



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

**Mã số doanh nghiệp: 4201570744**

*Đăng ký lần đầu: ngày 27 tháng 08 năm 2013*

*Đăng ký thay đổi lần thứ: 3, ngày 09 tháng 01 năm 2023*

**BẢN SAO**

**1. Tên công ty**

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: MOONMILK LIMITED COMPANY

Tên công ty viết tắt: MOMI CO.,LTD

**2. Địa chỉ trụ sở chính**

*Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam*

Điện thoại: 0902283537

Fax:

Email: *dailongduong@gmail.com*

Website:

**3. Vốn điều lệ** 20.000.000.000 đồng

*Bằng chữ: Hai mươi tỷ đồng*

**4. Danh sách thành viên góp vốn**

STT	Tên thành viên	Quốc tịch	Địa chỉ liên lạc đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức	Phần vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có)	Tỷ lệ (%)	Số Giấy tờ pháp lý của cá nhân; Mã số doanh nghiệp đối với doanh nghiệp; Số Giấy tờ pháp lý của tổ chức	Ghi chú
1	NGUYỄN HỮU LONG	Việt Nam	Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam	19.900.000.000	99,500	034080013373	
2	NGUYỄN HỮU DƯƠNG	Việt Nam	Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam	100.000.000	0,500	225568074	

**5. Người đại diện theo pháp luật của công ty**

\* Họ và tên: NGUYỄN HỮU LONG

Giới tính: Nam

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 02/12/1980

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 034080013373

Ngày cấp: 08/11/2022

Nơi cấp: Cục Cảnh sát QLHC về TTXH

Địa chỉ thường trú: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Số chứng thực:..... Quyền số: 060991BS02

Nha Trang, ngày..... 17-04-2024

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG LÊ THỊ KIM ANH

CÔNG CHỨNG VIÊN



**TRƯỞNG PHÒNG**

**Kieu Lam**

*Nguyễn Xuân Tài*

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 20/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: 53/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 QUY TRÒN NHÂN KEM - MACARON**

2. Thành phần: Đường, trứng gà, hạnh nhân bột, phô mai kem, màu thực phẩm.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

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

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

- Quy cách: 7 cái / 200g /hộp
- 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
- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 54/GCNATTP-SCT cấp ngày 27/10/2023

### 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 08 tháng 08 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN** ✓

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 677

- Tên mẫu: Bánh quy tròn nhân kem - Macaron
- Mã số mẫu: 00736/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	7,0 x 10 <sup>1</sup> 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 26 tháng 07 năm 2024

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

Hoàng Thị Ái Vân

KI. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đông



11-11-1977

PHÒNG VIỆN TRƯỜNG



Ngày 11 tháng 11 năm 1977



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 663

- Tên mẫu: Bánh quy tròn nhân kem - Macaron
- Mã số mẫu: 00737/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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 25 tháng 07 năm 2024

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

KI VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Nguyễn Thành Đông

VIỆN NGHIÊN CỨU



Nhà nghiên cứu rừng

# **BÁNH QUY TRÒN NHÂN KEM**

## **(MACARON)**

**Thành phần:** Đường, trứng gà, hạnh nhân bột, phô mai kem, màu thực phẩm.

### **HSD:**

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

**Quy cách đóng gói:** 7 cái / 200g /hộp

**Chất liệu bao bì:** Hộp nhựa pet, đảm bảo vệ sinh An toàn của Bộ Y tế



### **HSD:**

- 03 ngày ở nhiệt độ phòng
- 15 ngày ở nhiệt độ từ 3 – 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: 21/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: 53/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 PHÔ MAI VỊ SÔ-CÔ-LA – CHOCOLATE MOUSSE CAKE**

2. Thành phần: Bột mì, đường, bơ lạt, trứng gà, kem tươi whipping, sô-cô-la, gelatin, sữa tươi.

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/ 200g /hộp
- Chất liệu: Hộp 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
- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 54/GCNATTP-SCT cấp ngày 27/10/2023

**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 08 tháng 08 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 678

