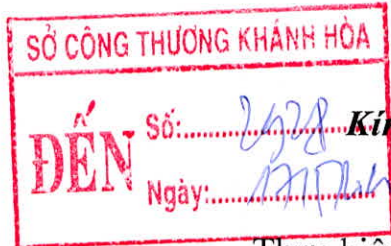


Số: 003/2024/CV-MM2024

Độc lập – Tự Do – Hạnh Phúc

V/v Công bố sản phẩm

Nha Trang, ngày 15 tháng 05 năm 2024



Kính gửi: **SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA**

Thực hiện Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Công ty TNHH Moonmilk nộp hồ sơ tự công bố sản phẩm như sau:

- Bánh mì ngàn lớp nhân thơm Moonmilk (Danish Pineapple Moonmilk)**
- Bánh mì ngàn lớp nhân nho Moonmilk (Danish Raisin Moonmilk)**
- Bánh mì ngàn lớp nhân socola Moonmilk (Danish Chocolate Moonmilk)**
- Bánh mì ngàn lớp nhân táo Moonmilk (Danish Bun Apple Moonmilk)**
- Bánh mì đen Moonmilk (Dark Bread Moonmilk)**

Hồ sơ đính kèm bao gồm:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh**
- Bản tự công bố sản phẩm**

Công ty TNHH Moonmilk hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm đã công bố./.



Nguyễn Hữu Long

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/Công ty TNHH Moonmilk/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0911.526.577

Fax:

E-mail: congnophaitra1.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 54/GCNATTP-SCT.

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN THƠM MOONMILK/
DANISH PINEAPPLE MOONMILK**

2. Thành phần: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, thơm, sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 1 cái / 100g / 1 túi
- Chất liệu: Túi nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- TCVN 7406:2004: Bánh ngọt không kem
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN/BYT: Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

Nha Trang, ngày 15 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 250

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân thơm Moonmilk/ Danish Pineapple Moonmilk
- Mã số mẫu: 00265/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

VIỆN TRƯỞNG

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 223

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân thơm Moonmilk/ Danish Pineapple Moonmilk
- Mã số mẫu: 00264/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,10 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoate (tính theo axit benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh

VIỆN TRƯỞNG



Đỗ Thái Hùng

BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN THƠM MOONMILK

(DANISH PINEAPPLE MOONMILK)

THÀNH PHẦN: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, thơm, sữa.

HSD:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 1 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI: 1 cái / 100g / 1 túi



CHẤT LIỆU BAO BÌ: Túi nilong, đảm bảo vệ sinh An toàn của Bộ Y tế.

HSD: Sau khi rã đông 4 ngày ở nhiệt độ từ 3 đến 5 độ C

NƠI SẢN XUẤT:

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

BÁNH MÌ NGẪN LÒP NHÂN THOM MOONMILK

(DANISH PINEAPPLE MOONMILK)



THÀNH PHẦN: bột mì, trứng, bơ, đường, sữa, bột nở, muối, vani, trái cây.

ĐƠN VỊ: 1 chiếc

Thời gian nướng: 15-20 phút

Thời gian ủ bột: 1-2 giờ

QUY TRÌNH SẢN XUẤT: 1. Chuẩn bị bột

2. Ủ bột

3. Cán bột và cuộn nhân. 4. Nướng bánh. 5. Làm nguội và thưởng thức.

6. Đóng gói và vận chuyển. 7. Phân phối.

ĐIỂM BÁN: 1. Cửa hàng

2. Siêu thị. 3. Nhà hàng. 4. Cửa hàng tiện lợi. 5. Các điểm bán lẻ khác.

6. Các điểm bán khác.

7. Các điểm bán khác. 8. Các điểm bán khác.

9. Các điểm bán khác.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/Công ty TNHH Moonmilk/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0911.526.577

Fax:

E-mail: congnophaitra1.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 54/GCNATTP-SCT.

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa

II. Thông tin về sản phẩm

**1. Tên sản phẩm: BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN NHO MOONMILK/
DANISH RAISIN MOONMILK**

2. Thành phần: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, nho khô, bột kem su, sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 1 cái / 100g / 1 túi

- Chất liệu: Túi nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- TCVN 7406:2004: Bánh ngọt không kem
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN/BYT: Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

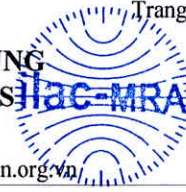
Nha Trang, ngày 15 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



(Ký tên, đóng dấu)

Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 249

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân nho Moonmilk/ Danish Raisin Moonmilk
- Mã số mẫu: 00263/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 222

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân nho Moonmilk/ Danish Raisin Moonmilk
- Mã số mẫu: 00262/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,10 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoate (tính theo axit benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng

BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN NHO MOONMILK

(DANISH RAISIN MOONMILK)

THÀNH PHẦN: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, nho khô, bột kem su, sữa.

HDSĐ:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 1 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI: 1 cái / 100g / 1 túi

CHẤT LIỆU BAO BÌ: Túi nilong, đảm bảo vệ sinh An toàn của Bộ Y tế.

HSD: Sau khi rã đông 4 ngày ở nhiệt độ từ 3 đến 5 độ C

NƠI SẢN XUẤT:

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/Công ty TNHH Moonmilk/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0911.526.577

Fax:

E-mail: congnophaitra1.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 54/GCNATTP-SCT.

