

**CÔNG TY TNHH MOONMILK**

Số: 04/2025/CV-MM 2025

V/v Công bố sản phẩm

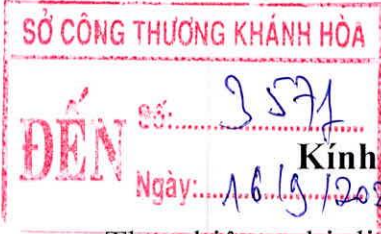
**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Khánh Hoà, ngày 15 tháng 09 năm 2025



Ký bởi: SỞ  
CÔNG  
THƯƠNG  
Ngày ký: 16-  
09-2025  
14:07:34  
+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 Beo ( Giăm bông cuộn vải hiệu Ba Chu Beo)**

Hồ sơ đính kèm bao gồm:

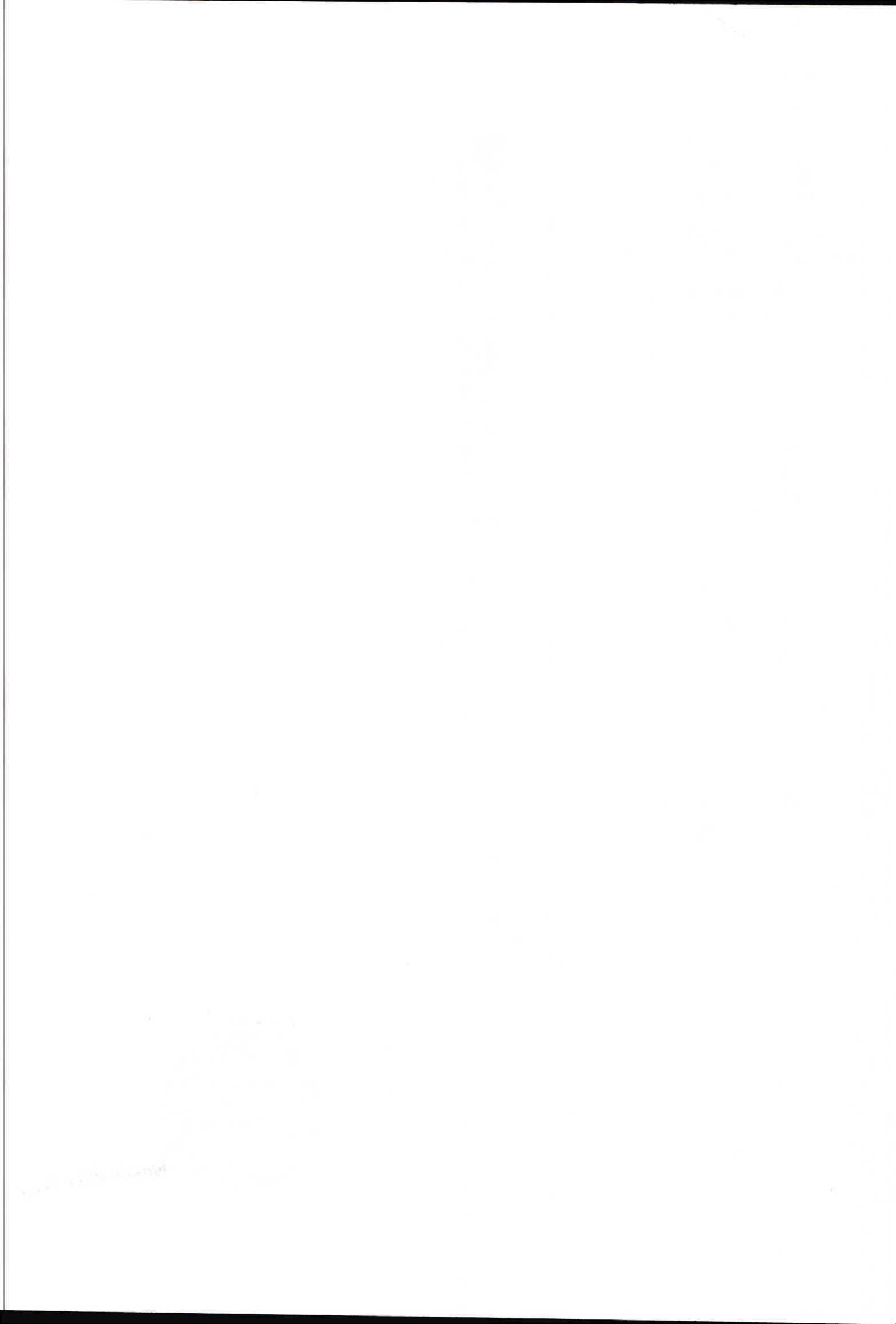
- 1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh**
- 2. Bản tự công bố sản phẩm**

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*



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

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 23/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:

- 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 15 tháng 09 năm 2025

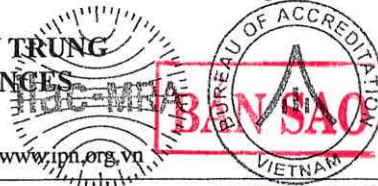
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Lan*

Handwritten notes or a stamp, mostly illegible due to fading. Some faint characters are visible, possibly including "1871" and "1872".



VILAS 410

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(*)	2,6x10 <sup>4</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

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

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

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

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

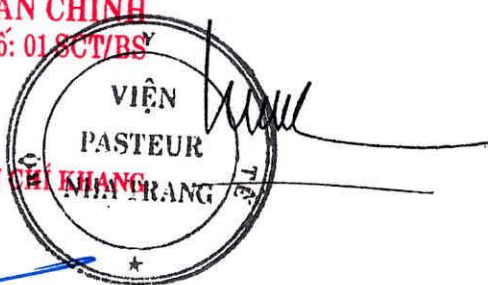
P.GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM  
KHU VỰC MIỀN TRUNG

CHỮ THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH  
Số chứng thực:..... Quyền số: 01 SCT/BS

Ngày 11-09-2025

Hoàng Thị Ái Vân

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHI KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN



Đỗ Thái Hùng



Nguyễn Chi Khang

THE UNIVERSITY OF THE SOUTH PACIFIC  
SCHOOL OF DISTANCE EDUCATION

WELLINGTON CAMPUS

PO BOX 100  
WELLINGTON



1988



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

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. 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



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

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

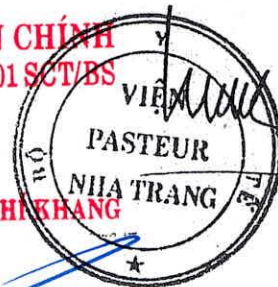
VIỆN TRƯỞNG

*M. Huu*  
**CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH**  
Số chứng thực: 220.....Quyển số: 01 S.C.T/B.S

Ngày 11-09-2025

Đào Thị Vân Khánh

**VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIỆN**



Đỗ Thái Hùng



*Nguyễn Chí Khang*

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

Handwritten text in the middle section, appearing to be a title or header.