- Tên mẫu: Bánh phô mai vị sô-cô-la - Chocolate mousse cake
- Mã số mẫu: 00738/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	$5,0 \times 10^1$ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$3,9 \times 10^2$ 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 26 tháng 07 năm 2024

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

Hoàng Thị Ái Vân

K.T. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đông



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 664

- Tên mẫu: Bánh phô mai vị sô-cô-la - Chocolate mousse cake
- Mã số mẫu: 00739/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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) (*)	< LOQ ( LOQ = 0,079 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 25 tháng 07 năm 2024

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

KT. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Nguyễn Thành Đông



PHO ANH TRUNG



PHO ANH TRUNG

# **BÁNH PHÔ MAI VỊ SÔ-CÔ-LA**

## **(CHOCOLATE MOUSSE CAKE)**

**Thành phần:** Bột mì, đường, bơ lạt, trứng gà, kem tươi whipping, sô-cô-la, gelatin, sữa tươi.

### **HSD:**

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

**Quy cách đóng gói:** 1 cái/ 200g /hộp

**Chất liệu bao bì:** Hộp nhựa pet, đảm bảo

vệ sinh An toàn của Bộ Y tế

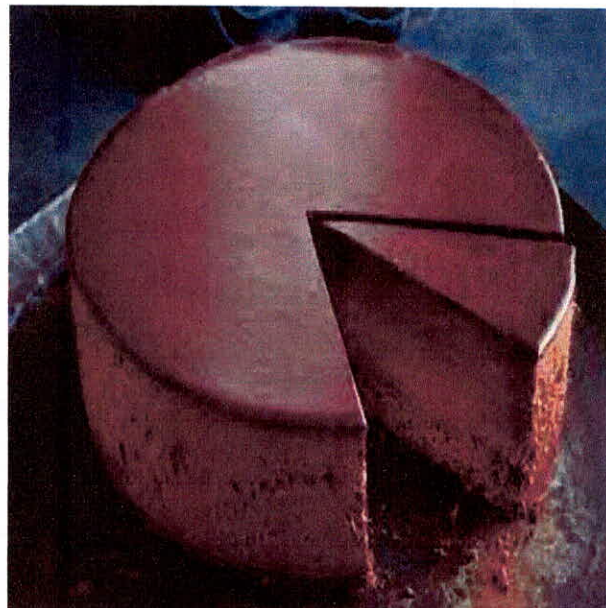
### **HSD:**

- 7 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 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: 22/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: 53/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 QUY - COOKIES**

