

**CÔNG TY TNHH MOONMILK**

Số: 02/2025/CV-MM2025

V/v Công bố sản phẩm



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

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Nha Trang, ngày 16 tháng 06 năm 2025

Người ký: SỞ CÔNG THƯƠNG  
Email: sct@khanhhoa.gov.vn  
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KHÁNH HÒA  
Thời gian ký: 18.06.2025 14:52:18 +07:00

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 Nhung Đỏ - Red Velvet Cake
- Bánh Tiramisu - Tiramisu Cake
- Bánh Phomai New York - New York Cheese Cake
- Phô mai xanh Danablu - Danablue Cheese
- Phô mai bột Parmesan Fromagio - Panmesan Fromagio Powder Cheese
- Phô mai Feta Oba - Feta Oba Cheese

Hồ sơ đính kèm bao gồm:

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh
2. 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.

**CÔNG TY TNHH MOONMILK**

**GIÁM ĐỐC**

*Nguyễn Hữu Long*

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY  
1100 EAST 58TH STREET  
CHICAGO, ILL. 60637  
TEL: 773-936-3000



UNIVERSITY OF CHICAGO

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ  
TỈNH KHÁNH HÒA  
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

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

**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*

**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	Phân 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

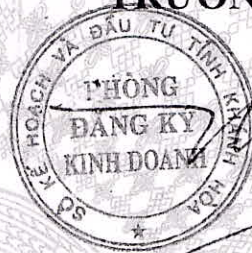
Ngày cấp: 08/11/2022

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

**TRƯỞNG PHÒNG**



**Kiên Lâm**

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Số chứng thực **0090** Quyển số **01** SCT/BS

18-02-2025

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG VĨNH HÒA**



**Bùi Danh Hải**

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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 04/Công ty TNHH Moonmilk/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân 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: 0345859922

Fax: .....

E-mail: qc1.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 NHUNG ĐỎ - RED VELVET CAKE**

2. Thành phần: Bột, đường, trứng, kem sữa, bơ, cacao, socola đen, hạt điều, phô mai kem.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

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

- Quy cách: 1 cái/100g/ hộp



- Chất liệu bao bì: 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 kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

**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 an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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 16 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

*Nguyễn Hữu Long*

## **BÁNH NHUNG ĐỎ**

### **(RED VELVET CAKE)**

**Thành phần:** Bột, đường, trứng, kem sữa, bơ, cacao, socola đen, hạt điều, phô mai kem

**HSD:** Sử dụng trực tiếp

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

**Quy cách đóng gói:** 1 cái/ 100g/ hộp

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

**HSD:**

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

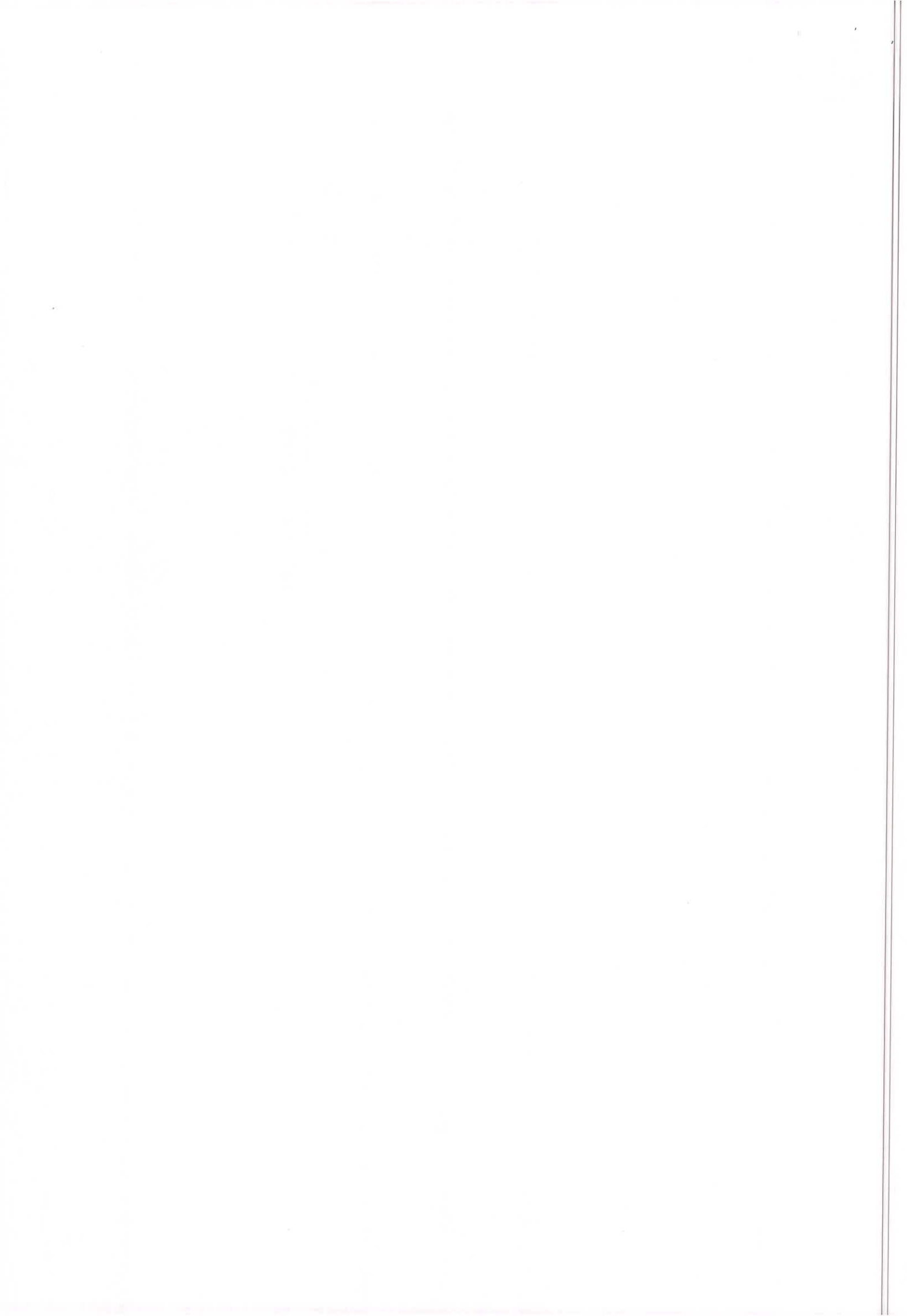
- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