Handwritten text at the bottom of the page, possibly a signature or date.

## **SHREDDED PARMESAN**

### **(PHÔ MAI BÀO PARMESAN)**

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

#### **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 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: 24 /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)**

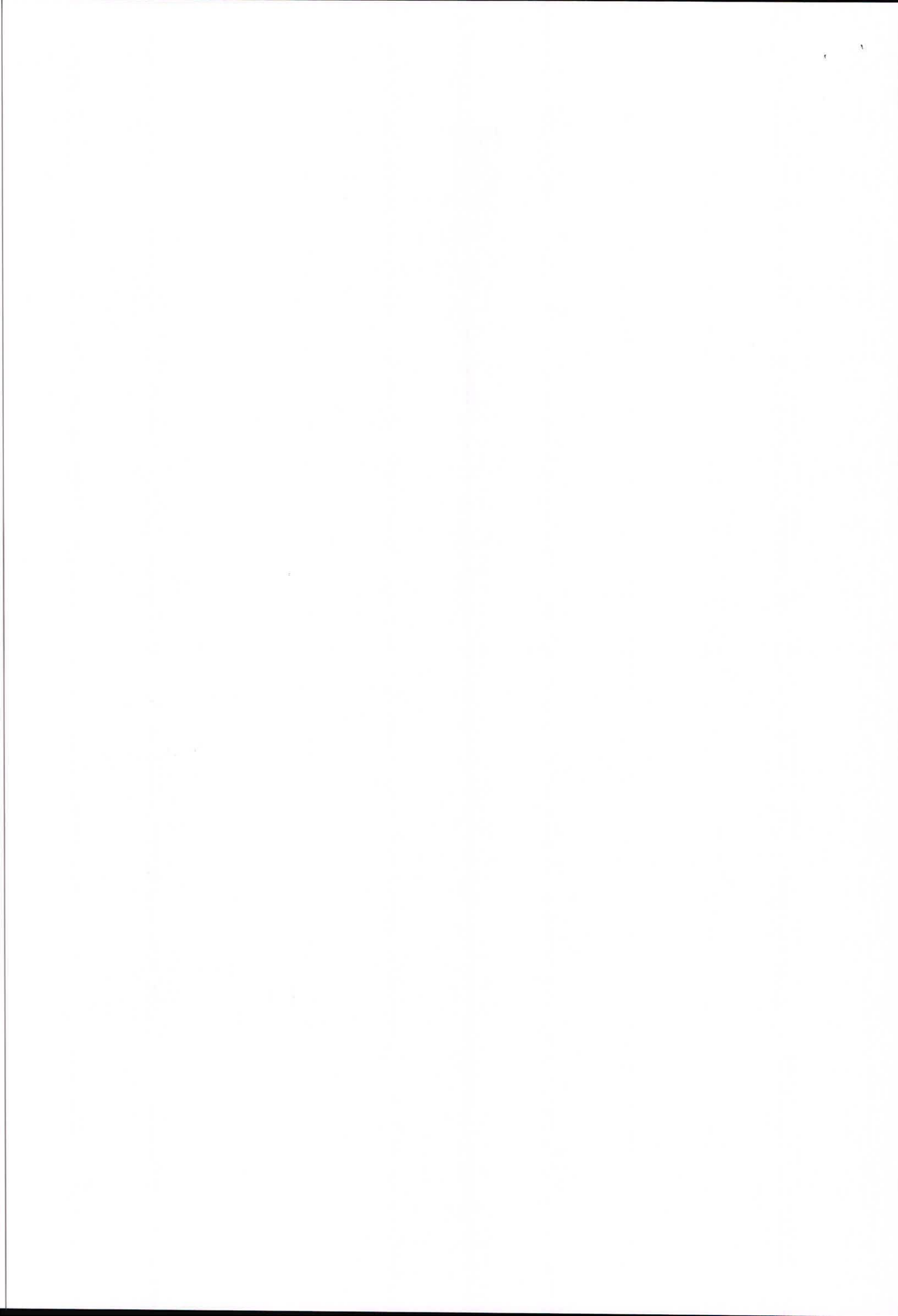
2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, rennet chiết xuất từ vi sinh, màu tự nhiên INS160a

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 15 tháng 09 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*

Faint, illegible text or markings at the bottom left of the page.



BỘ Y TẾ  
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

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

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. 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

BM: 14-02.01

Trang: 1/1



VILAS 410

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 <sup>2</sup> CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	1,1x10 <sup>4</sup> CFU /g

Ghi chú:

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

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

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

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

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

**CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH**  
P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
Số công chứng: 01 SCT/BS

VIỆN TRƯỞNG

Ngày 11-09-2025

*(Signature)*

Hoàng Thị Ái Vân



**VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN**



*(Signature)*  
Đỗ Thái Hùng

*(Signature)*  
Nguyễn Chí Khang

1954

CHÍNH THỨC SẴO ĐỒNG BẢN CHÍNH  
Số hiệu: 1-100-1000  
Ngày: 1-10-1954



1954



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. 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



VILAS 410

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

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

*M. Huu*  
CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH  
Số chứng thực: ..... Quyền số: 01 SCT/RS

Ngày 11-09-2025

Đào Thị Vân Khuê

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIỆN



Đỗ Thái Hùng



*Nguyễn Chí Khang*

CHỨNG THỰC SẴO DÙNG ĐẢN CHỨNH  
ĐỂ CHỨNG THỰC.....