2. Thành phần: Bột mì, đường, bơ lạt, trứng gà, bột nổi, mứt.

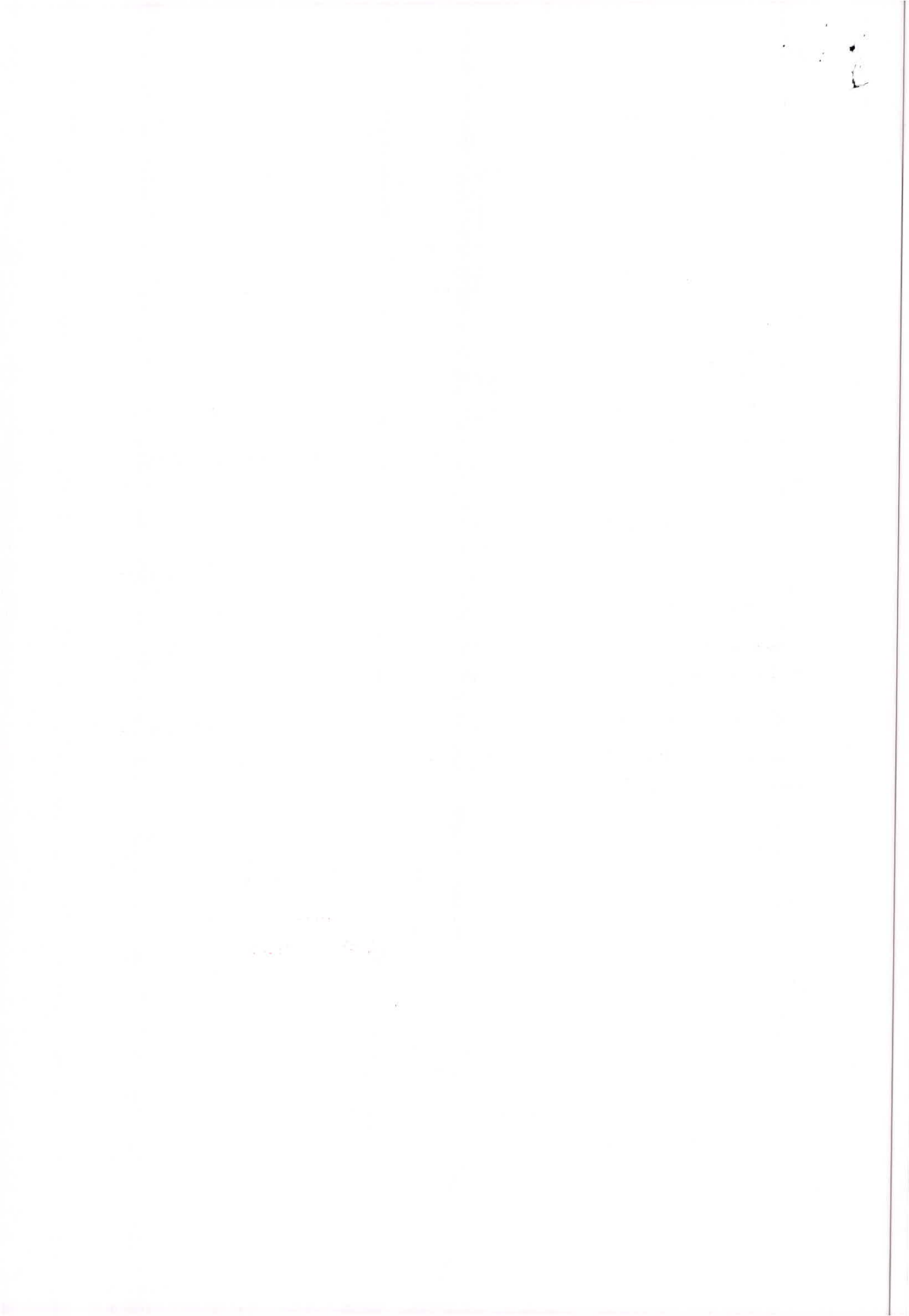
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 01 tháng ở nhiệt độ thường
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 200g / 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
- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 54/GCNATTP-SCT cấp ngày 27/10/2023

