

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 09/Moonmilk/2026

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Trụ sở: Tổ 13 Đường Đệ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa.

Điện thoại: 0258 3553 888

Email: import2.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744, do Sở KH & ĐT tỉnh Khánh Hòa cấp đăng ký lần đầu ngày 27/08/2013, đăng ký thay đổi lần 3 ngày 09/01/2023.

II.Thông tin về sản phẩm:

1.Tên sản phẩm: Há cảo Tender MRT

2.Thành phần: Nhân: thịt gà broiler, thịt gà tách xương bằng phương pháp cơ học, mỡ bò thô, nước dùng thịt bò lỏng cô đặc (nước dùng bò, muối ăn), muối ăn, tỏi, tiêu đen xay; Vỏ bánh: bột mì cao cấp, nước uống, muối ăn, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng (melange trứng).

3.Thời hạn sử dụng sản phẩm: 2 năm kể từ ngày sản xuất

4.Quy cách đóng gói: 400g hoặc khối lượng tịnh đúng với khối lượng tịnh đã ghi trên nhãn sản phẩm cho từng loại bao bì chứa đựng;

5.Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa, phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế

6.Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: TNHH “Công ty thịt Bryansk”

Địa chỉ: Nga, 243351, tỉnh Bryansk, huyện Vygonichsky, km 39 đường M-13, tòa nhà 2.

Mã số nhà máy: RU-032/FQ003256.

III.Mẫu nhãn sản phẩm: đính kèm mẫu nhãn phụ và nhãn chính dự kiến

IV.Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cty TNHH Moonmilk kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về 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
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT – Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.



- Thông tư số 24/2013/TT-BYT -- Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

4.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Phù hợp QCVN 8-3:2012/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	n	c	m (CFU/g)	M (CFU/g)
01	TSVSVHK	5	2	5×10^5	5×10^6
02	E.coli	5	2	5×10^2	5×10^3
03	Staphylococcus aureus	5	2	10^2	10^3
04	Salmonella	5	0	KPH/25g	

4.2. Hàm lượng kim loại nặng

Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,5
02	Chì (Pb)	mg/kg	0,5

4.3. Độc tố vi nấm

Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	2
02	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	4
03	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	3



Nhãn phụ



- **Há cảo Tender MRT**

- Thành phần: Nhân: thịt gà broiler, thịt gà tách xương bằng phương pháp cơ học, mỡ bò thô, nước dùng thịt bò lỏng cô đặc (nước dùng bò, muối ăn), muối ăn, tỏi, tiêu đen xay; Vỏ bánh: bột mì cao cấp, nước uống, muối ăn, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng (melange trứng).

- Thành phần dinh dưỡng trên 100g sản phẩm: Chất đạm (11g), chất béo (10g), Carbohydrate (28g), kJ/kcal (1030/250).

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ không quá - 18 °C. Không được cấp đông lại sau khi rã đông.

Luộc trong nước: Luộc há cảo trong nước đã được muối sẵn (10 g muối cho mỗi 1 lít nước). Tỷ lệ nước và sản phẩm là 4:1. Không rã đông, thả sản phẩm vào nước đang sôi. Sau khi nước sôi lại, nấu ở lửa nhỏ trong 10 - 12 phút.

Hấp: Không rã đông, đặt há cảo lên vỉ hấp đã được phết dầu thực vật. Hấp trong nước muối (10 g muối cho mỗi 1 lít nước) trong vòng 20 phút.

Khuyến nghị về thời gian nấu: Nấu chín tới. Thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào thiết bị sử dụng.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: thịt cừ non, thịt bò, đậu phộng, mù tạt, vừng, sữa, các loại hạt, cần tây, đậu nành, ngũ cốc chứa gluten và các sản phẩm chế biến từ chúng, do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của các chất này.

- Hạn sử dụng : 1 năm kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.

- Quy cách và đóng gói: Xem trên bao bì

- Xuất xứ: Nga

- Nhà sản xuất: TNHH “Công ty thịt Bryansk”

Địa chỉ: Nga, 243351, tỉnh Bryansk, huyện Vygonichsky, km 39 đường M-13, tòa nhà 2. Mã số nhà máy: RU-032/FQ003256.

- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và tự công bố sản phẩm:

CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

SĐT: 0258 3553 888

- Số công bố : 09/Moonmilk/2026

Nhãn phụ



Gía trị dinh dưỡng trung bình trong 100g

Năng lượng (Energy)	259 Kcal
Đạm (Protein)	11.1 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	18.8 g
Đường tổng (Total Sugar)	1.94 g
Béo tổng (Total fat)	15.5 g
Natri (Sodium)	301 mg
Gía trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

MIRATORG
HÁ CẢO “TENDER”

HÁ CẢO “TENDER” SẢN PHẨM CHẾ BIẾN SẴN TỪ THỊT GÀ BROILER THỊT BẮM ĐƯỢC BỌC VỎ, ĐÔNG LẠNH

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG VÀ NĂNG LƯỢNG TRUNG BÌNH TRÊN 100 G SẢN PHẨM:

CHẤT ĐẠM	CHẤT BÉO	CARBOHYDRATE	kJ/kcal
11 g	10 g	28 g	1030/250

SẢN PHẨM ĐÃ ĐƯỢC CHỨNG NHẬN ECO

An toàn môi trường được xác nhận bởi hệ thống chứng nhận tự nguyện của Công ty TNHH TEX-EXPERT (Mã vạch) 4610095 480456

với thịt gà broiler

100% thịt do cơ sở tự sản xuất

khối lượng tịnh: 400 g

CÁCH CHẾ BIẾN:

Nấu trong nước: Luộc há cảo trong nước đã được muối sẵn (10 g muối cho mỗi 1 lít nước). Tỷ lệ nước và sản phẩm là 4:1. Không rã đông, thả sản phẩm vào nước đang sôi. Sau khi nước sôi lại, nấu ở lửa nhỏ trong 10 - 12 phút.

Hấp: Không rã đông, đặt há cảo lên vỉ hấp đã được phết dầu thực vật. Hấp trong nước muối (10 g muối cho mỗi 1 lít nước) trong vòng 20 phút.

Khuyến nghị về thời gian nấu: Nấu chín tới. Thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào thiết bị sử dụng.

SẢN XUẤT TẠI NGA. Nhà sản xuất: TNHH “Công ty thịt Bryansk”. Địa chỉ pháp lý: Nga, 242221, tỉnh Bryansk, huyện Trubchevsky, làng Progress, phố Belgorod, nhà 2. Địa chỉ thực tế: Nga, 243351, tỉnh Bryansk, huyện Vygonichsky, km 39 đường M-13, tòa nhà 2. Mã số nhà máy: RU-032/FQ003256. www.miratorg.ru

CTO 86034066-014-2018

HÁ CẢO “TENDER” SẢN PHẨM BÁN THÀNH PHẨM TỪ THỊT GÀ BROILER, THỊT BẮM NHỎ TRONG VỎ BỌC, ĐƯỢC ĐÔNG LẠNH

Thành phần: Nhân: thịt gà broiler, thịt gà tách xương bằng phương pháp cơ học, mỡ bò thô, nước dùng thịt bò lỏng cô đặc (nước dùng bò, muối ăn), muối ăn, tỏi, tiêu đen xay; Vỏ bánh: bột mì cao cấp, nước uống, muối ăn, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng (melange trứng).

Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: thịt cừ non, thịt bò, đậu phộng, mù tạt, vừng, sữa, các loại hạt, cần tây, đậu nành, ngũ cốc chứa gluten và các sản phẩm chế biến từ chúng, do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của các chất này.

Điều kiện bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ không quá - 18 °C. Không được cấp đông lại sau khi rã đông.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG VÀ NĂNG LƯỢNG TRUNG BÌNH TRÊN 100 G SẢN PHẨM:

CHẤT ĐẠM	CHẤT BÉO	CARBOHYDRATE	kJ/kcal
11 g	10 g	28 g	1030/250

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK
GIÁM ĐỐC
(Đã ký và đóng dấu)
NGUYỄN HỮU LONG

Huan

Tôi, Ngô Đình Hoàn, CCCD số: 034080013001 cấp ngày 29/04/2021 tại Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về TTXH; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Nga sang tiếng Việt**.

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

Người dịch

Hoàn

Ngô Đình Hoàn

Ngày 19 tháng 09 năm 2025 (Ngày mười chín, tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, **CÔNG CHỨNG VIÊN** là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Vũ Mạnh Hùng

CHỨNG THỰC

- Ông Ngô Đình Hoàn, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực 56706 Quyền số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Mạnh Hùng

Handwritten signature or mark.