Ngày 11-04-2023

CHỖ ĐÓNG CHỮ VÀ CHỮ CHỮ ĐÓNG



CHỖ CHỮ CHỮ ĐÓNG

## **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.

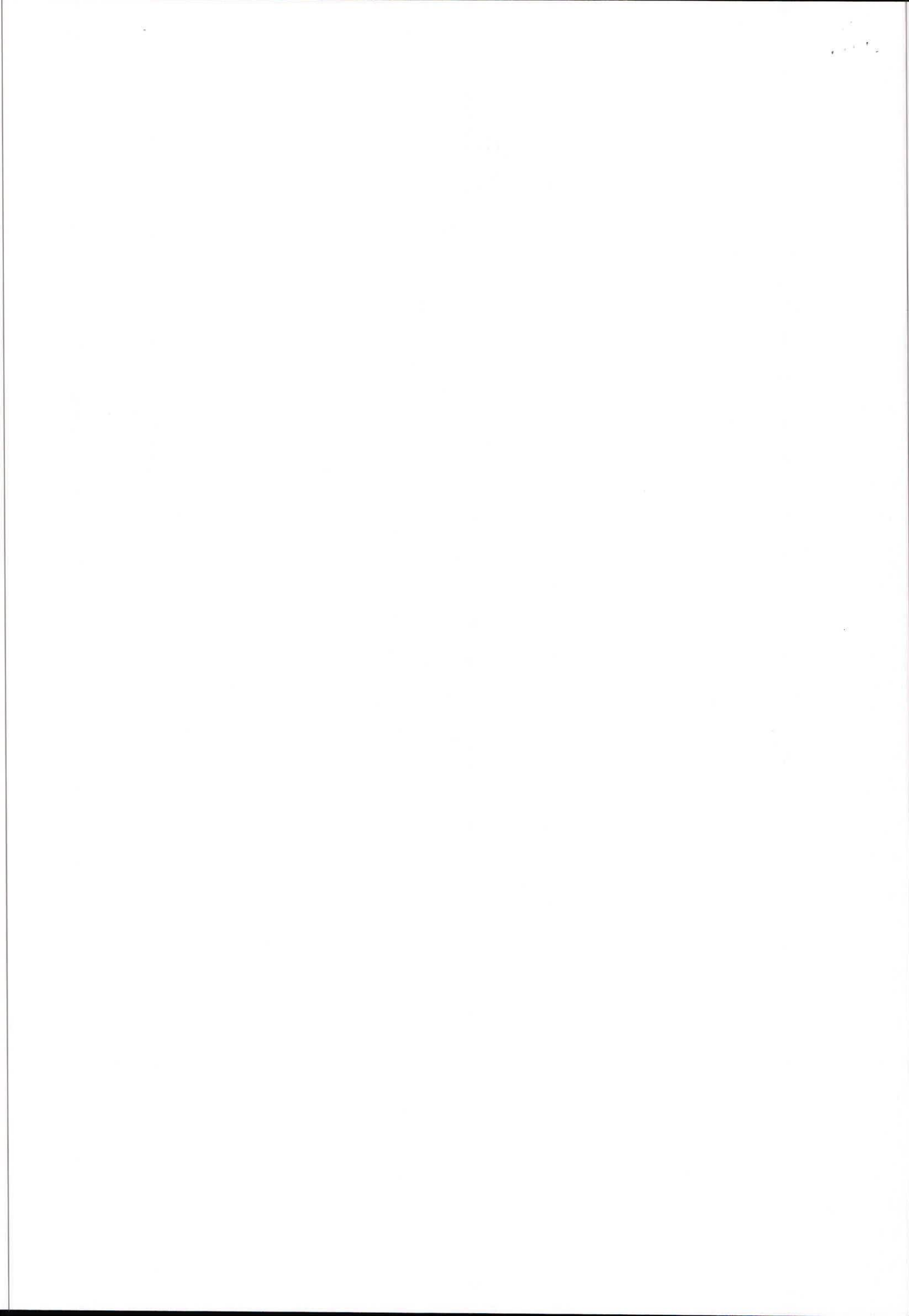


**Quy cách đóng gói:** 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá

**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: 25/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

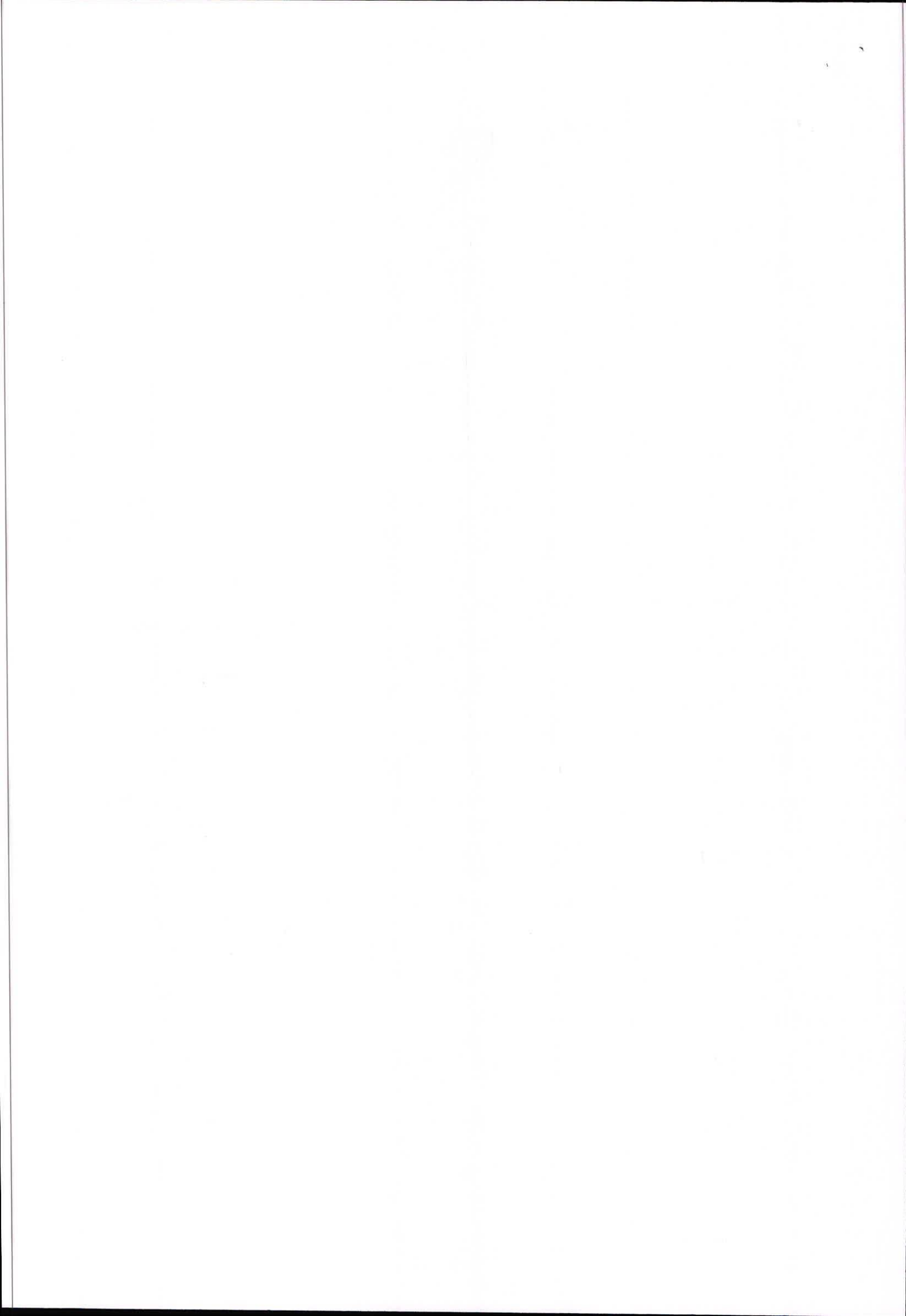
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 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