**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./.

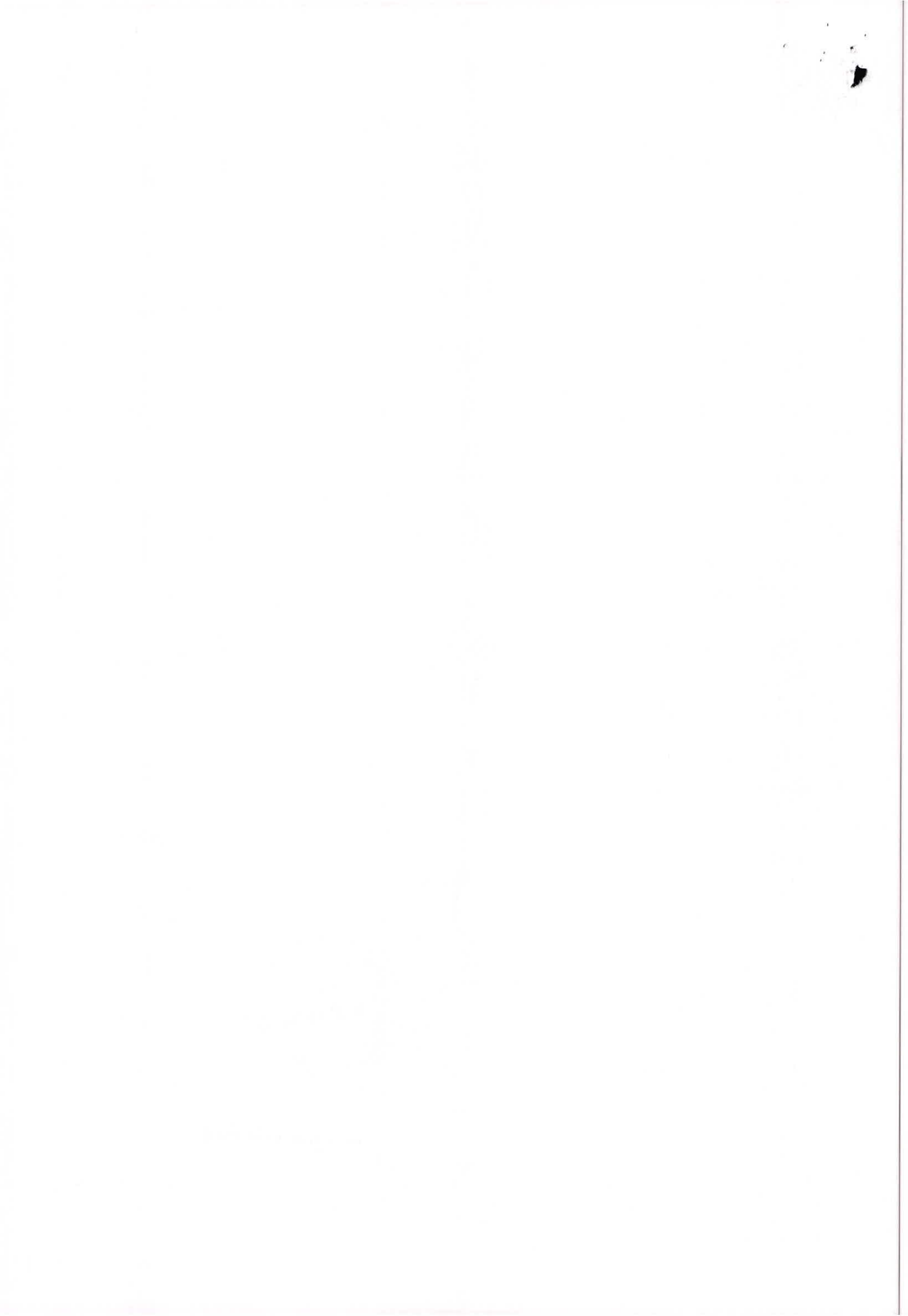
Nha Trang, ngày 08 tháng 08 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 679

- Tên mẫu: Bánh quy - Cookies
- Mã số mẫu: 00740/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	< 10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	7,0 x 10 <sup>1</sup> 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 26 tháng 07 năm 2024

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

Hoàng Thị Ái Vân

KI. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



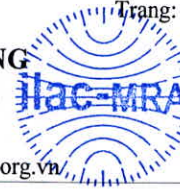
Nguyễn Thành Đông



PHÒNG QUẢN LÝ VĂN PHÒNG



Ngày 1 tháng 1 năm 2024



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 665

- Tên mẫu: Bánh quy - Cookies
- Mã số mẫu: 00741/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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 25 tháng 07 năm 2024

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

Đào Thị Vân Khánh

VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đông

PHÒNG VIỆN TRƯỜNG



Phòng Y Học Nhiệt Đới

# **BÁNH QUY**

**(COOKIES)**

**Thành phần:** Bột mì, đường, bơ lạt, trứng gà, bột nổi, mứt.

**HSD:**

- 01 tháng ở nhiệt độ thường
- 03 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

**Quy cách đóng gói:** 200g /túi

**Chất liệu bao bì:** Túi nhựa, đảm bảo

vệ sinh An toàn của Bộ Y tế

**HSD:**

- 03 tháng ở nhiệt độ -18 độ C
- 01 tháng ở nhiệt độ thường

**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



# BYNH QIT (COOKIES)



This is a simple recipe for a delicious, buttery cookie. The ingredients are easy to find, and the process is straightforward. The cookies are perfect for a quick treat or a gift. They are soft and chewy, with a hint of vanilla and a touch of cinnamon. The decorative pattern on top adds a nice touch of elegance. The recipe is suitable for all ages and is a great way to spend time in the kitchen.