CO-OP CHINA BANK
171, HONG KONG STREET



CO-OP CHINA BANK
171, HONG KONG STREET

GIẤY XÁC NHẬN NHẬN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: HÁ CẢO TENDER MRT
Nhãn chính:

11. СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Способ приготовления: варить в предварительно подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Соотношение воды и продукта 4:1. Не размораживая, опустить продукт в кипящую воду. После повторного закипания, варить на медленном огне еще 10-12 минут.

12. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
Рекомендации по приготовлению: варить до готовности. Время приготовления может отличаться в зависимости от оборудования.

МИРАТОРГ

пельмени
«НЕЖНЫЕ»



ПЕЛЬМЕНИ «НЕЖНЫЕ»
ПЕЛЬМЕРКАТ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНЫ-БРОЙЛЕРА
РАЗМЕРЫ И В ОБЪЕМОМ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Среднее содержание жира и белка в пельменях (на 100 г продукта):
Жиры: 10,0 г; Белок: 10,0 г; Энергия: 100 ккал.

46x22



с мясом
цыпленка-бройлера

100% мяса
собственного
производства



масса нетто
400 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

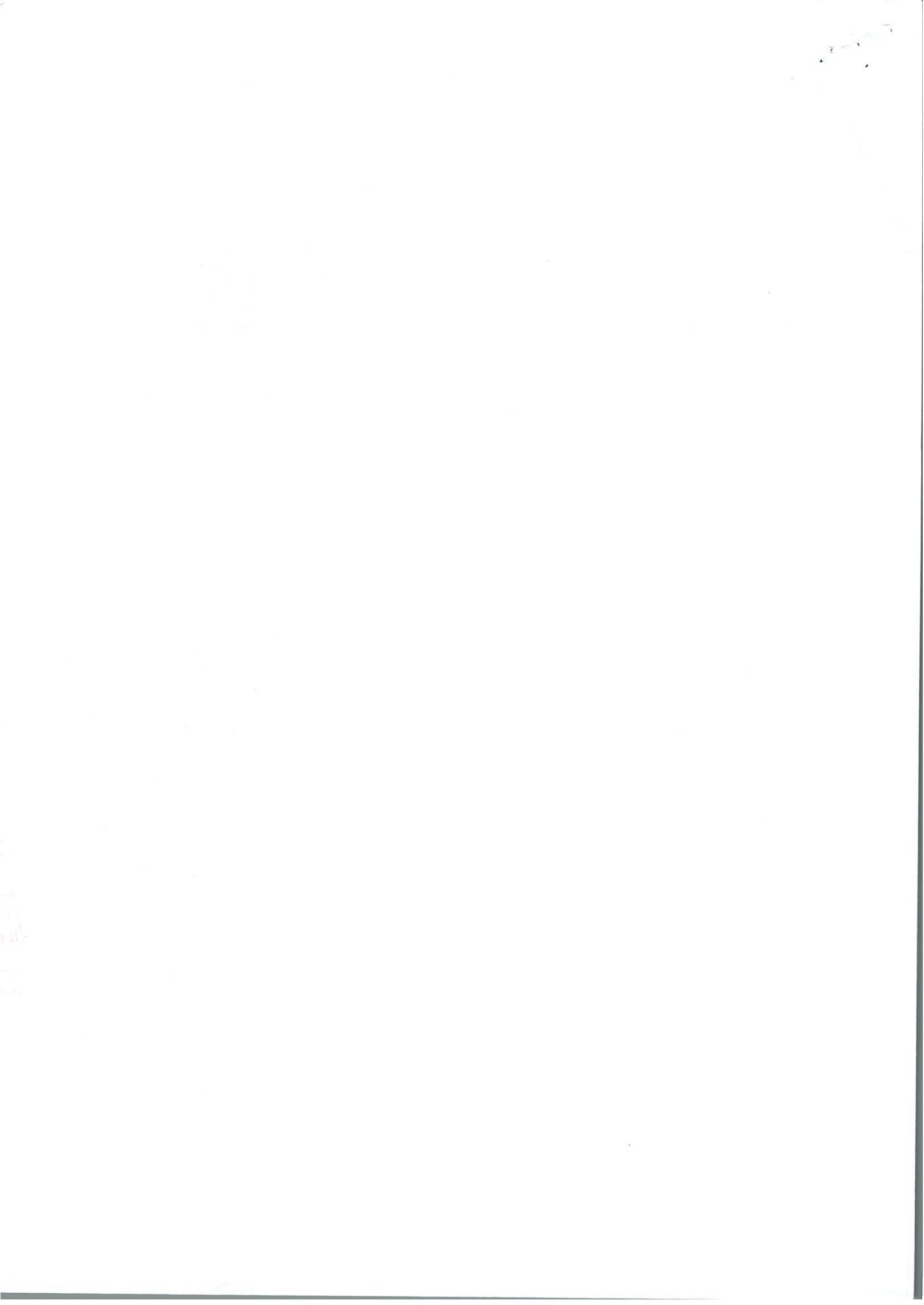
В воде: пельмени варят в предварительно подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Соотношение воды и продукта 4:1. Не размораживая, опустить продукт в кипящую воду. После повторного закипания, варить на медленном огне еще 10-12 минут.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В воде: пельмени варят в предварительно подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) Соотношение воды и продукта 4:1. Не размораживая, опустить продукт в кипящую воду. После повторного закипания, варить на медленном огне еще 10-12 минут.

