

CÔNG TY TNHH MOONMILK

Số: 03/2025/CV-MM 2025

V/v Công bố sản phẩm

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Khánh Hoà, ngày 27 tháng 07 năm 2025



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 29-
07-2025
16:55:54
+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:

- Shredded Parmesan (Phô mai bào Parmesan)
- Mild Red Cheddar Cheese Muhlenhof (Phô mai Cheddar đỏ vị nhẹ hiệu Muhlenhof)
- Mild White Cheddar Cheese Muhlenhof (Phô mai Cheddar trắng vị nhẹ hiệu Muhlenhof)
- Cheddar Chesse Bottega Zelachi (Phô mai Cheddar hiệu Bottega Zelachi)
- Yellow Cheddar Chesse Bottega Zelachi (Phô mai Cheddar vàng hiệu Bottega Zelachi)
- Torchon Ham Ba Chu Heo (Giăm bông cuộn vải hiệu Ba Chú Heo)
- Multigrain Sandwich Bread — Bánh mì sandwich ngũ cốc
- White Sandwich Bread – Bánh mì sandwich trắng
- Vietnamese Baguette – Bánh mì dài Việt Nam

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

(Handwritten signature in blue ink)

Nguyễn Hữu Long

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 Đê, 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 Đê, 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 Đê, 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



Kieu Lam

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực 0090.....Quyển số.....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: 10/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 Bắc 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: **SHREDDED PARMESAN (PHÔ MAI BÀO PARMESAN)**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, môi trường lên men tự nhiên, men đông tụ, chất chống đông vón (INS 460)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 5-7 ngày để đảm bảo chất lượng.

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



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT
Số: 1186

- Tên mẫu: Shredded Parmesan (Phô mai bào Parmesan)
- Mã số mẫu: 01438/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 2 gói x 115g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 03/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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 = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng sodium 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:

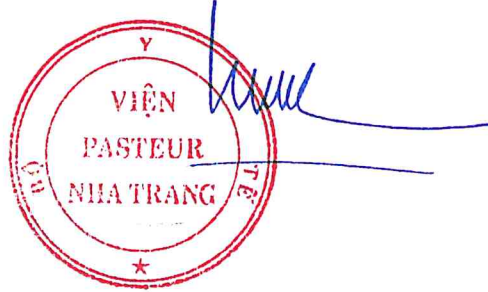
LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

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

Khánh Hòa, ngày 09 tháng 07 năm 2025
VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1207

- Tên mẫu: Shredded Parmesan (Phô mai bào Parmesan)
- Mã số mẫu: 01439/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 1 gói x 115g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 05/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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>	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 21527-1:2008(*)	<10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$2,6 \times 10^4$ 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 11 tháng 07 năm 2025

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

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

SHREDDED PARMESAN

(PHÔ MAI BÀO PARMESAN)

Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, môi trường lên men tự nhiên, men đông tụ, chất chống đông vón (INS 460)

HDSD:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 5–7 ngày để đảm bảo chất lượng.

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, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà.



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11 /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 Bắc 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: **MILD RED CHEDDAR CHEESE MUHLENHOF (PHÔ MAI CHEDDAR ĐỎ VỊ NHẸ HIỆU MUHLENHOF)**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, rennet chiết xuất từ vi sinh, màu tự nhiên INS160a

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 5–7 ngày để đảm bảo chất lượng.

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, xã Suối Dầu, 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- QCVN 5-3:2010/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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT
Số: 1187

- Tên mẫu: Mild Red Cheddar Cheese Muhlenhof (Phô mai Cheddar đỏ vị nhẹ hiệu Muhlenhof)
- Mã số mẫu: 01440/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 2 gói x 200g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 03/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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 = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng sodium 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

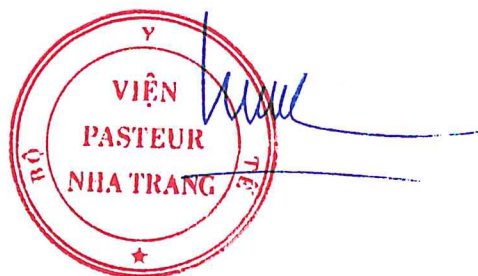
Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 09 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hưng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT
Số: 1211