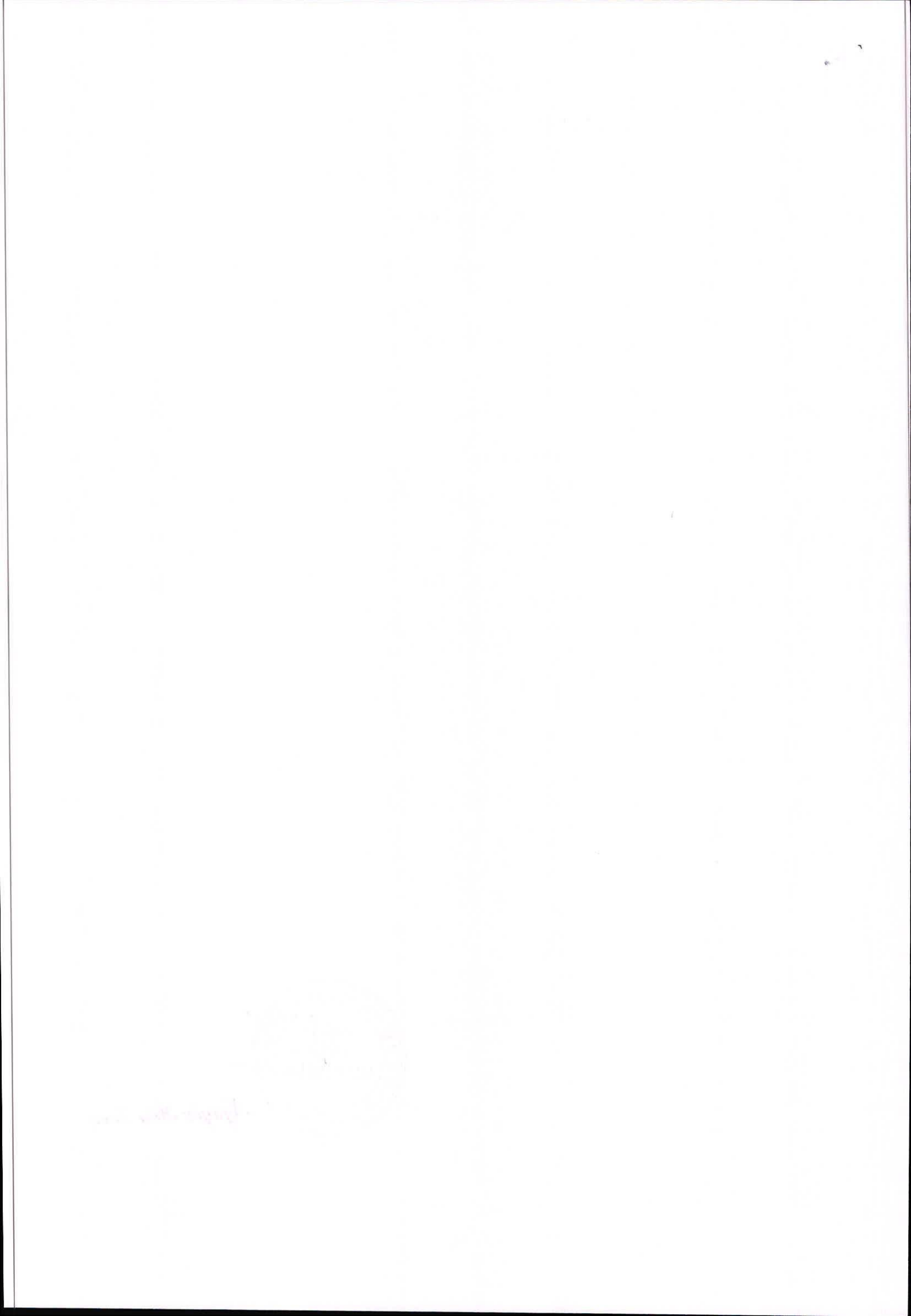
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Khánh Hoà, ngày 15 tháng 09 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

  
*Nguyễn Hữu Long*





BỘ Y TẾ  
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01  
Trang: 1/1

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. 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



VILAS 410

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 <sup>2</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

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

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

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

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH  
Số chứng thực: ..... Quyển số: 01 S/T/BS  
Ngày 11-09-2025

Hoàng Thị Ái Vân

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN



Đỗ Thái Hùng



Nguyễn Chí Khang

1954

CHINESE THEOLOGICAL SEMINARY  
1000 University Avenue, Berkeley, California

1954

1000 University Avenue, Berkeley, California



1954



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. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.tppn.org.vn



VILAS 410

**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:

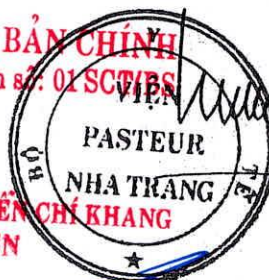
LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

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

*M. Huu*  
CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH  
Số chứng thực:..... Quyển số: 01 SCT/BS  
Ngày 11-09-2025  
Đào Thị Vân Khánh  
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN



**Đỗ Thái Hùng**



*Nguyễn Chí Khang*

CHUNG THUC SAO BUNG BAN KHU

CHUNG THUC SAO BUNG BAN KHU  
 CHUNG THUC SAO BUNG BAN KHU  
 CHUNG THUC SAO BUNG BAN KHU



Handwritten signature or text at the bottom left.