**Nơi sản xuất:**

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.







TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 690

- Tên mẫu: Bánh Nhung Đỏ (Red Velvet Cake)
- Mã số mẫu: 00710/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu bánh nguyên vẹn dạng hình tam giác, đựng trong hộp nhựa đóng kín miệng. Bên ngoài hộp có dán nhãn tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 cái (100g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 22/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25 g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/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(*)	$5,7 \times 10^2$ CFU/g

Ghi chú:

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

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 27 tháng 05 năm 2025

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: 722

- Tên mẫu: Bánh Nhung Đỏ (Red Velvet Cake)
- Mã số mẫu: 00711/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu bánh nguyên vẹn dạng hình tam giác, đựng trong hộp nhựa đóng kín miệng. Bên ngoài hộp có dán nhãn tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 02 cái (100g/cái)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 23/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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

Phép thử đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 29 tháng 05 năm 2025  
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

Handwritten text at the top left, possibly a date or reference number.

Handwritten text and a circular stamp in the lower left quadrant. The stamp contains illegible text and a signature.

Faint handwritten text in the lower right quadrant.

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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 05 /Công ty TNHH Moonmilk/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân 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: 0345859922

Fax: .....

E-mail: qc1.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 TIRAMISU - TIRAMISU CAKE**

2. Thành phần: Bột, đường, trứng, kem sữa, mascapone, cacao

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

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

- Quy cách: 1 cái/100g/ hộp

- Chất liệu bao bì: 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 kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

**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 an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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 16 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long

## **BÁNH TIRAMISU (TIRAMISU CAKE)**

**Thành phần:** Bột, đường, trứng, kem sữa, mascapone, cacao

**HSD:** Sử dụng trực tiếp.

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

**Quy cách đóng gói:** 1 cái/ 100g/ hộp

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

**HSD:**

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

**Nơi sản xuất:**

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.





VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 723

- Tên mẫu: Bánh Tiramisu (Tiramisu Cake)
- Mã số mẫu: 00713/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu bánh nguyên vẹn dạng hình tam giác, đựng trong hộp nhựa đóng kín miệng. Bên ngoài hộp có dán nhãn tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 02 cái (100g/cái)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 23/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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 29 tháng 05 năm 2025  
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



Đỗ Thị Hằng



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 691

- Tên mẫu: Bánh Tiramisu (Tiramisu Cake)
- Mã số mẫu: 00712/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu bánh nguyên vẹn dạng hình tam giác, đựng trong hộp nhựa đóng kín miệng. Bên ngoài hộp có dán nhãn tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 cái (100g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 22/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25 g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	$1,6 \times 10^2$ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$4,5 \times 10^3$ CFU/g

Ghi chú:

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

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 27 tháng 05 năm 2025

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

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/Công ty TNHH Moonmilk/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân 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: 0345859922

Fax: .....