The cookies are soft and chewy, with a hint of vanilla and a touch of cinnamon. The decorative pattern on top adds a nice touch of elegance. The recipe is suitable for all ages and is a great way to spend time in the kitchen.

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 23/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: congnohphaitra1.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 53/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 PHÔ MAI – CHEESE BREAD**

2. Thành phần: Bột mì, muối i-ốt, men, đường, phụ gia, bơ, trứng gà, phô mai kem, sữa tươi.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 05 ngày ở nhiệt độ thường
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

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

- Quy cách: 2 cái /hộp
- 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
- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 54/GCNATTP-SCT cấp ngày 27/10/2023

**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 08 tháng 08 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 680

- Tên mẫu: Bánh mì phô mai - Cheese bread
- Mã số mẫu: 00742/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	$1,7 \times 10^2$ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$1,9 \times 10^4$ 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 26 tháng 07 năm 2024

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

Hoàng Thị Ái Vân

K. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đông



Faint, illegible text at the top right of the page.

PHÒNG MỘT TRƯỞNG



Ngày 1 tháng 10 năm 1978



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 666

- Tên mẫu: Bánh mì phô mai - Cheese bread
- Mã số mẫu: 00743/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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 25 tháng 07 năm 2024

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

KI. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh

Nguyễn Thành Đông

100-0000

100-0000



100-0000

# **BÁNH MÌ PHÔ MAI**

## **(CHEESE BREAD)**

**Thành phần:** Bột mì, muối i-ốt, men, đường, phụ gia, bơ, trứng gà, phô mai kem, sữa tươi.

### **HSD:**

- 05 ngày ở nhiệt độ thường
- 3 tháng ở nhiệt độ -18 độ C

**Quy cách đóng gói:** 2 cái /hộp

**Chất liệu bao bì:** Hộp nhựa pet, đảm bảo

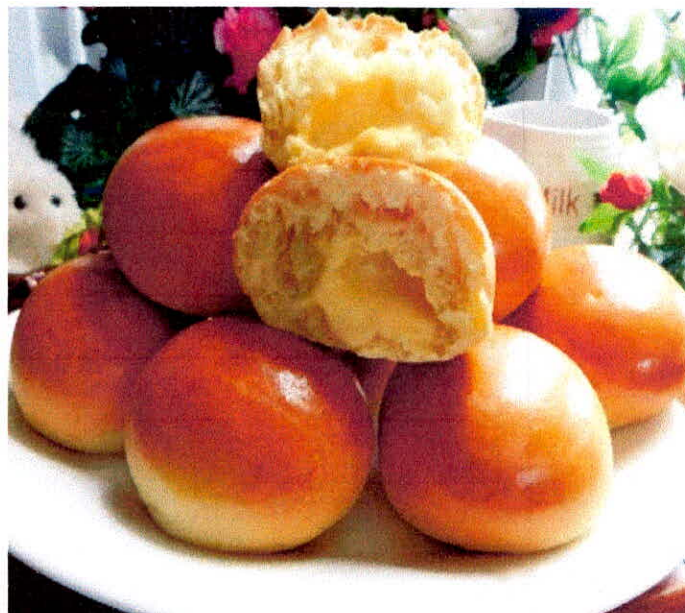
vệ sinh An toàn của Bộ Y tế

### **HSD:**

- 03 tháng ở nhiệt độ -18 độ C
- 05 tháng ở nhiệt độ thường

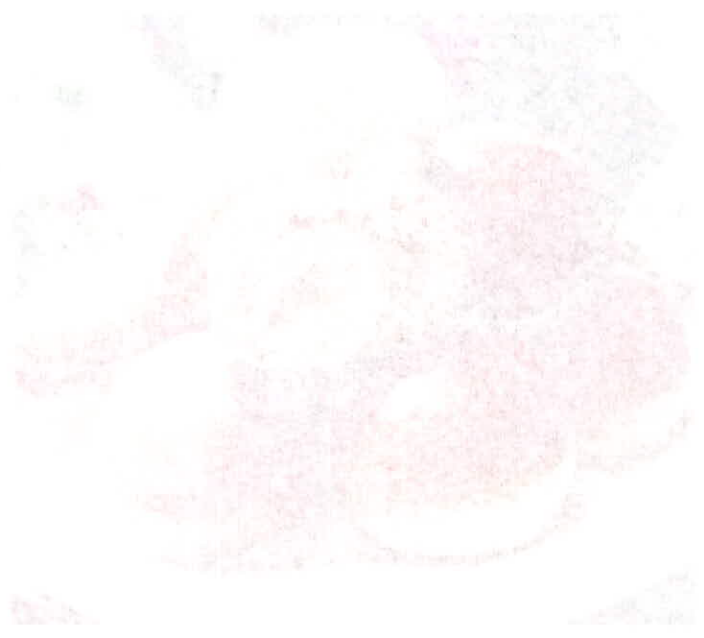
### **NƠI SẢN XUẤT:**

- 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



# BRITISH MOUNTAIN

## (C. BRITISH MOUNTAIN)



The British Mountain is a very common fern, and is found in all parts of the island. It is a very hardy plant, and is able to withstand the most severe frosts. It is a very useful plant, and is used for many purposes. It is a very beautiful plant, and is a great ornament to any garden. It is a very easy plant to grow, and is a very good choice for a beginner. It is a very common plant, and is found in all parts of the island. It is a very hardy plant, and is able to withstand the most severe frosts. It is a very useful plant, and is used for many purposes. It is a very beautiful plant, and is a great ornament to any garden. It is a very easy plant to grow, and is a very good choice for a beginner.

The British Mountain is a very common fern, and is found in all parts of the island. It is a very hardy plant, and is able to withstand the most severe frosts. It is a very useful plant, and is used for many purposes. It is a very beautiful plant, and is a great ornament to any garden. It is a very easy plant to grow, and is a very good choice for a beginner.

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 24/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: 53/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 KẸP CÁ HỒI XÔNG KHÓI – CROISSANT SMOKE SALMON**