**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: 26/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: 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: **CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI ( PHÔ MAI  
CHEDDAR HIỆU BOTTEGA ZELACHI)**

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

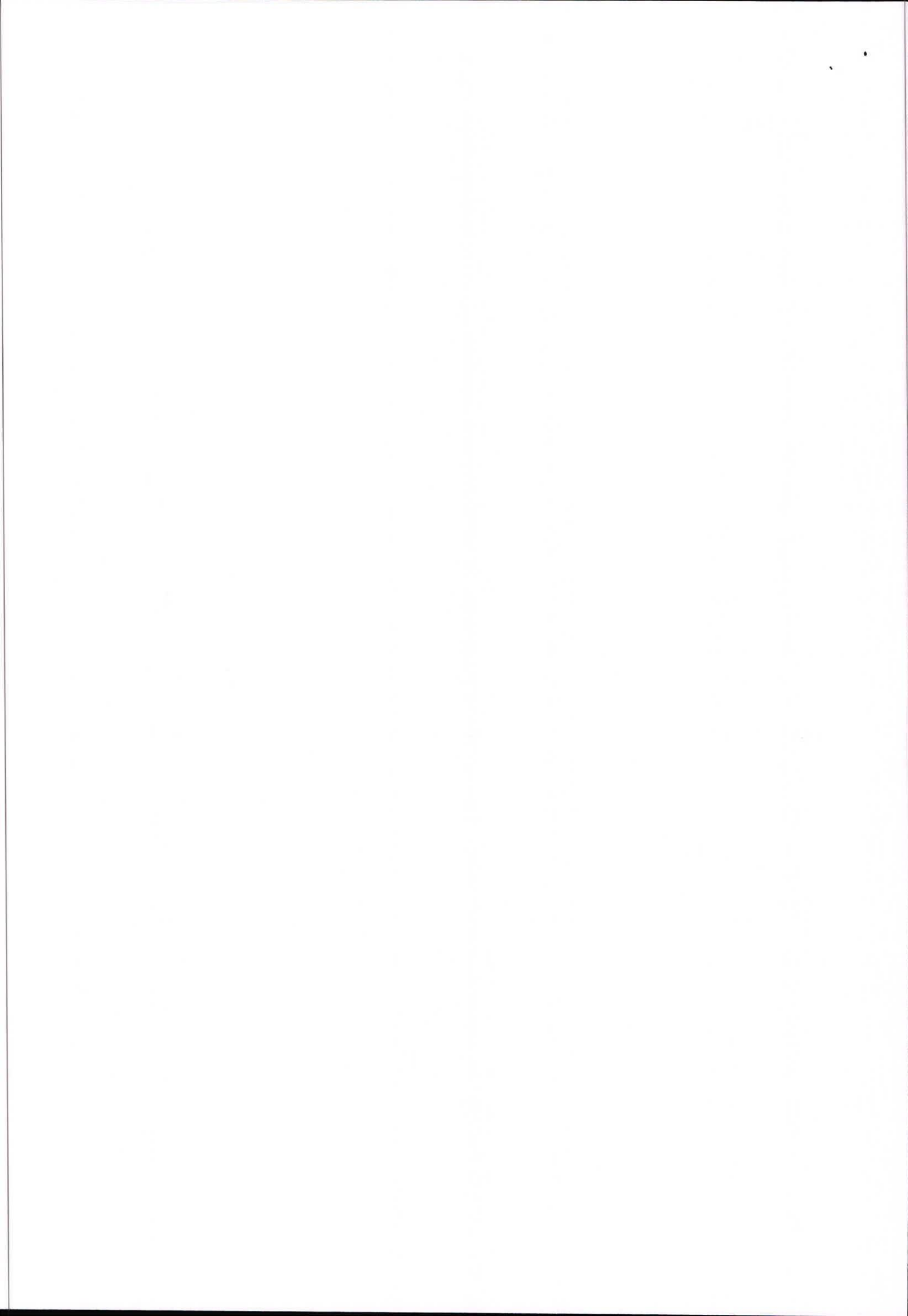
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 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.



- 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 15 tháng 09 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*

1900



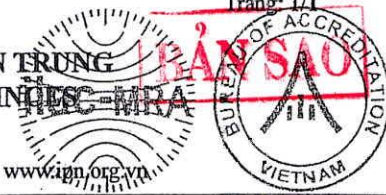
BỘ Y TẾ  
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

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. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.vign.org.vn



VILAS 410

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 <sup>1</sup> CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	1,1x10 <sup>2</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

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

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

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

**CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH**

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG  
Số chứng thực: 01 SCT/BS

VIỆN TRƯỞNG

Ngày 11-09-2025

*Hoàng Thị Ái Vân*

VIỆN CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN



Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

*Nguyễn Chí Khang*





**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

**CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH**  
Số chứng thực:.....Quyển số: 01 SGT/BS  
Ngày 11-09-2025

Đào Thị Vân Khánh

**VIỆN TRƯỞNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG**  
**CÔNG CHỨNG VIỆN**



Đỗ Thái Hùng



Nguyễn Chí Khang

1952

CHINESE TRADING COMPANY  
1400 Broadway, New York 19, N.Y.  
Tel. BR 3-5252



CHINESE TRADING COMPANY

## **CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI**

### **( PHÔ MAI CHEDDAR HIỆU BOTTEGA ZELACHI)**

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

**HDSĐ:**

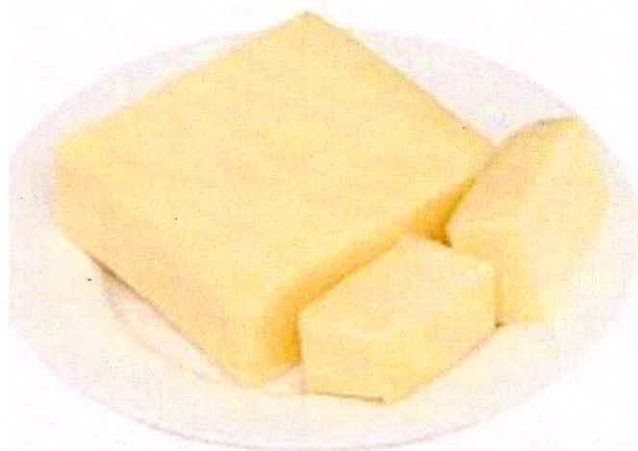
- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 7-10 ngày để đảm bảo chất lượng.