E-mail: qc.l.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 PHOMAI NEW YORK - NEW YORK CHEESE CAKE**

2. Thành phần: Bột, đường, trứng, kem sữa, phô mai kem, sữa, mứt, gelatin

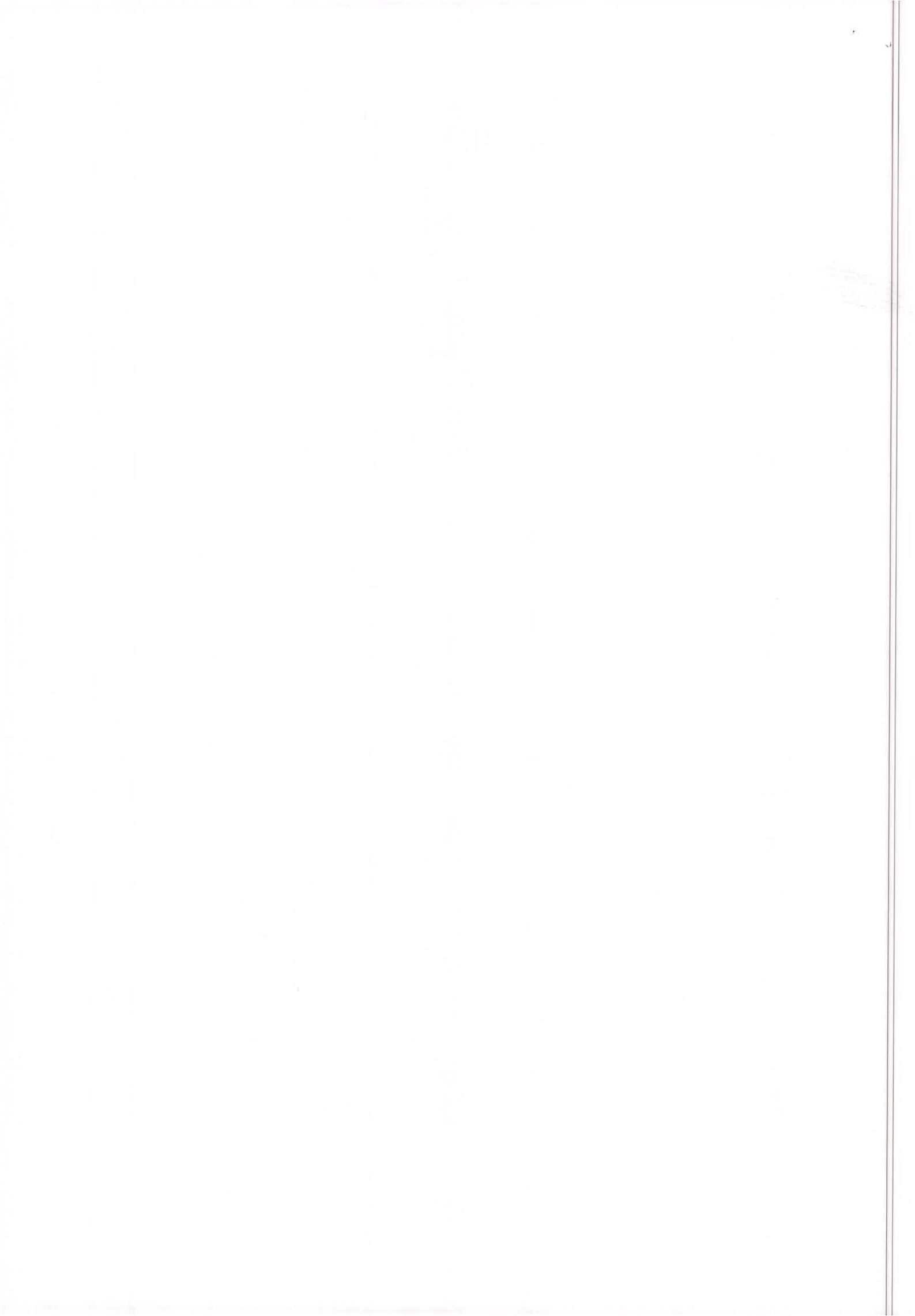
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

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

- Quy cách: 1 cái/ 200g/ hộp



- Chất liệu bao bì: 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 kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

**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 an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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 16 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

*Nguyễn Hữu Long*



Handwritten text in red ink, possibly a signature or date, located below the stamp.

## **BÁNH PHOMAI NEW YORK (NEW YORK CHEESE CAKE)**

**Thành phần:** Bột, đường, trứng, kem sữa, phô mai kem, sữa, mứt, gelatin

**HSD:** Sử dụng trực tiếp

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>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:**