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa

II. Thông tin về sản phẩm

**1. Tên sản phẩm: BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN SOCOLA MOONMILK/
DANISH CHOCOLATE MOONMILK**

2. Thành phần: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, socola đen, sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 1 cái / 100g / 1 túi
- Chất liệu: Túi nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- TCVN 7406:2004: Bánh ngọt không kem
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN/BYT: Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

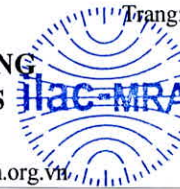
Nha Trang, ngày 15 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 248

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân socola Moonmilk/ Danish Chocolate Moonmilk
- Mã số mẫu: 00261/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 221

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân socola Moonmilk/ Danish Chocolate Moonmilk
- Mã số mẫu: 00260/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 24/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,10 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoate (tính theo axit benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh

VIỆN TRƯỞNG



Đỗ Thái Hùng

BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN SOCOLA MOONMILK

(DANISH CHOCOLATE MOONMILK)

THÀNH PHẦN: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, socola đen, sữa.

HSD:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 1 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI: 1 cái / 100g / 1 túi



CHẤT LIỆU BAO BÌ: Túi nilong, đảm bảo vệ sinh An toàn của Bộ Y tế.

HSD: Sau khi rã đông 4 ngày ở nhiệt độ từ 3 đến 5 độ C

NƠI SẢN XUẤT:

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

**BÁNH MÌ NGÂN LÒP NHÂN Socola MOONMILK
(DANISH CHOCOLATE MOONMILK)**



THÀNH PHẦN: Bột mì, nước muối, đường, pho phat, bơ thực vật, sữa, sữa.

ĐƠN VỊ:

- 1 chiếc (trọng lượng: 18,5g)
- 1 gói (trọng lượng: 360g)

QUY CÁCH BÓNG GỖ: 1 gói (360g) / 1 thùng

CHỈ TIÊU KỸ THUẬT: Chỉ tiêu kỹ thuật theo quy định của Bộ Y tế

HSD: Sản phẩm có hạn sử dụng 4 tháng kể từ ngày sản xuất

NƠI SẢN XUẤT:

Sản xuất tại Việt Nam theo quy định của Bộ Y tế

GIÁ:

Đơn giá: 25.000 VNĐ / gói (360g) / thùng

Nhà máy: Công ty TNHH Moonmilk

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/Công ty TNHH Moonmilk/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0911.526.577

Fax:

E-mail: congnohaphatra1.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 54/GCNATTP-SCT.

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN TÁO MOONMILK/ DANISH APPLE MOONMILK**

2. Thành phần: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, táo, bột kem su, sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 1 cái / 100g / 1 túi
- Chất liệu: Túi nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- TCVN 7406:2004: Bánh ngọt không kem
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN/BYT: Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

Nha Trang, ngày 15 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 247

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân táo Moonmilk/ Danish Bun Apple Moonmilk
- Mã số mẫu: 00259/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân

Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 220

- Tên mẫu: Bánh mì ngàn lớp nhân táo Moonmilk/ Danish Bun Apple Moonmilk
- Mã số mẫu: 00258/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,10 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoate (tính theo axit benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh

VIỆN TRƯỞNG



Đỗ Thái Hùng

BÁNH MÌ NGÀN LỚP NHÂN TÁO MOONMILK

(DANISH PINEAPPLE MOONMILK)

THÀNH PHẦN: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, táo, bột kem su, sữa.

HSD:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 1 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI: 1 cái / 100g / 1 túi

CHẤT LIỆU BAO BÌ: Túi nilong, đảm bảo vệ sinh An toàn của Bộ Y tế.

HSD: Sau khi rã đông 4 ngày ở nhiệt độ từ 3 đến 5 độ C

NƠI SẢN XUẤT:

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/Công ty TNHH Moonmilk/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0911.526.577

Fax:

E-mail: congnohaitra1.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 54/GCNATTP-SCT.

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH MÌ ĐEN MOONMILK/ DARK BREAD

MOONMILK

2. Thành phần: Bột mì, bột trộn sẵn bánh mì đen, muối, men, đường, phụ gia.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 1 cái / 350g / 1 túi
- Chất liệu: Túi nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- TCVN 7406:2004: Bánh ngọt không kem
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN/BYT: Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

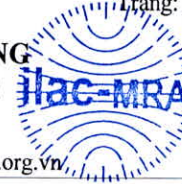
Nha Trang, ngày 15 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 246

- Tên mẫu: Bánh mì đen Moonmilk/ Dark Bread Moonmilk
- Mã số mẫu: 00257/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 350g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 219

- Tên mẫu: Bánh mì đen Moonmilk/ Dark Bread Moonmilk
- Mã số mẫu: 00256/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 350g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 22/04/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 23/04/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,10 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoate (tính theo axit benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 05 năm 2024

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh

VIỆN TRƯỞNG



Đỗ Thái Hùng

BÁNH MÌ ĐEN MOONMILK

(DARK BREAD MOONMILK)

THÀNH PHẦN: Bột mì, bột trộn sẵn bánh mì đen,

HSD:

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 1 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI: 1 cái / 350g / 1 túi

CHẤT LIỆU BAO BÌ: Túi nilong, đảm bảo vệ sinh An toàn của Bộ Y tế.

HSD: Sau khi rã đông 4 ngày ở nhiệt độ từ 3 đến 5 độ C

NƠI SẢN XUẤT:

- Sản xuất tại: Địa điểm sản xuất kinh doanh Công ty TNHH Moonmilk – Cơ sở 02
- Địa chỉ: Số 06, 07 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa



