

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số : 10/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](mailto: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 cáo nhân thịt và bắp cải Signature MRT

2.Thành phần: Thịt băm: thịt lợn, bắp cải xanh, hành tây, nước, nước tương (nước, nước tương cô đặc: nước, đậu nành, lúa mì, muối, đường, natri benzoat; muối, đường, chất tăng cường hương vị 621, mạch nha lúa mạch đen cô đặc: lúa mạch mạch nha nấu bia, lúa mạch mạch nha đen, lúa mạch, nước; kali sorbat), nước sốt Unagi (nước, đường, nước tương: nước, đậu nành, lúa mì, muối, đường, natri benzoat; chất làm đặc E 1422, màu caramel), nước sốt Teriyaki (nước, đường, nước tương, chất làm đặc E 1422, muối, giấm ngũ cốc, màu caramel I, gừng xay, kali sorbat, tỏi, ớt đỏ xay) muối, tỏi; bột nhào: bột mì cao cấp, nước, trứng trộn, muối, dầu hướng dương.

3.Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 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: Công ty cổ phần "SK Korochoa".

Địa chỉ: Nga, 309220, vùng Belgorod, quận Korochansky, khu vực của Công ty cổ phần khép kín SK Korochoa

**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	$5 \times 10^5$	$5 \times 10^6$
02	E.coli	5	2	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
03	Staphylococcus aureus	5	2	$10^2$	$10^3$
04	Salmonella	5	0	KPH/25g	

#### 4.2. Hàm lượng kim loại nặng

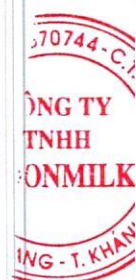
Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT

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. Độ độc tố vi nấm

Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT.

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



Chúng tôi 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 Hòa, ngày 15 tháng 03 năm 2026

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**



*Nguyễn Hữu Long*



## Nhãn phụ



- **Há cảo nhân thịt và bắp cải Signature MRT**

- Thành phần: Thịt băm: thịt lợn, bắp cải xanh, hành tây, nước, nước tương (nước, nước tương cô đặc: nước, đậu nành, lúa mì, muối, đường, natri benzoat; muối, đường, chất tăng cường hương vị 621, mạch nha lúa mạch đen cô đặc: lúa mạch mạch nha nấu bia, lúa mạch mạch nha đen, lúa mạch, nước; kali sorbat), nước sốt Unagi (nước, đường, nước tương: nước, đậu nành, lúa mì, muối, đường, natri benzoat; chất làm đặc E 1422, màu caramel), nước sốt Teriyaki (nước, đường, nước tương, chất làm đặc E 1422, muối, giấm ngũ cốc, màu caramel I, gừng xay, kali sorbat, tỏi, ớt đỏ xay) muối, tỏi; bột nhào: bột mì cao cấp, nước, trứng trộn, muối, dầu hướng dương.

- Thành phần

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ âm 18 độ C. Không được đông lạnh lại sản phẩm.

Cách nấu:

- Không cần rã đông, cho bánh vào nước sôi có pha muối (1:4), thỉnh thoảng khuấy đều.
- Khi nước sôi lần thứ hai, cho há cảo vào luộc trong khoảng 5-6 phút.
- Để làm há cảo có hương vị dễ chịu hơn, có thể thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu đen trong khi nấu.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

- 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: Công ty cổ phần "SK Korochoa"
- Địa chỉ: Nga, 309220, vùng Belgorod, quận Korochochansky, khu vực của Công ty cổ phần khép kín SK Korochoa
- 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 : 10/Moonmilk/2026




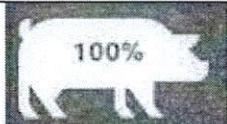
## Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	240 Kcal
Đạm (Protein)	8 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	23 g
Đường tổng (Total Sugar)	2,12 g
Béo tổng (Total fat)	13 g
Natri (Sodium)	600 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

**MIRATORG**  
**HÁ CẢO ĐỘC QUYỀN**  
**Nhân thịt và bắp cải**

Ví dụ về món ăn nấu chín 100% thịt lợn tự nuôi	Khối lượng tịnh 400g
---	-------------------------

 BỘT LÀM TỪ BỘT MÌ CHẤT LƯỢNG CAO	 THỊT LỢN TỰ NUÔI
 GIA VỊ	 THỊT LỢN
Nhà sản xuất: Công ty cổ phần khép kín "SK Korocha". Địa chỉ pháp lý và thực tế: Liên bang Nga, 309220, vùng Belgorod, quận Korochansky, khu vực của Công ty cổ phần khép kín SK Korocha. <a href="http://www.miratorg.ru">www.miratorg.ru</a> .	
Ngày sản xuất và đóng gói:	
Hạn sử dụng:	