- Tên mẫu: Mild Red Cheddar Cheese Muhlenhof (Phô mai Cheddar đỏ vị nhẹ hiệu Muhlenhof)
- Mã số mẫu: 01441/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 1 gói x 200g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 05/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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>	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 21527-1:2008(*)	1,5x10 ² CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	1,1x10 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 11 tháng 07 năm 2025
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



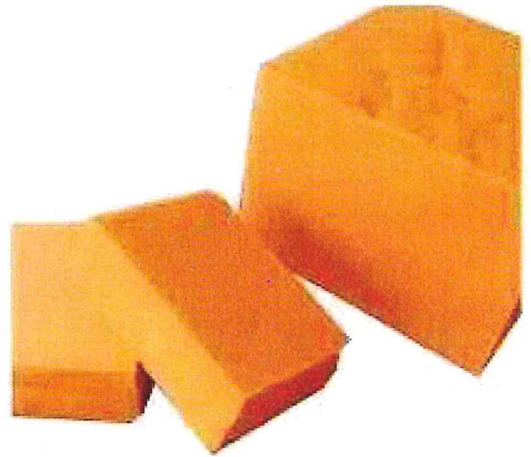
Đỗ Thái Hùng

MILD RED CHEDDAR CHEESE MUHLENHOF
(PHÔ MAI CHEDDAR ĐỎ VỊ NHẸ HIỆU MUHLENHOF)

Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, rennet chiết xuất từ vi sinh, màu tự nhiên INS160a

HDSĐ:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 5-7 ngày để đảm bảo chất lượng.



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, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà.

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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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 Bắc 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: **MILD WHITE CHEDDAR CHEESE MUHLENHOF (PHÔ MAI CHEDDAR TRẮNG VỊ NHẹ HIỆU MUHLENHOF)**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, renne chiết xuất từ vi sinh

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.

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, xã Suối Dầu, 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:

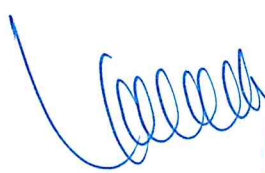

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- QCVN 5-3:2010/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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1188

- Tên mẫu: Mild White Cheddar Cheese Muhlenhof (Phô mai Cheddar trắng vị nhẹ hiệu Muhlenhof)
- Mã số mẫu: 01442/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 02 gói x 200g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 03/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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 = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng sodium 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 09 tháng 07 năm 2025
VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1206

- Tên mẫu: Mild White Cheddar Cheese Muhlenhof (Phô mai Cheddar trắng vị nhẹ hiệu Muhlenhof)
- Mã số mẫu: 01443/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 1 gói x 200g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 05/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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>	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 21527-1:2008(*)	<10 CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	3,4x10 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 11 tháng 07 năm 2025
VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

MILD WHITE CHEDDAR CHEESE MUHLENHOF
(PHÔ MAI CHEDDAR TRẮNG VỊ NHẸ HIỆU MUHLENHOF)

Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, renne chiết xuất từ vi sinh

HDSĐ:

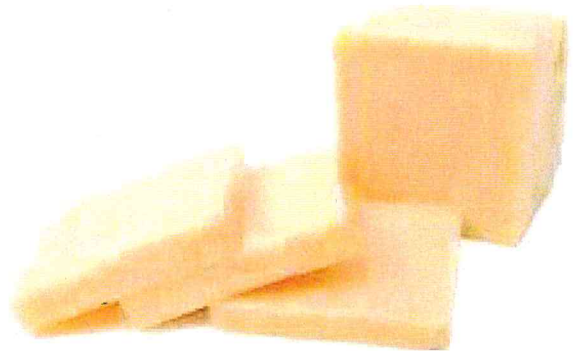
- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.

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, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà.



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/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 Bắc 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: **CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI (PHÔ MAI CHEDDAR HIỆU BOTTEGA ZELACHI)**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, enzym đông tụ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.

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.