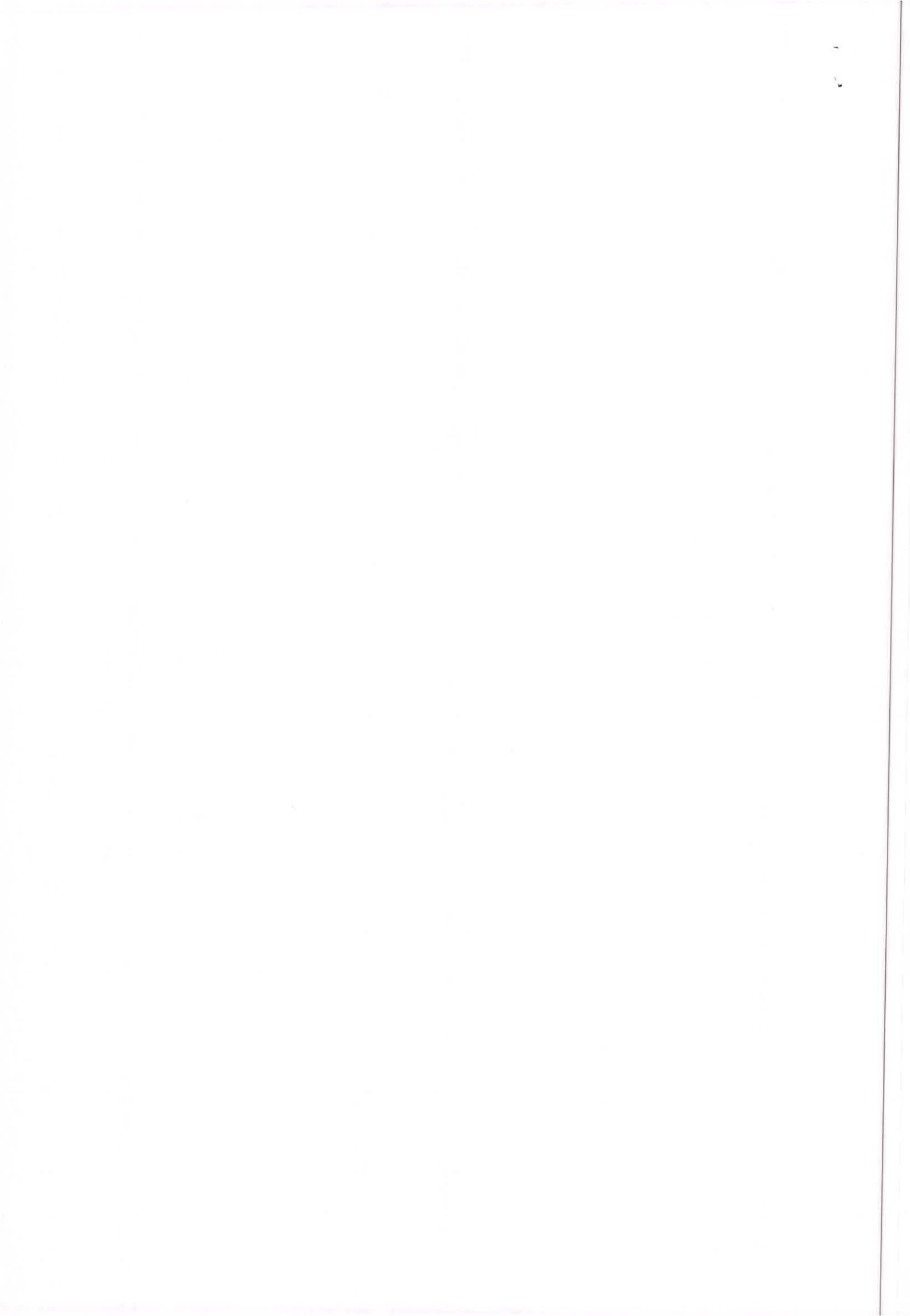
**2. Thành phần:** Bột mì, muối, men, phụ gia, đường, bơ, trứng gà, cá hồi, cà chua, hành tây tím, nụ bạch hoa, cải rocket, sốt salad.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