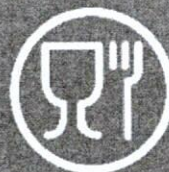
В пароварке: не размораживая, пельмени выкладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку. Варят в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 20 минут. Рекомендации по приготовлению: варить до готовности. Время приготовления может отличаться в зависимости от оборудования.





ПРОИЗВЕДЕНО В РОССИИ. Изготовитель: ООО «Брянская мясная компания».
 Юридический адрес: Россия, 242221, Брянская область, Трубчевский район, пос-
 селок Прогресс, ул. Белгородская, дом 2. Фактический адрес: Россия, 243351,
 Брянская область, Выгоничский район, 39 км трассы М-13, строение 2. Номер
 завода: RU-032/FQ03256. www.miratorg.ru

СТО 86034066-014-2018



ПЕЛЬМЕНИ «НЕЖНЫЕ»

**ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА
 РУБЛЕННЫЙ В ОБОЛОЧКЕ ЗАМОРОЖЕННЫЙ**

Состав: фарш: мясо цыпленка-бройлера, мясо куриное механической обвалки, жир-сырец говяжий, бульон мясной жидкий концентрированный говяжий (бульон говяжий, соль пищевая), соль пищевая, чеснок, перец черный дробленый; **тесто:** мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль пищевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, меланж яичный. На территории предприятия используются: ягнятина, говядина, арахис, горчица, кунжут, молоко, орехи, сельдерей, соя, яйца, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки, в связи с чем продукт может содержать их следы. Условия хранения: при температуре не выше минус 18 °С. Продукт повторному замораживанию не подлежит!

**СРЕДНИЕ ЗНАЧЕНИЯ ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ/
 КАЛОРИЙНОСТИ НА 100 Г ПРОДУКТА:**

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ/ККАЛ
11 Г	10 Г	28 Г	1030/250

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 15/07/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 15/07/2025 - 26/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 26/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : HÁ CẢO TENDER MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
2	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
3	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
4	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
5	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
6	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.1 x 10 ⁵	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)



Qu





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
11	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
12	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
13	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
14	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
15	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng./ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp./ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đồ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: NIC7260300117-10

Tên khách hàng/ Client's Name : **CÔNG TY TNHH MOONMILK**
Địa chỉ/ Client's Address : **Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam**
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : **07/03/2026**
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : **07/03/2026 - 14/03/2026**
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : **18/03/2026**
Thông tin mẫu/ Name of Sample : **HÁ CÀO TENDER MRT**
Mô tả mẫu/ Sample Description : **Mẫu chứa trong bao bì kín**
Bảng kết quả/ Results Table :



Quu





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	259	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	11.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	18.8	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	1.94	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	15.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	301	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ / (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi / (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản / (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp / Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ" / When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

M.S.D.N: 0317692663 - C.T. P. HỒ CHÍ MINH
CÔNG TY CỔ PHẦN
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
AVATEK
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

[Handwritten Signature]

TRẦN HOÀNG VINH