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1189

- Tên mẫu: Cheddar Chesse Bottega Zelachi (Phô mai Cheddar hiệu Bottega Zelachi)
- Mã số mẫu: 01444/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 02 gói x 135g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 03/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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 = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng sodium 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

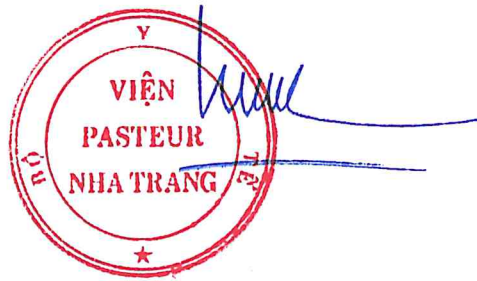
Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 09 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1210

- Tên mẫu: Cheddar Chesse Bottega Zelachi (Phô mai Cheddar hiệu Bottega Zelachi)
- Mã số mẫu: 01445/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 01 gói x 135g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 05/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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>	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 21527-1:2008(*)	8,0x10 ¹ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	1,1x10 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

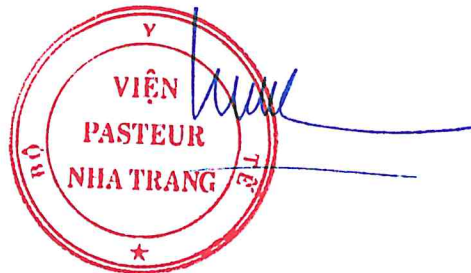
Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

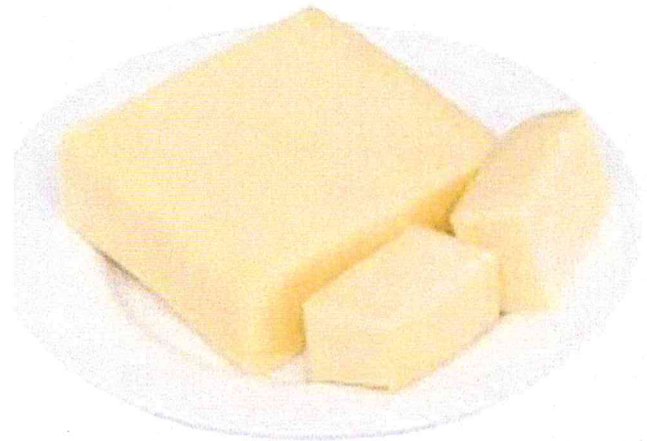
CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI

(PHÔ MAI CHEDDAR HIỆU BOTTEGA ZELACHI)

Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, enzym đông tụ.

HDSĐ:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.



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, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà.

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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/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 Bắc 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: **YELLOW CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI**
(**PHÔ MAI CHEDDAR VÀNG HIỆU BOTTEGA ZELACHI**)

2. Thành phần: Sữa thanh trùng, muối, men, enzym đông tụ từ vi sinh vật, phẩm màu tự nhiên

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.

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, xã Suối Dầu, 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- QCVN 5-3:2010/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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1190

- Tên mẫu: Yellow Cheddar Chesse Bottega Zelachi (Phô mai Cheddar vàng hiệu Bottega Zelachi)
- Mã số mẫu: 01446/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 02 gói x 140g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 03/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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 = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng sodium 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

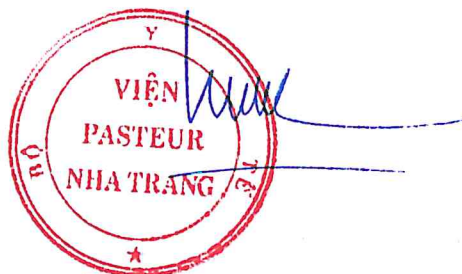
Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 09 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1209

- Tên mẫu: Yellow Cheddar Chesse Bottega Zelachi (Phô mai Cheddar vàng hiệu Bottega Zelachi)
- Mã số mẫu: 01447/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 01 gói x 140g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 05/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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>	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 21527-1:2008(*)	1,7x10 ² CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	1,3x10 ³ 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