STO 93150011.010-2016

CTO 93150011.010-2016



Thành phần: thịt băm: thịt lợn, bắp cải xanh, hành tây, nước, nước tương (nước, nước tương cô đặc: nước, đậu nành, lúa mì, muối, đường, natri benzoat; muối, đường, chất tăng cường hương vị 621, mạch nha lúa mạch đen cô đặc: lúa mạch mạch nha nấu bia, lúa mạch mạch nha đen, lúa mạch, nước; kali sorbat), nước sốt Unagi (nước, đường, nước tương: nước, đậu nành, lúa mì, muối, đường, natri benzoat; chất làm đặc E 1422, màu caramel), nước sốt Teriyaki (nước, đường, nước tương, chất làm đặc E 1422, muối, giấm ngũ cốc, màu caramel I, gừng xay, kali sorbat, tỏi, ớt đỏ xay) muối, tỏi; bột nhào: bột mì cao cấp, nước, trứng trộn, muối, dầu hướng dương.




**Giá trị dinh dưỡng và năng lượng trung bình trên 100g sản phẩm:**

Proteins (g)	Chất béo (g)	Carbohydrates (g)	Kcal/kj
8	13	23	240/1010



H ✓

Cách nấu:

	Không cần rã đông, cho bánh vào nước sôi có pha muối (1:4), thỉnh thoảng khuấy đều.
	Khi nước sôi lần thứ hai, cho há cảo vào luộc trong khoảng 5-6 phút.
	Để làm há cảo có hương vị dễ chịu hơn, có thể thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu đen trong khi nấu.

Điều kiện bảo quản: ở nhiệt độ không quá âm 18°C. Không được đông lạnh lại sản phẩm!



**ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK**  
**GIÁM ĐỐC**  
(Đã ký và đóng dấu)  
*Nguyễn Hữu Long*

H ✓

Tôi, Nguyễn Thị Mai Hiền, Căn cước số: 001300010089 do Bộ Công An cấp ngày 18/08/2025; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

**Người dịch**

*H*

**Nguyễn Thị Mai Hiền**

Ngày 19 tháng 09 năm 2025 (Ngày mười bảy, 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.

*Nguyễn Đức Tuấn*

**CHỨNG THỰC**

- Bà Nguyễn Thị Mai Hiền, là người đã ký vào bản dịch này.

**Số chứng thực:** 56719      **Quyển số:** 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
*Nguyễn Đức Tuấn*

# GIẤY XÁC NHẬN NHÃN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: HÁ CẢO NHÂN THỊT VÀ BẮP CẢI  
 Nhãn chính:

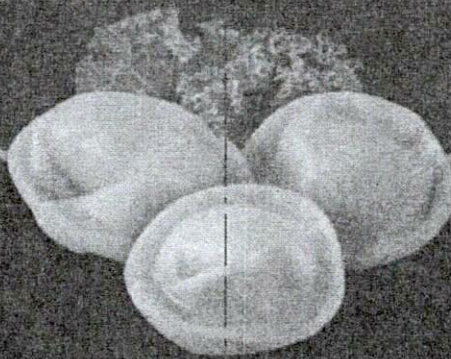




**MIRATORG**

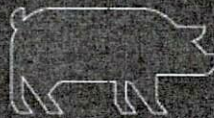
**SIGNATURE  
DUMPLINGS**

*with meat & cabbage*



Example of cooked dish  
Ví dụ về món ăn nấu chín  
Вариант приготовленного блюда  
مثال على الطبق المطبوخ

**100%  
own meat  
production**



**Net weight  
400 g**



**DOUGH MADE FROM  
TOP QUALITY FLOUR**



**OWN MEAT  
PRODUCTION**



**SPICES**



**PORK**

**Manufacturer:** CJSC SK Korocha. **Legal and actual address:** Russian Federation, 309220, Belgorod region, Korochanskiy district, territory of CJSC SK Korocha. [www.miratorg.ru](http://www.miratorg.ru).

**Изготовитель:** ЗАО «СК Короча». **Юридический и фактический адрес:** Российская Федерация, 309220, Белгородская область, Корочанский район, территория ЗАО СК Короча. [www.miratorg.ru](http://www.miratorg.ru).

**Nhà sản xuất:** Công ty cổ phần khép kín "SK Korocha". **Địa chỉ pháp lý và thực tế:** Liên bang Nga, 309220, vùng Belgorod, quận Korochansky, khu vực của Công ty cổ phần khép kín SK Korocha. [www.miratorg.ru](http://www.miratorg.ru).

"المُصنِع: شركة مساهمة مغلقة "س.ك. كوروتشا"  
العنوان القانوني والفعلي: روسيا الاتحادية، ٣٠٩٢٢٠، محافظة  
بيلغورود، مقاطعة كوروشانسكي، موقع شركة مساهمة مغلقة  
"س.ك. كوروتشا".