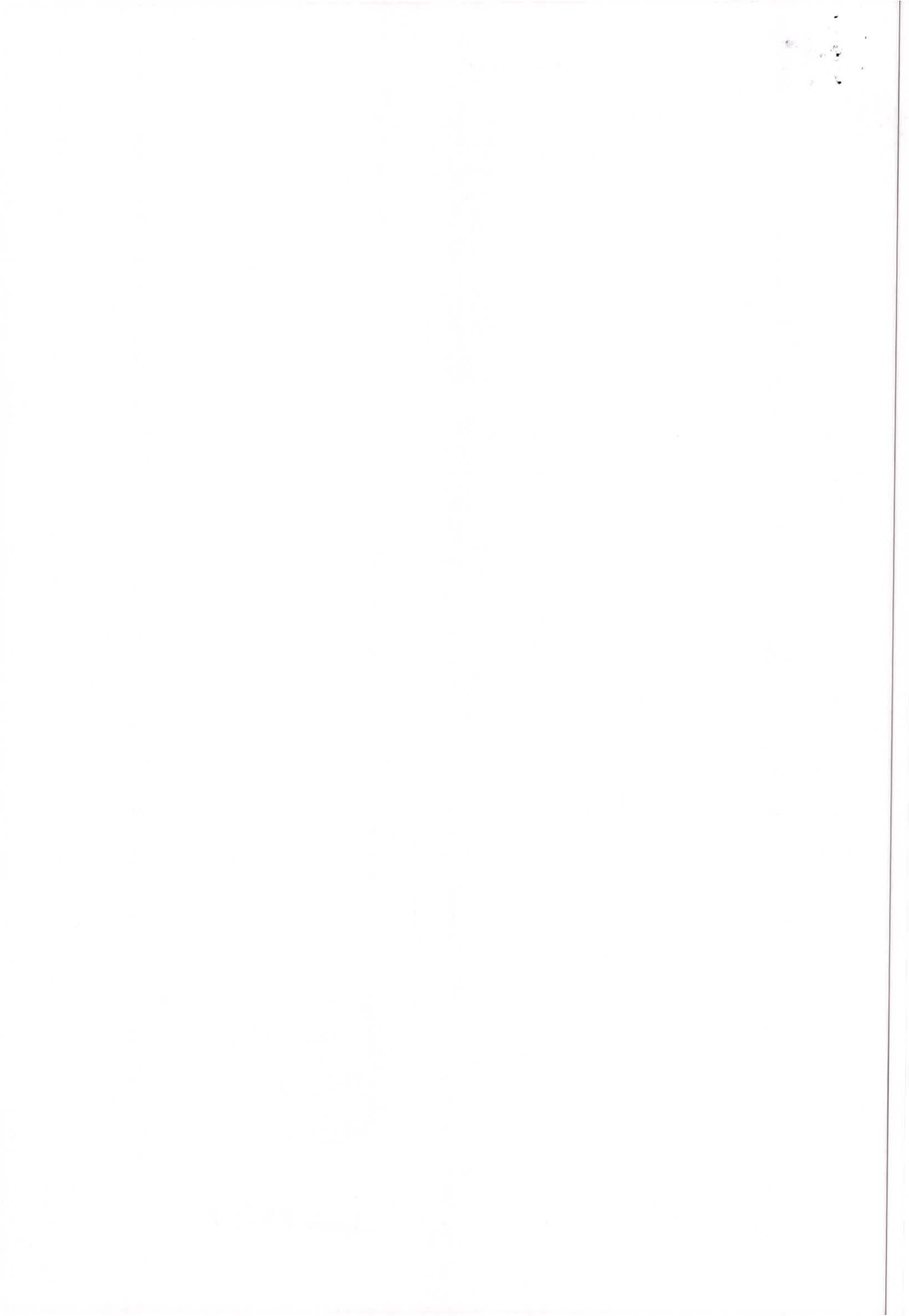
- 02 ngày ở nhiệt độ từ 3-5 độ C

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

- Quy cách: 1 cái / 200g/ hộp









PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 681

- Tên mẫu: Bánh mì kẹp cá hồi xông khói - Croissant smoke salmon
- Mã số mẫu: 00744/VS/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	$6,9 \times 10^2$ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$1,5 \times 10^5$ 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 26 tháng 07 năm 2024

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

Hoàng Thị Ái Vân

KI. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



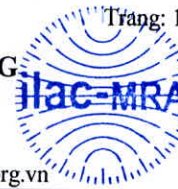
Nguyễn Thành Đông



PHÒNG VIÊN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đông



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 667

- Tên mẫu: Bánh mì kẹp cá hồi xông khói - Croissant smoke salmon
- Mã số mẫu: 00745/HH/24
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, đậy kín miệng, có tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 17/07/2024
- Ngày kiểm nghiệm: 18/07/2024
- 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) (*)	22,8 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 25 tháng 07 năm 2024

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

KI VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Nguyễn Thành Đông

APR-05/11

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đức

# **BÁNH MÌ KẸP CÁ HỒI XÔNG KHÓI**

## **(CROISSANT SMOKE SALMON)**

**Thành phần:** Bột mì, muối, men, phụ gia, đường, bơ, trứng gà, cá hồi, cà chua, hành tây tím, nụ bạch hoa, cải rocket, sốt salad.

**HSD:**

- 02 ngày ở nhiệt độ từ 3 - 5 độ C

**Quy cách đóng gói:** 1 cái / 200g/ hộp

**Chất liệu bao bì:** Hộp nhựa pet, đảm bảo

vệ sinh An toàn của Bộ Y tế

**HSD:** 2 ngày ở nhiệt độ từ 3 – 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