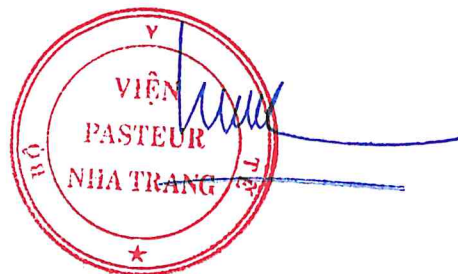
Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

YELLOW CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI

(PHÔ MAI CHEDDAR VÀNG HIỆU BOTTEGA ZELACHI)

Thành phần: Sữa thanh trùng, muối, men, enzym đông tụ từ vi sinh vật, phẩm màu tự nhiên

HDSĐ:

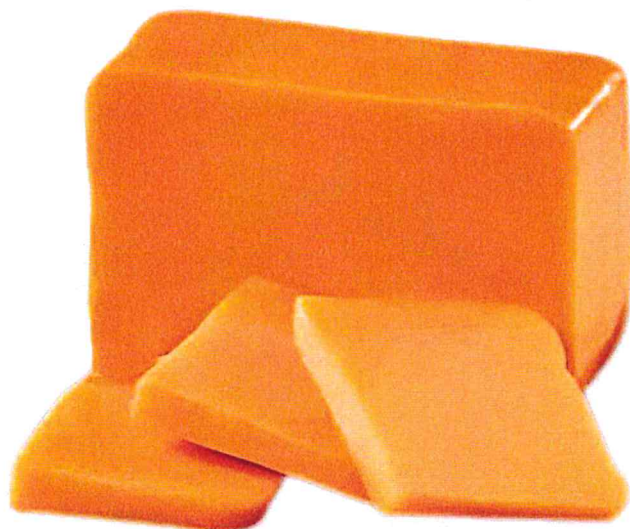
- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.

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, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà.



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/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 Bắc 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: **TORCHON HAM BA CHU HEO (GIẢM BÔNG CUỘN VẢI HIỆU BA CHÚ HEO)**

2. Thành phần: Thịt heo (85%), đường lactose, muối I-ốt, đường dextrose, phụ gia thực phẩm: Tari P22, Optifrom PA4, Chất điều vị: Mononatri glutamat (621)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc chế biến các món ăn

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0°C đến 4°C, sau khi mở bao bì, nên dùng hết trong 3 – 5 ngày.

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

- Quy cách: 80g, 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, xã Suối Dầu, 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1191

- Tên mẫu: Torchon Ham Ba Chú Beo (Giảm bông cuộn vải hiệu Ba Chú Heo)
- Mã số mẫu: 01448/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 02 gói x 200g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 03/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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 = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng sodium 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 09 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1208

- Tên mẫu: Torchon Ham Ba Chú Beo (Giảm bông cuộn vải hiệu Ba Chú Heo)
- Mã số mẫu: 01449/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 01 gói x 200g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 02/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 05/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- 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>	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 21527-1:2008(*)	$6,9 \times 10^3$ CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$3,3 \times 10^4$ 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 11 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

TORCHON HAM BA CHU HEO

(GIẢM BÔNG CUỘN VẢI HIỆU BA CHÚ HEO)

Thành phần: Thịt heo (85%), đường lactose, muối I-ốt, đường dextrose, phụ gia thực phẩm: Tari P22, Optifrom PA4, Chất điều vị: Mononatri glutamat (621)

HDSĐ:

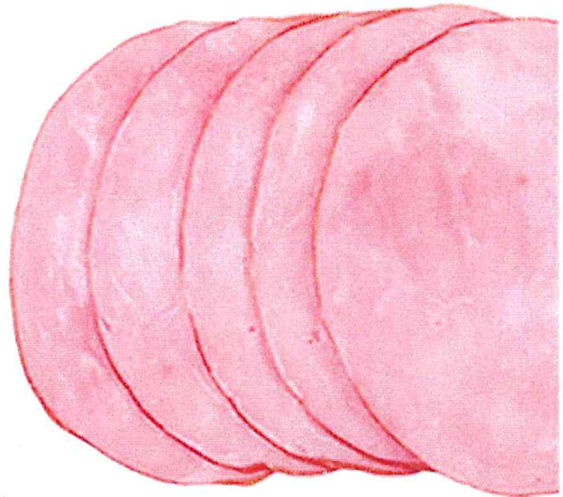
- Dùng trực tiếp hoặc chế biến các món ăn
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0°C đến 4°C, sau khi mở bao bì, nên dùng hết trong 3 – 5 ngày.