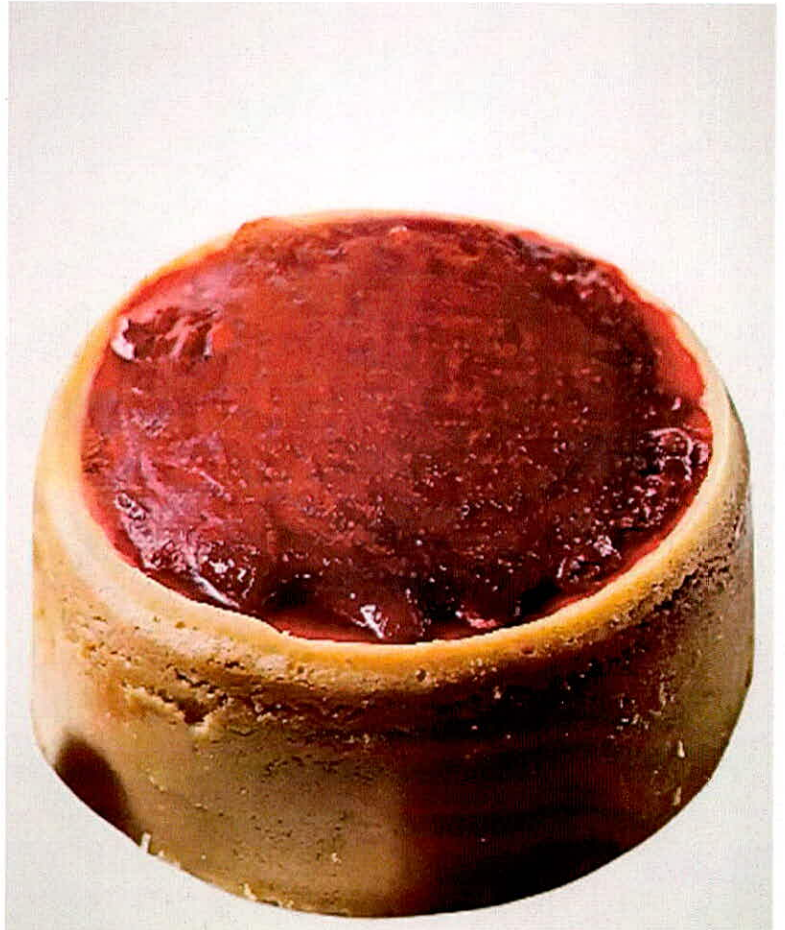
- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5<sup>0</sup>C

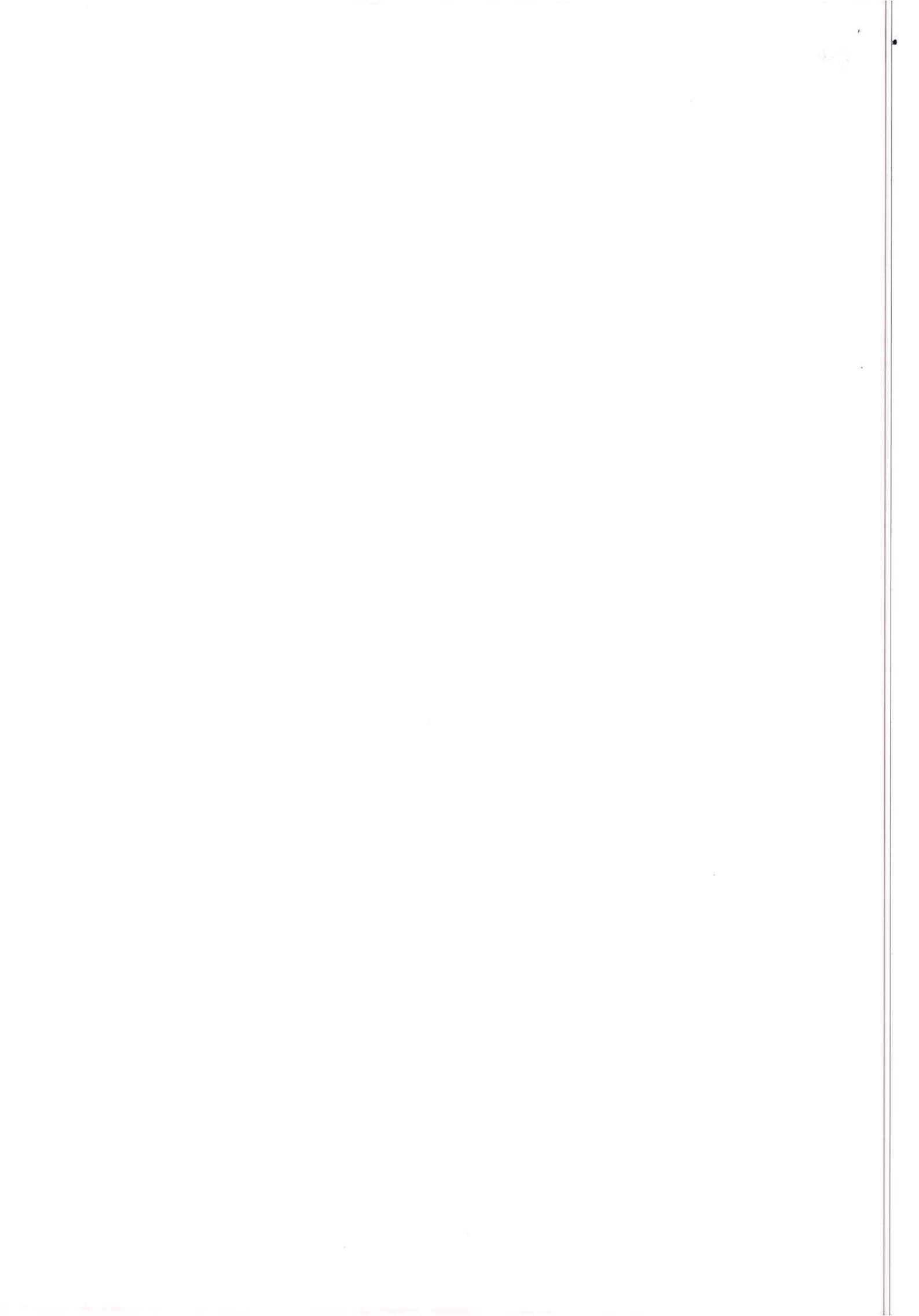
- 3 tháng ở nhiệt độ -18<sup>0</sup>C

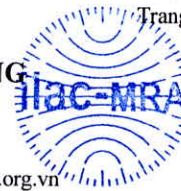
**Nơi sản xuất:**

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.