**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: 27/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: 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: **YELLOW CHEDDAR CHESSE BOTTEGA ZELACHI**  
**( PHÔ MAI CHEDDAR VÀNG HIỆU BOTTEGA ZELACHI)**

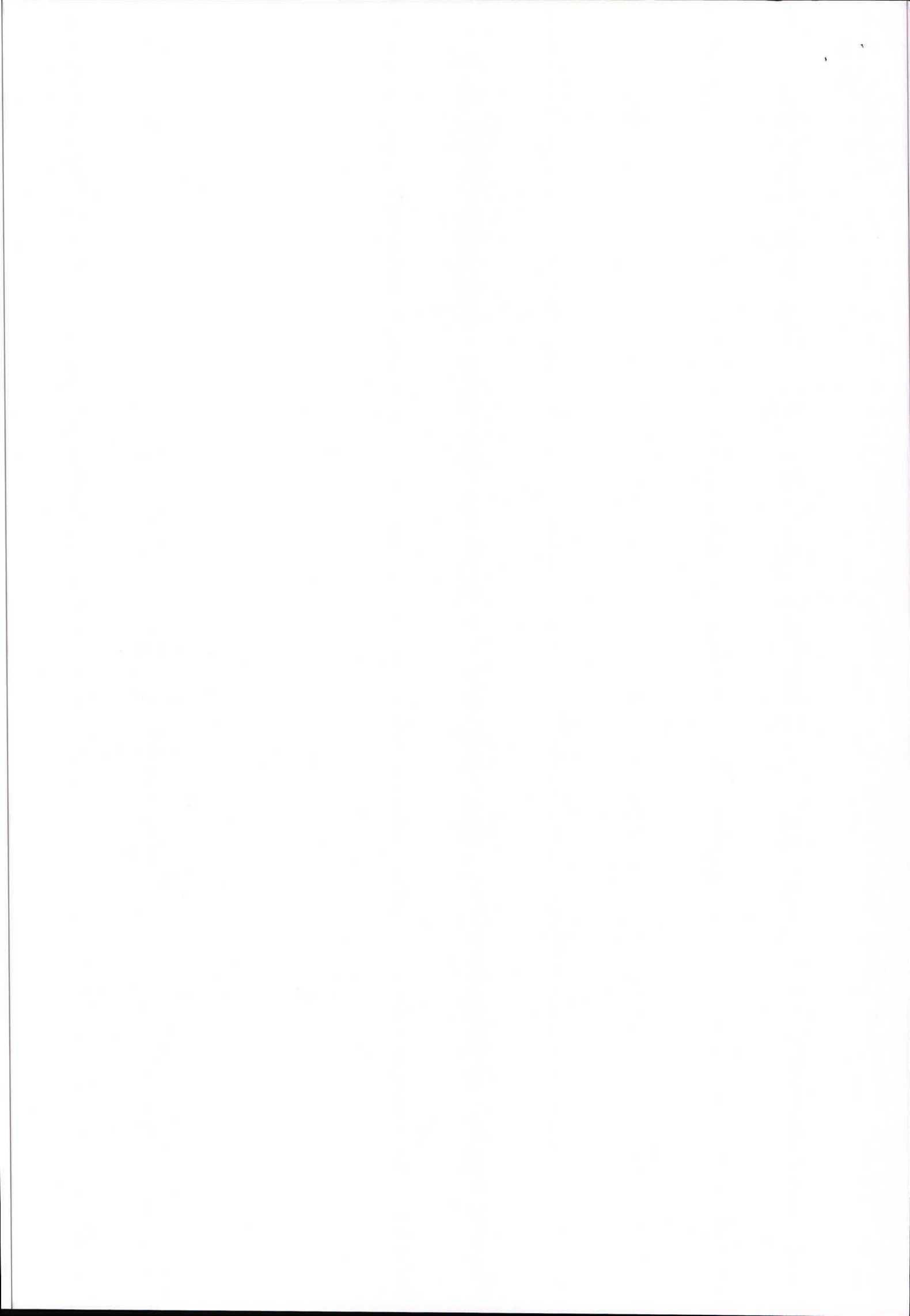
2. Thành phần: Sữa thanh trùng, muối, men, enzym đông tụ từ vi sinh vật, phẩm màu tự nhiên

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 15 tháng 09 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*

Handwritten text at the bottom left of the page, possibly a signature or date.



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. 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



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 <sup>2</sup> CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	1,3x10 <sup>3</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

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

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

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

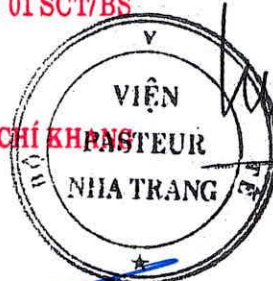
Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

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

VIỆN TRƯỞNG

Ngày 11-09-2025  
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



Nguyễn Chí Khang

1912

RECEIVED THE ABOVE MENTIONED  
PROPERTY OF THE  
STATE OF TEXAS  
JAN 11 1912  
THE COMMISSIONER OF THE GENERAL LAND OFFICE  
DAVID C. BROWN



DAVID C. BROWN

1912



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

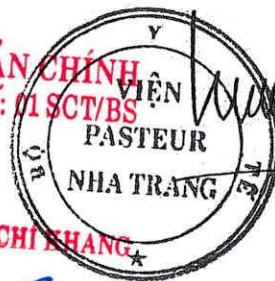
Phép thử đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 09 tháng 07 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

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

*M. Khánh*  
**CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH**  
 Số chứng thực: ..... Quyền số: 01 SCT/BS  
 Ngày 11-09-2025  
 Đào Thị Vân Khánh  
**KHI PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG**  
**CÔNG CHỨNG VIÊN**