Quy cách đóng gói: 80g, 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, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà.



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/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 Bắc 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: **SANDWICH MULTIGRAIN BREAD — BÁNH MÌ SANDWICH NGŨ CỐC**

2. Thành phần: Bột mì, bột ngũ cốc, muối, men, phụ gia, đường

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5⁰C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18⁰C

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

- Quy cách: 6 lát/ túi

- Chất liệu bao bì: Túi PE, 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 03 - Cửa hàng buôn bán tổng hợp - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Số 90 Hà Kỳ Ngộ, Phường An Hải, Thành phố Đà Nẵng

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 330/GCNATTP- ATTP cấp ngày 12/06/2025.

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.

- 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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2

Địa chỉ: 02 Ngô Quyền, phường Sơn Trà & 97 Lý Thái Tổ, phường Thanh Khê, thành phố Đà Nẵng
Điện thoại: (0236) 3848376; (0262) 3796999; Fax: (0236) 3910064
Email: info@quatest2.gov.vn - Website: quatest2.gov.vn



Số: 874.1-K2/3920/KT2-HC2

Ngày: 08/7/2025

Trang: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu: **SANDWICH MULTI – GRAIN (BÁNH MÌ SANDWICH NGŨ CỐC)**
- Ký hiệu mẫu: /
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu khoảng 100 g, được chứa trong bao nilon
- Khách hàng: **CÔNG TY TNHH MOONMILK**
- Địa chỉ: 90 Hà Kỳ Ngộ, phường An Hải, thành phố Đà Nẵng
- Ngày nhận mẫu: 23/6/2025
- Ngày thử nghiệm: từ ngày: 23/6/2025 đến ngày: 08/7/2025
- Kết quả thử nghiệm:

TT	TÊN CHỈ TIÊU – ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
1.	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
2.	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 1,0)
3.	Hàm lượng Natri benzoat (tính theo axit benzoic) mg/kg	US FDA Method SOP No: CLG-BSP.01 ⁽ⁿ⁾	KPH (MDL = 5,0)
4.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015	3,2 x 10 ²
5.	<i>E.coli</i> CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (< 10)
6.	<i>Clostridium perfringens</i> CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (< 10)
7.	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase (<i>S.aureus</i> và các loài khác) CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (< 10)
8.	<i>Salmonella spp.</i> -	TCVN 10780-1:2017	Âm tính/ 25 g
9.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc CFU/g	TCVN 8275-2:2010	6,0 x 10 ¹

Ghi chú:

- KPH: Không phát hiện;
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp;
- (n): Phép thử chưa được công nhận Vilas;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu khách hàng;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả./.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG, PHỤ TRÁCH**

Võ Thị Bích Thủy

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Ngô Thị Như Loan



SANDWICH MULTIGRAIN BREAD

(BÁNH MÌ SANDWICH NGŨ CỐC)

Thành phần: Bột mì, bột ngũ cốc, muối, men, phụ gia, đường

HDSĐ : Sử dụng trực tiếp

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5⁰C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18⁰C

Quy cách đóng gói: Quy cách: 6 lát/ túi

Chất liệu bao bì: Túi PE, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

HSD:

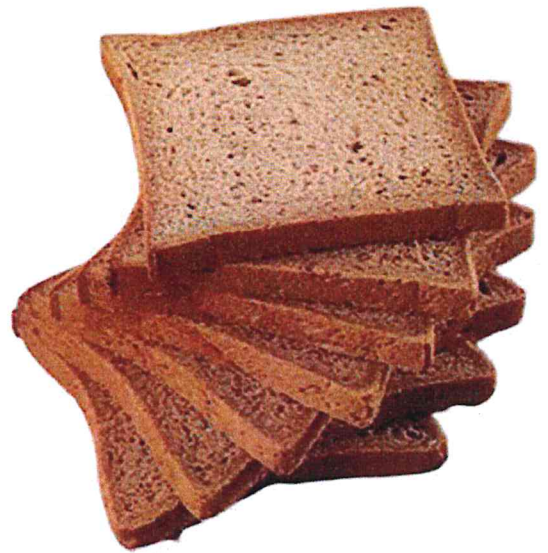
- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5⁰C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18⁰C

Nơi sản xuất:

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 03 - Cửa hàng buôn bán tổng hợp - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Số 90 Hà Kỳ Ngộ, Phường An Hải, Thành phố Đà Nẵng



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17 /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 Bắc 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: **WHITE SANDWICH BREAD – BÁNH MÌ SANDWICH TRẮNG**

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5⁰C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18⁰C

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

- Quy cách: 6 lát/ túi

- Chất liệu bao bì: Túi PE, 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 03 - Cửa hàng buôn bán tổng hợp - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Số 90 Hà Kỳ Ngộ, Phường An Hải, Thành phố Đà Nẵng

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 330/GCNATTP- ATTP cấp ngày 12/06/2025.

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.

- 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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Nguyễn Hữu Long



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2

Địa chỉ: 02 Ngô Quyền, phường Sơn Trà & 97 Lý Thái Tổ, phường Thanh Khê, thành phố Đà Nẵng
Điện thoại: (0236) 3848376; (0262) 3796999; Fax: (0236) 3910064
Email: info@quatest2.gov.vn - Website: quatest2.gov.vn



Số: 874.2-K2/3920/KT2-HC2

Ngày: 08/7/2025

Trang: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu: **WHITE SANDWICH BREAD (BÁNH MÌ SANDWICH TRẮNG)**
- Ký hiệu mẫu: /
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu khoảng 100 g, được chứa trong bao nilon
- Khách hàng: **CÔNG TY TNHH MOONMILK**
- Địa chỉ: 90 Hà Kỳ Ngộ, phường An Hải, thành phố Đà Nẵng
- Ngày nhận mẫu: 23/6/2025
- Ngày thử nghiệm: từ ngày: 23/6/2025 đến ngày: 08/7/2025
- Kết quả thử nghiệm:

TT	TÊN CHỈ TIÊU – ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
1.	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
2.	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 1,0)
3.	Hàm lượng Natri benzoat (tính theo axit benzoic) mg/kg	US FDA Method SOP No: CLG-BSP.01 ⁽ⁿ⁾	KPH (MDL = 5,0)
4.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1,2 x 10 ²
5.	<i>E.coli</i> CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (< 10)
6.	<i>Clostridium perfringens</i> CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (< 10)
7.	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase (<i>S.aureus</i> và các loài khác) CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (< 10)
8.	<i>Salmonella spp.</i> -	TCVN 10780-1:2017	Âm tính/ 25 g
9.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc CFU/g	TCVN 8275-2:2010	6,0 x 10 ¹

Ghi chú:

- KPH: Không phát hiện;
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp;
- (n): Phép thử chưa được công nhận Vilas;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu khách hàng;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả./.

KT. TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG, PHỤ TRÁCH

Võ Thị Bích Thủy

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Ngô Thị Như Loan



WHITE SANDWICH BREAD

(BÁNH MÌ SANDWICH TRẮNG)

Thành phần: Bột mì, muối, men, đường, phụ gia, bơ, trứng, sữa bột, sữa tươi

HDSĐ: Sử dụng trực tiếp.

- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5⁰C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18⁰C

Quy cách đóng gói: 6 lát/ túi

Chất liệu bao bì: Túi PE, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

HSD:

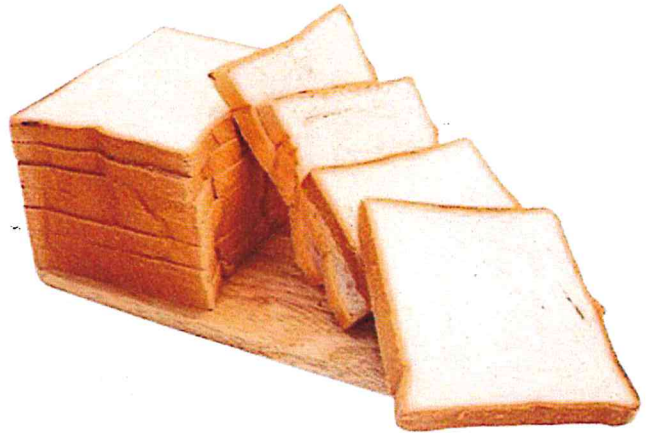
- 4 ngày ở nhiệt độ 3-5⁰C

- 3 tháng ở nhiệt độ -18⁰C

Nơi sản xuất:

- Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 03 - Cửa hàng buôn bán tổng hợp - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Số 90 Hà Kỳ Ngộ, Phường An Hải, Thành phố Đà Nẵng



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 18/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 Bắc 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: **VIETNAMESE BAGUETTE – BÁNH MÌ DÀI VIỆT NAM**

2. Thành phần: Bột mì, muối, men, phụ gia, đường.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 2 ngày ở nhiệt độ thường kể từ NSX

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

- Quy cách: 1 cái/ túi

- Chất liệu bao bì: Túi PE, 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 03 - Cửa hàng buôn bán tổng hợp - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Số 90 Hà Kỳ Ngộ, Phường An Hải, Thành phố Đà Nẵng

- Giấy chứng nhận ATVSTP: Số 330/GCNATTP- ATTP cấp ngày 12/06/2025.

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.

- 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./.

Khánh Hoà, ngày 28 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Nguyễn Hữu Long



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2

Địa chỉ: 02 Ngô Quyền, phường Sơn Trà & 97 Lý Thái Tổ, phường Thanh Khê, thành phố Đà Nẵng
Điện thoại: (0236) 3848376; (0262) 3796999; Fax: (0236) 3910064
Email: info@quatest2.gov.vn - Website: quatest2.gov.vn



Số: 874.3-K2/3920/KT2-HC2

Ngày: 08/7/2025

Trang:1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu: **VIETNAMESE BAGUETTE (BÁNH MÌ VIỆT NAM)**
- Ký hiệu mẫu: /
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu khoảng 100 g, được chứa trong bao nilon
- Khách hàng: **CÔNG TY TNHH MOONMILK**
- Địa chỉ: 90 Hà Kỳ Ngộ, phường An Hải, thành phố Đà Nẵng
- Ngày nhận mẫu: 23/6/2025
- Ngày thử nghiệm: từ ngày: 23/6/2025 đến ngày: 08/7/2025
- Kết quả thử nghiệm:

TT	TÊN CHỈ TIÊU – ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
1.	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
2.	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 1,0)
3.	Hàm lượng Natri benzoat (tính theo axit benzoic) mg/kg	US FDA Method SOP No: CLG-BSP.01 ⁽ⁿ⁾	KPH (MDL = 5,0)
4.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015	2,0 x 10 ¹
5.	<i>E.coli</i> CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (< 10)
6.	<i>Clostridium perfringens</i> CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (< 10)
7.	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase (<i>S.aureus</i> và các loài khác) CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (< 10)
8.	<i>Salmonella spp.</i> -	TCVN 10780-1:2017	Âm tính/ 25 g
9.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (< 10)

Ghi chú:

- KPH: Không phát hiện;
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp;
- (n): Phép thử chưa được công nhận Vilas;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu khách hàng;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả./.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG, PHỤ TRÁCH**

Võ Thị Bích Thủy

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Ngô Thị Như Loan



VIETNAMESE BAGUETTE

BÁNH MÌ DÀI VIỆT NAM

Thành phần: Bột mì, muối, men, phụ gia, đường.

HSD: Sử dụng trực tiếp

- 2 ngày ở nhiệt độ thường kể từ NSX

Quy cách đóng gói: 1 cái/ túi

Chất liệu bao bì: Túi PE, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

HSD:

- 2 ngày ở nhiệt độ thường kể từ NSX

Nơi sản xuất:

Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh 03 - Cửa hàng buôn bán tổng hợp - Công ty TNHH Moonmilk

- Địa chỉ: Số 90 Hà Kỳ Ngộ, Phường An Hải, Thành phố Đà Nẵng



