỉ tiêu (*): là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Trang 1/2

FIRI.L.P.11.F.01

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



ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội
Điện thoại (Tel.): (84) 24 38582752 Fax: (84) 24 38587962
Email: nacefa@firi.vn Website: <http://www.firi.vn>



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
14	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 7924-2:2008
15	Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i>)	CFU/g	KPH (LOD = 10 CFU/g)	ISO 6888-1:2021
16	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	KPH (LOD = 10 CFU/g)	TCVN 4992:2005
17	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 4991:2005
18	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 8275-2:2010
19	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	KPH (eLOD ₅₀ :1)	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú: KPH- Không phát hiện: nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử (LOD), eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%.

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2025

GIÁM ĐỐC



Lê Văn Trọng



VILAS 259

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu 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
- Chỉ tiêu (*): là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Trang 2/2

FIR.L.P.11.F.01

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

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Số: TCCS 67:2025/HHF

Ngày ban hành: Ngày 30 tháng 12 năm 2025

Tên sản phẩm: Bánh xốp giòn yến mạch trứng muối Bonmi

I. CHỈ TIÊU CẢM QUAN

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1.	Trạng thái	Bánh giòn xốp
2.	Màu sắc	Bánh màu vàng sáng.
3.	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.
4.	Vị	Vị ngọt nhẹ đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

II. CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

1. Thông tin dinh dưỡng

- Tiêu chuẩn áp dụng: Thông tư 29/2023/TT-BYT về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng và giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Chỉ tiêu chi tiết

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị ghi nhãn	Dung sai chất lượng 20%
1	Năng lượng	Kcal/100 g	527	421 – 632
2	Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	g/100 g	64	51,2 – 77
3	Chất đạm	g/100 g	5,3	4,2 – 6,4
4	Chất béo	g/100 g	27,7	22,2 – 33,2
5	Đường tổng số	g/100 g	31	24,8 – 37,2
6	Natri	mg/ 100 g	325	260 – 390

III. CHỈ TIÊU AN TOÀN

1. Hàm lượng độc tố vi nấm

- Tiêu chuẩn áp dụng: QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Ngưỡng giới hạn chi tiết:

TT	Tên độc tố vi nấm	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearaleone	µg/kg	50
6	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
7	Fumonisin tổng số	µg/kg	1000

2. Hàm lượng kim loại nặng

- Tiêu chuẩn áp dụng: QCVN 8-2: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Ngưỡng giới hạn chi tiết:

TT	Tên kim loại nặng	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
1	Arsen	mg/kg	0,5
2	Cadmi	mg/kg	0,2
3	Chì	mg/kg	0,2
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

3. Hàm lượng vi sinh vật

- Tiêu chuẩn áp dụng: QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Ngưỡng giới hạn chi tiết:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn mức công bố
1	TS vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	Escherichia coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6	Bacillus cereus	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10 ²
8	Salmonella	CFU/g	Không có

4. Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm. Sản phẩm tuân thủ các quy định hiện hành sau:

- Thông tư 24/20219/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

IV. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

- Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
- Ngày sản xuất : 18 tháng trước hạn sử dụng.

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp, không qua chế biến
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

VI. THÔNG TIN DỊ ỨNG:

- Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa, đậu nành.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Nguyễn Thành Trung