Đỗ Thái Hùng



*Nguyễn Chí Khang*

1950

CHUNG TUNG SAO HUNG HA CHIN

1950

1950



1950

**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.

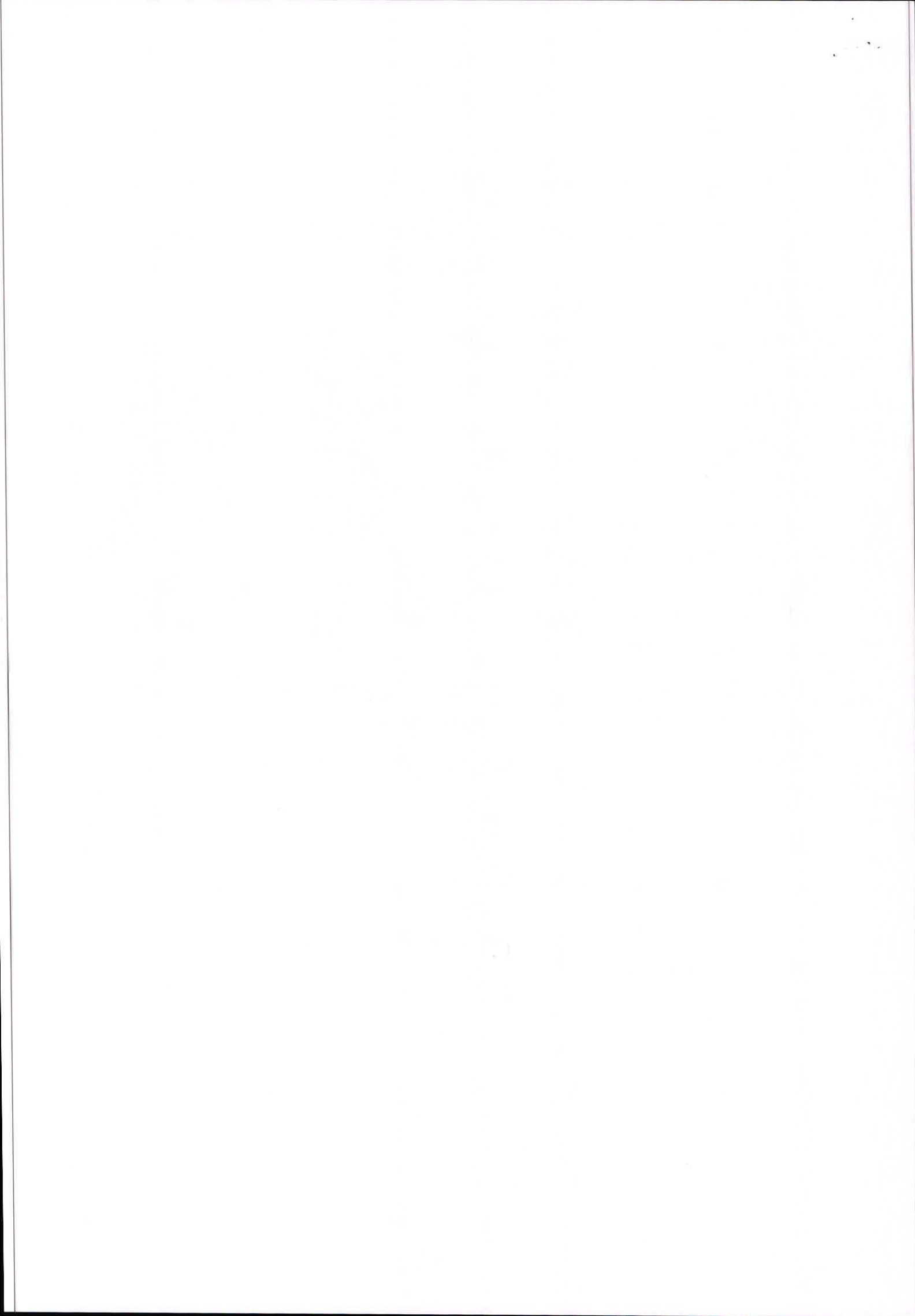


**Quy cách đóng gói:** 100g, 200g, 500g, 1kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

**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: 28/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 BEO ( GIẢM BÔNG CUỘN VẢI HIỆU BA CHÚ BEO)**

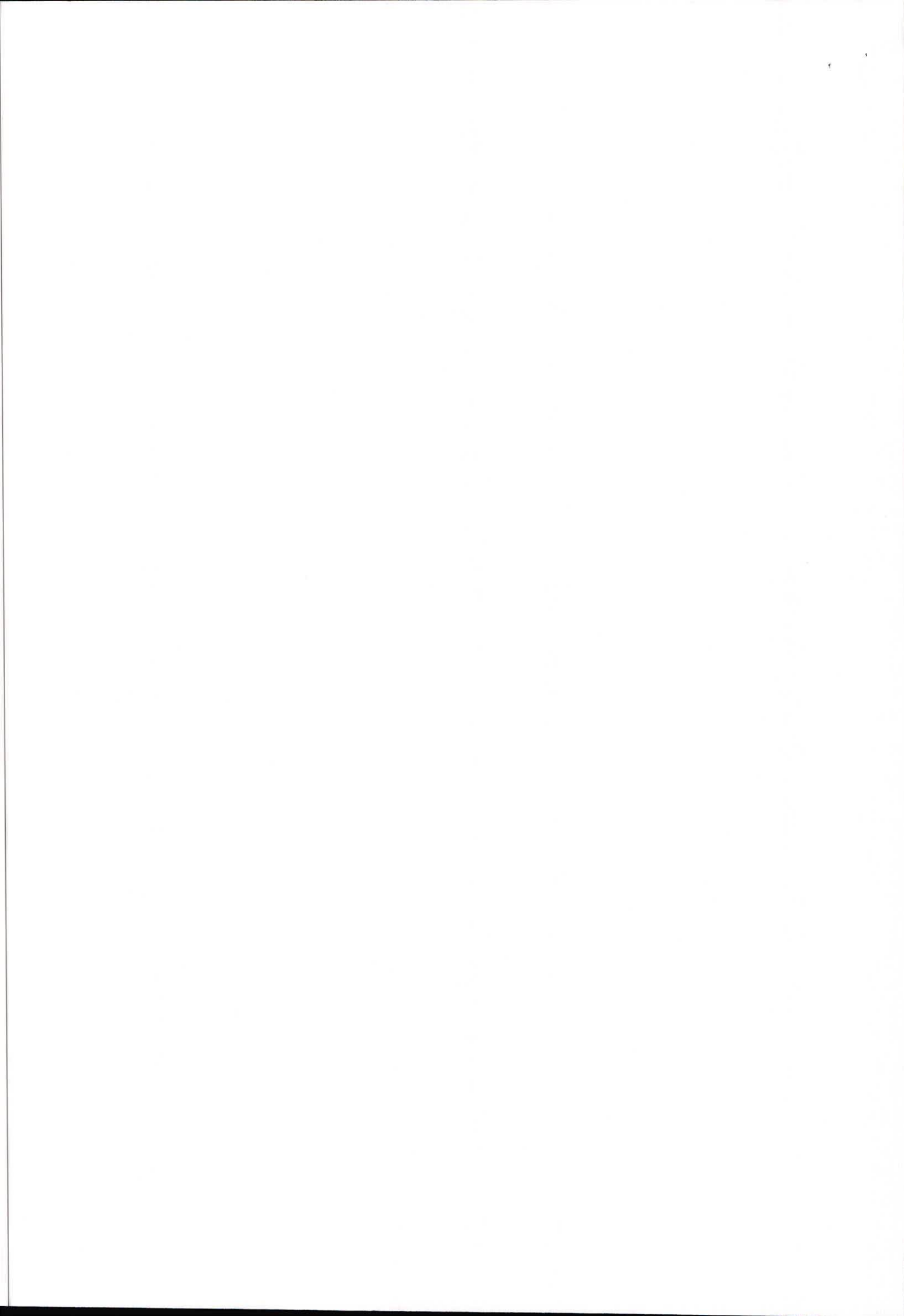
2. Thành phần: Thịt heo (85%), đường lactose, muối I-ốt, đường dextrose, phụ gia thực phẩm: Tari P22, Optifrom PA4, Chất điều vị: Mononatri glutamat (621)

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./.