**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số: 724

- Tên mẫu: Bánh Phomai New York (New York Cheese Cake)
- Mã số mẫu: 00715/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu bánh nguyên vẹn dạng hình tròn, đựng trong hộp nhựa đóng kín miệng. Bên ngoài hộp có dán nhãn tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 cái (250g/cái)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 23/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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 29 tháng 05 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



**Đỗ Thái Hùng**



2011 10 11



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 692

- Tên mẫu: Bánh Phomai New York (New York Cheese Cake)
- Mã số mẫu: 00714/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu bánh nguyên vẹn dạng hình tròn, đựng trong hộp nhựa đóng kín miệng. Bên ngoài hộp có dán nhãn tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 cái (250g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 22/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25 g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/g
5	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-1:2008(*)	$1,8 \times 10^2$ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$2,4 \times 10^2$ CFU/g

Ghi chú:

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

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 27 tháng 05 năm 2025

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

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



100 BIBLIOTECA MUSEO

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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 07/Công ty TNHH Moonmilk/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân 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: 0345859922

Fax: .....

E-mail: qc1.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: **PHÔ MAI XANH DANABLU - DANABLUE CHEESE**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, men vi sinh, muối, enzym đông sữa, nấm P.roqueforti.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc chế biến các món ăn

- Sau khi mở gói nên được sử dụng trong 1-2 tuần ở nhiệt độ 2-6<sup>0</sup>C, bảo quản đúng cách trong hộp kín hoặc túi hút chân không, để hạn chế tiếp xúc với không khí

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

- Quy cách: 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

- Chất liệu bao bì: Bao PE, đóng gói kín, 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 kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

**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 an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 5-3:2020/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat

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 16 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long

## **PHÔ MAI XANH DANABLU ( DANABLUE CHEESE )**

**Thành phần:** Sữa bò thanh trùng, men vi sinh, muối, enzym đông sữa, nấm P.roqueforti.

**HSD:**

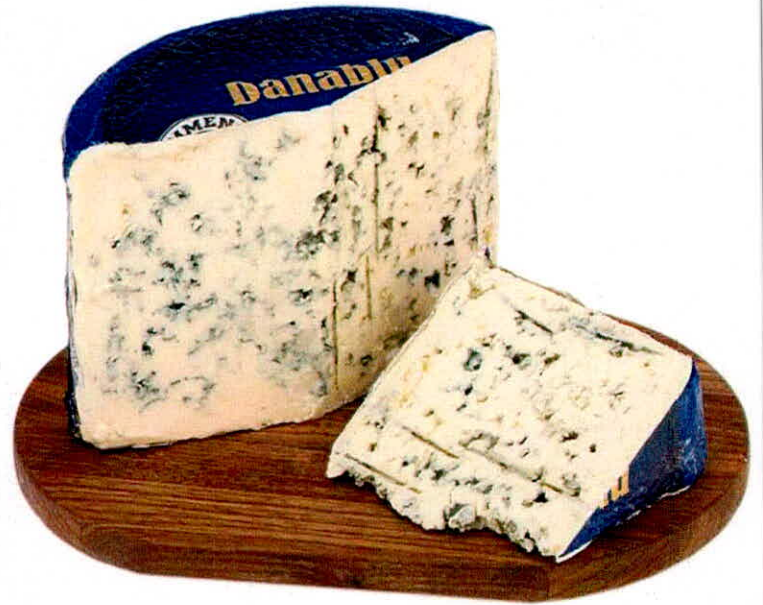
- Dùng trực tiếp hoặc chế biến các món ăn
- Sau khi mở gói nên được sử dụng trong 1-2 tuần nếu được bảo quản đúng cách ở nhiệt độ khoảng 2- 6<sup>0</sup>C

**Quy cách đóng gói:** 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

**Chất liệu bao bì:** Bao PE, đóng gói kín, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

**Nơi sản xuất:**

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk
- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 725

- Tên mẫu: Phô mai xanh Danablu (Danablue Cheese)
- Mã số mẫu: 00717/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu dạng miếng nguyên vẹn, đựng trong túi ni lon ép kín miệng, có nhãn mác. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 02 gói (265g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 23/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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 29 tháng 05 năm 2025

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

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 693

- Tên mẫu: Phô mai xanh Danablu (Danablue Cheese)
- Mã số mẫu: 00716/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu dạng miếng nguyên vẹn, đựng trong túi ni lon ép kín miệng, có nhãn mác. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 gói (180g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 22/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25 g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/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(*)	5,8 x 10 <sup>3</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

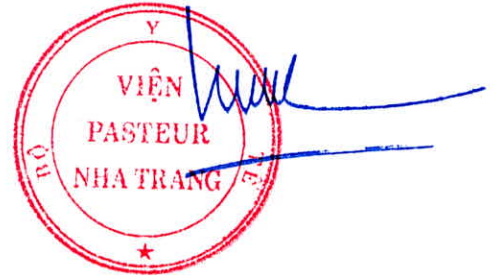
Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

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

Khánh Hòa, ngày 27 tháng 05 năm 2025  
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 08/Công ty TNHH Moonmilk/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân 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: 0345859922

Fax: .....

E-mail: qc1.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: **PHÔ MAI BỘT PARMESAN FROMAGIO - PANMESAN FROMAGIO POWDER CHEESE**

2. Thành phần: Sữa đã qua xử lý nhiệt, muối, enzyme đông tụ, chất bảo quản.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Sau khi mở gói nên được sử dụng trong vòng 2-4 tháng ở nhiệt độ 3-7<sup>0</sup>C, bảo quản đúng cách trong hộp kín hoặc túi hút chân không, để hạn chế tiếp xúc với không khí

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

- Quy cách: 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

- Chất liệu bao bì: Bao PE, đóng gói kín, 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 kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

**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 an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

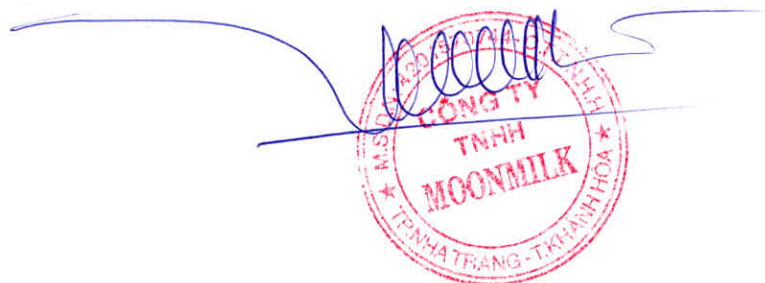
- QCVN 5-3:2020/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat

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 16 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

A blue ink signature is written over a red circular stamp. The stamp contains the text "CÔNG TY TNHH MOONMILK" and "TỈNH KHÁNH HÒA" around the perimeter.

*Nguyễn Hữu Long*



1875

## **PHÔ MAI BỘT PARMESAN FROMAGIO (PANMESAN FROMAGIO POWDER CHEESE )**

**Thành phần:** Sữa đã qua xử lý nhiệt, muối, enzyme đông tụ, chất bảo quản.

### **HSDS:**

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Sau khi mở gói nên được sử dụng trong vòng 2- 4 tháng ở nhiệt độ 3-7<sup>0</sup>C, bảo quản đúng cách trong hộp kín hoặc túi hút chân không, để hạn chế tiếp xúc với không khí

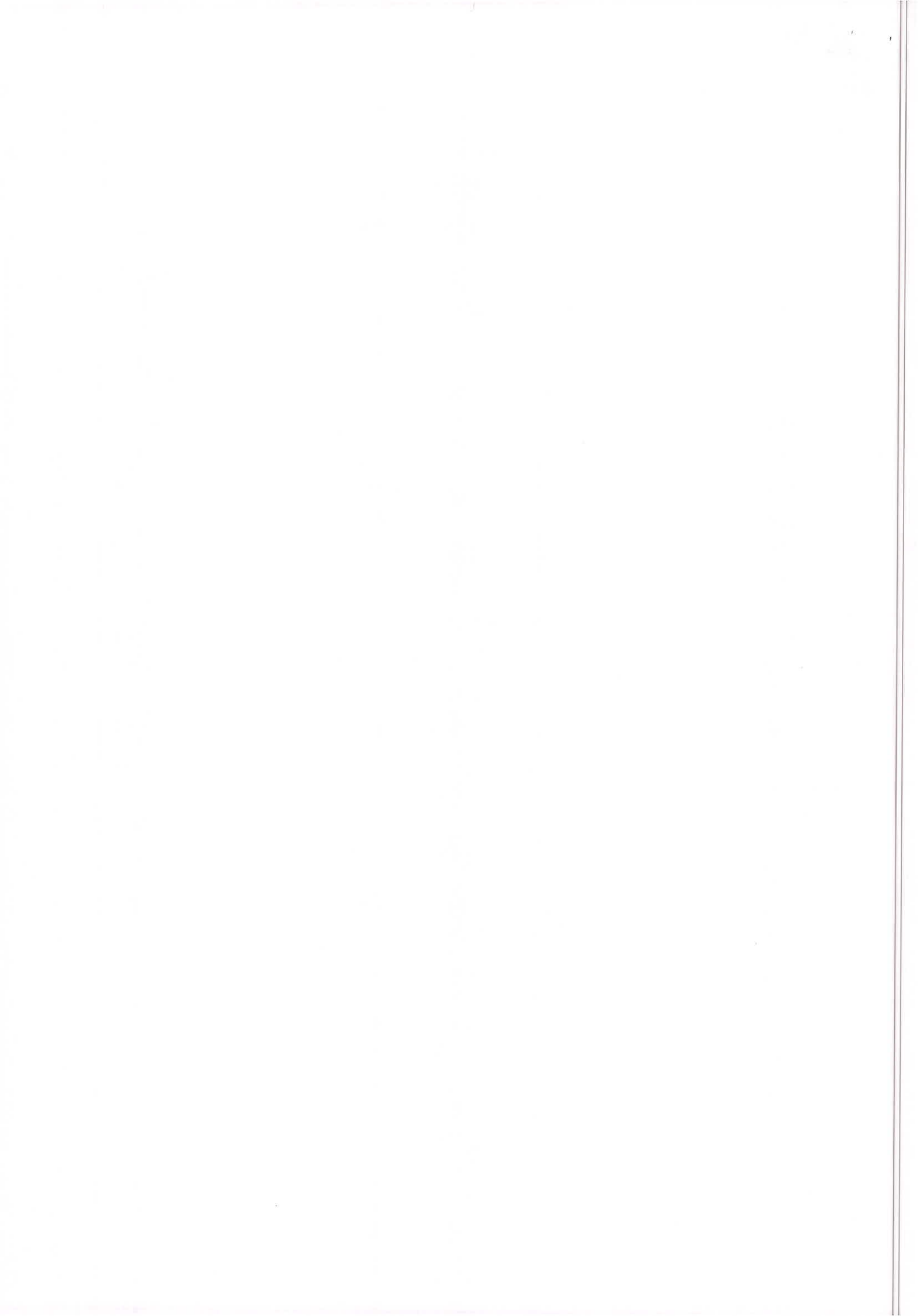
**Quy cách đóng gói:** 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá

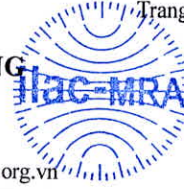
**Chất liệu bao bì:** Bao PE, đóng gói kín, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

### **Nơi sản xuất:**

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk
- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.







PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 726

- Tên mẫu: Phô mai bột Parmesan Fromagio (Parmesan Fromagio Powder Cheese)
- Mã số mẫu: 00719/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu dạng hạt nhỏ, đựng trong túi ni lon ép kín miệng, có nhãn mác. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 02 gói (250g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 23/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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 29 tháng 05 năm 2025  
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



20 511 1111 501



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 694

1. Tên mẫu: Phô mai bột Parmesan Fromagio (Parmesan Fromagio Powder Cheese)  
2. Mã số mẫu: 00718/VS/25  
3. Mô tả mẫu: Mẫu dạng hạt nhỏ, đựng trong túi ni lon ép kín miệng, có nhãn mác. Mẫu được khách hàng mang đến  
4. Số lượng mẫu: 01 gói (145g)  
5. Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu  
6. Ngày lấy mẫu: Không có  
7. Ngày nhận mẫu: 21/05/2025  
8. Ngày kiểm nghiệm: 22/05/2025  
9. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. Nha Trang, Khánh Hòa  
10. Tài liệu kèm theo: Không có  
11. Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25 g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/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(*)	7,5 x 10 <sup>3</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

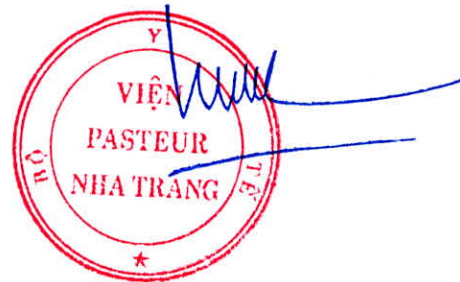
Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phép thử đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 27 tháng 05 năm 2025  
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



THE BOARD OF

W. W.

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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 09/Công ty TNHH Moonmilk/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân 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: 0345859922

Fax: .....

E-mail: qc1.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: **PHÔ MAI FETA OBA - FETA OBA CHEESE**

2. Thành phần: Sữa thanh trùng, muối, men chín, enzyme đông sữa từ vi sinh vật

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc chế biến các món ăn

- Sau khi mở gói sử dụng trong 5-7 ngày ở nhiệt độ 4-8<sup>0</sup>C, bảo quản đúng cách trong hộp kín hoặc túi hút chân không.

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

- Quy cách: 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.



- Chất liệu bao bì: Bao PE, đóng gói kín, 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 kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

**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 an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 5-3:2020/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat

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 16 tháng 06 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*

1875

## **PHÔ MAI FETA OBA (FETA OBA CHEESE )**

**Thành phần:** Sữa thang trùng,  
muối, men chín, enzyme đông sữa từ  
vi sinh vật

### **HDSĐ:**

- Dùng trực tiếp hoặc chế biến các món ăn
- Sau khi mở gói sử dụng trong 5-7 ngày ở nhiệt độ 4-8<sup>0</sup>C, bảo quản đúng cách trong hộp kín hoặc túi hút chân không.