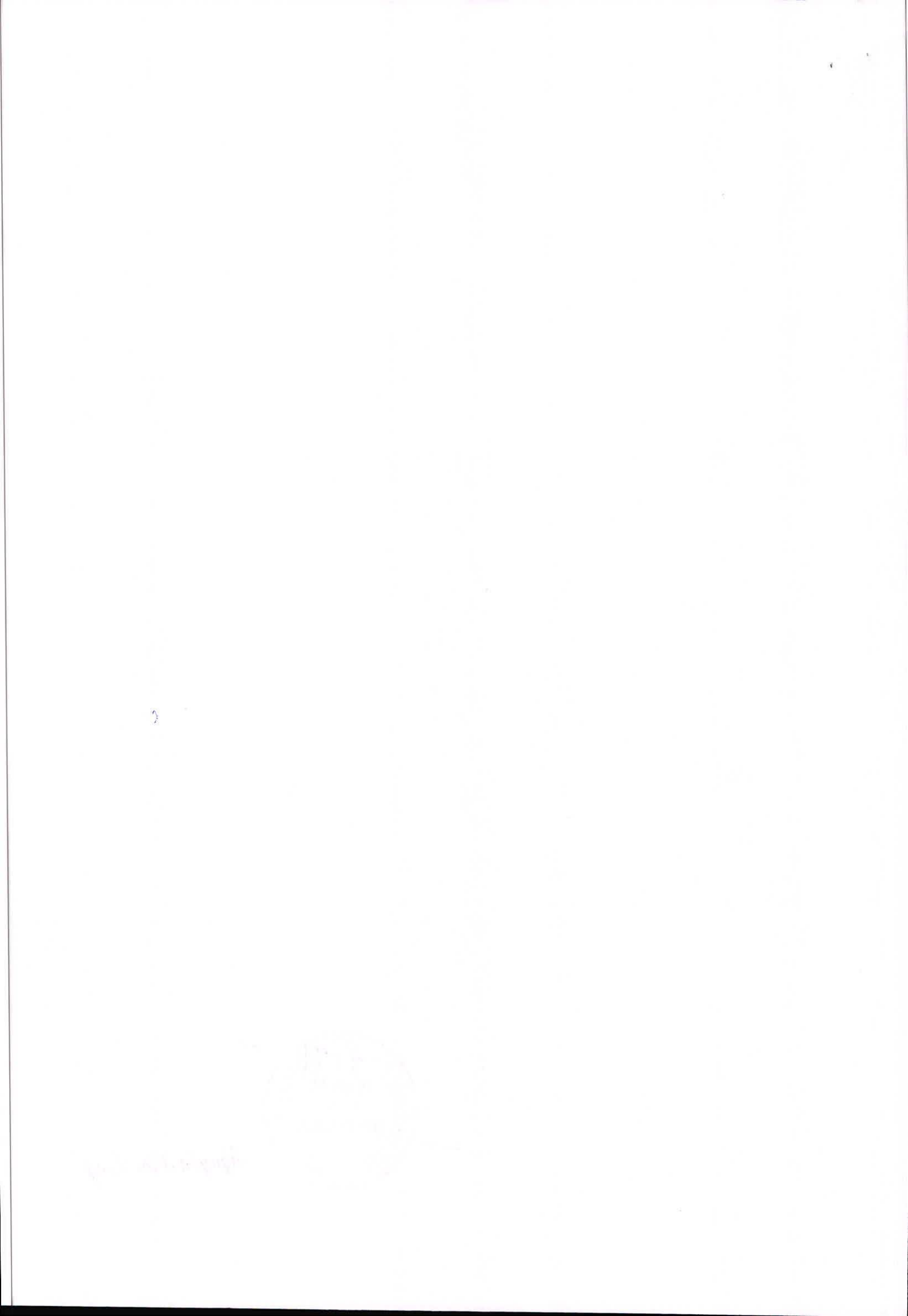
Khánh Hoà, ngày 15 tháng 09 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Hữu Long*





BỘ Y TẾ  
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

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. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa  
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 1208

- Tên mẫu: Torchon Ham Ba Chú Heo (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(*)	6,9x10 <sup>3</sup> CFU/g
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	3,3x10 <sup>4</sup> CFU/g

Ghi chú:

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

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

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

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

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 07 năm 2025

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

CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH  
Số chứng thực: 01 SCT/BS

VIỆN TRƯỞNG

Ngày 11-09-2025

*(Signature)*

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



*(Signature)*  
Nguyễn Chí Khang

1957

CHUNG TUNG TAO CHING HAN CHIN

1-10-1957

CHUNG TUNG TAO CHING HAN CHIN



秘書長

1-10-1957



VILAS 410

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

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

CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG BẢN CHÍNH  
Số chứng thực:.....Quyển số: 01 SGT/BS  
Ngày 11-09-2025

Đào Thị Vân Khánh  
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN CHÍ KHANG  
CÔNG CHỨNG VIÊN



Đỗ Thái Hùng



Nguyễn Chí Khang

1950

CHUNG HUA SHANG HAI SHIPING  
SHANGHAI SHIPING COMPANY  
SHANGHAI  
CHINA



Shanghai, China

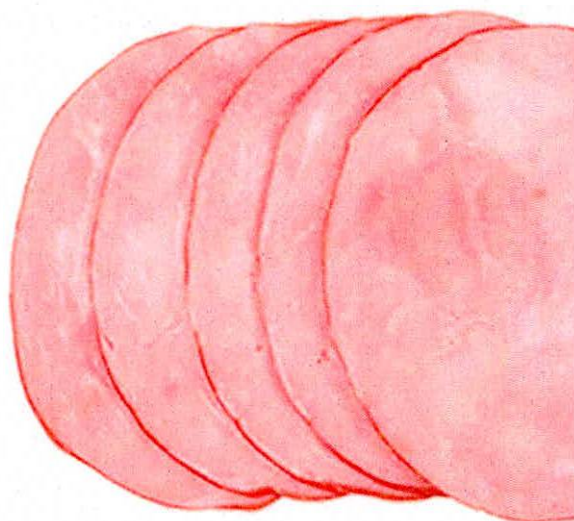
## **TORCHON HAM BA CHU BEO**

### **(GIẢM BÔNG CUỘN VẢI HIỆU BA CHÚ BEO)**

**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.