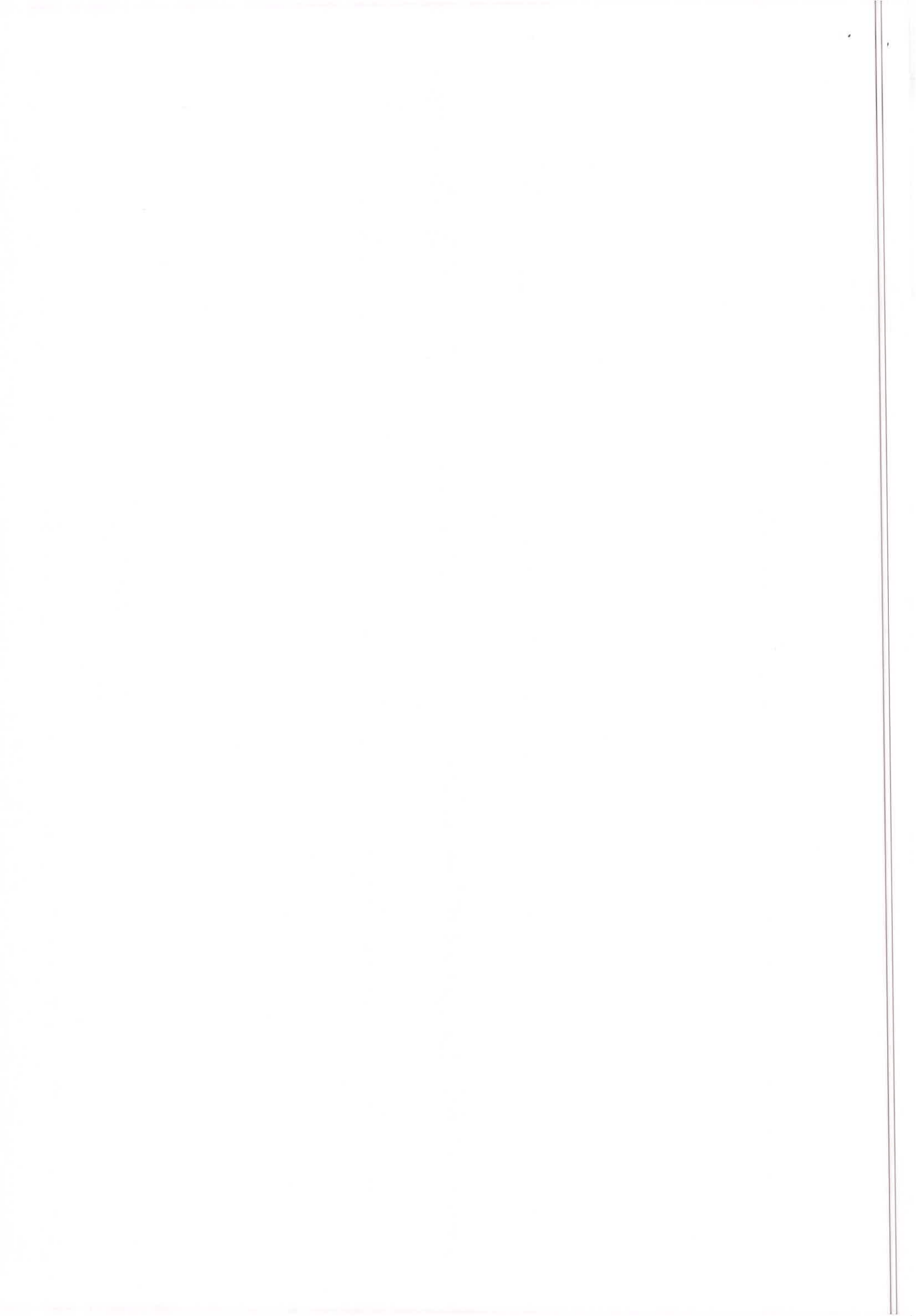
**Quy cách đóng gói:** 100g, 200g,  
500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của  
khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

**Chất liệu bao bì:** Bao PE, đóng gói kín, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

### **Nơi sản xuất:**

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk
- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Cát, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.







VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 727

- Tên mẫu: Phô mai Feta Oba (Feta Oba Cheese)
- Mã số mẫu: 00721/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu dạng miếng nguyên vẹn, đựng trong túi ni lon ép kín miệng, có nhãn mác. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 02 gói (305g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 23/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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 29 tháng 05 năm 2025  
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



BY JOHN H. BROWN



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 695

- Tên mẫu: Phô mai Feta Oba (Feta Oba Cheese)
- Mã số mẫu: 00720/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu dạng miếng nguyên vẹn, đựng trong túi ni lon ép kín miệng, có nhãn mác. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 gói (155g)
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/05/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 22/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ: 11 Thân Nhân Trung, phường Vĩnh Hòa, Tp. 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>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
3	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25 g
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/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(*)	$1,8 \times 10^2$ CFU/g

Ghi chú:

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

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 27 tháng 05 năm 2025

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

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



100 100 100