**Production and packing date/  
Дата изготовления и упаковывания/**

**تاريخ الإنتاج والتعبئة**

**Expiry date / Годен до /**

**تاريخ الانتهاء**

**STO 93150011.010-2016  
СТО 93150011.010-2016**

**EAC**



**PP**

RUS

## ПЕЛЬМЕНИ «АВТОРСКИЕ С МЯСОМ И КАПУСТОЙ». ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ В ТЕСТЕ КАТЕГОРИИ В. ЗАМОРОЖЕННЫЙ.

**Состав:** фарш: свинина, капуста белокочанная, лук репчатый, вода питьевая, соевый соус (вода, концентрат соевого соуса; вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант бензонат натрия; соль, сахар, усилитель вкуса и аромата 621, концентрат ячменно-солодовый темный; солод ячменный пивоваренный, солод ячменный жженый, ячмень, вода; консервант сорбат калия), соус «Унаги» (вода, сахар, соус соевый; вода, соя, пшеница, соль, сахар, консервант бензонат натрия; загуститель E 1422, краситель пищевой сахарный колер), соус Терияки (вода, сахар, соус соевый, загуститель E 1422, соль, уксус спиртовой, краситель сахарный колер I простой, имбирь молотый, консервант сорбат калия, чеснок, перец красный молотый), соль, чеснок; тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яичный меланж, соль, масло подсолнечное. **Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):** белки – 8 г, жиры – 13 г, углеводы – 23 г. **Энергетическая ценность 100 г продукта (средние значения):** 240ккал/1010кДж. **Условия хранения:** при температуре не выше минус 18 °С. **Продукт повторному замораживанию не подлежит!** **Способ приготовления:** не размораживая, поместитепельмени в подсоленную кипящую воду (1:4), периодически помешивая. После повторного закипания, варите их еще 5-6 минут до готовности. Для приданияпряного аромата добавьте кпельменям при варке лавровый лист и перчик горошком. **Масса нетто:** 400 г.

VNM

## HÁ CẢO "ĐỘC QUYỀN VỚI THỊT VÀ BẮP CẢI". THỊT BÁN THÀNH PHẨM DẠNG BỘT NHÀO. ĐÔNG LẠNH.

**Thành phần:** thịt băm: thịt lợn, bắp cải trắng, hành tây, nước uống, nước tương (nước, nước tương đậm đặc; nước, dầu nành, lúa mì, muối, đường, chất bảo quản natri benzoate; muối, đường, chất điều vị và mùi thơm 621, mạch nha đậm đặc lúa mạch; ù mạch nha lúa mạch, mạch nha lúa mạch rang, lúa mạch, nước; chất bảo quản kali sorbat), nước sốt Unagi (nước, đường, nước tương; nước, dầu nành, lúa mì, muối, đường, chất bảo quản natri benzoat; chất làm đặc E 1422, màu thực phẩm màu đường), sốt teriyaki (nước, đường, nước tương, chất làm đặc E 1422, muối, giấm rượu, đường màu đơn giản I, gừng xay, chất bảo quản kali sorbat, tỏi, ớt đỏ xay) muối, tỏi; bột nhào: bột mì cao cấp, nước uống, trứng tròn, muối, dầu hướng dương. **Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm (giá trị trung bình):** protein – 8 g, chất béo – 13 g, carbohydrate – 23 g. **Giá trị năng lượng của 100 g sản phẩm (giá trị trung bình):** 240kcal/1010kJ. **Điều kiện bảo quản:** bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn âm 18 độ C. **Cách chế biến:** không cần rã đông, cho há cảo vào nước sôi có pha muối (1:4), thỉnh thoảng khuấy. Sau khi đun sôi lại, nấu há cảo thêm 5-6 phút nữa cho đến khi chín. Để tạo thêm hương vị, bạn có thể thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu vào há cảo khi nấu. **Khối lượng tịnh (gam):** 400 g.

**ENG SIGNATURE DUMPLINGS WITH MEAT & CABBAGE.  
MEAT SEMI-FINISHED PRODUCT IN DOUGH  
COATING. FROZEN.**

**Ingredients:** mince: pork, green cabbage, onion, drinking water, soy sauce (water, soy sauce concentrate: water, soybeans, wheat, salt, sugar, sodium benzoate; salt, sugar, flavor intensifier 621, dark barley malt concentrate: brewer's malted barley, black malted barley, barley, water; potassium sorbate), Unagi sauce (water, sugar, soy sauce: water, soybeans, wheat, salt, sugar, sodium benzoate; thickener E 1422, caramel colour), Teriyaki sauce (water, sugar, soy sauce, thickener E 1422, salt, grain vinegar, caramel colour I, ground ginger, potassium sorbate, garlic, ground red pepper) salt, garlic; dough: high-grade wheat flour, drinking water, egg melange, salt, sunflower oil.

**Average nutrition and energy values per 100g of product:**

Proteins (g)	Fats (g)	Carbonhydrates (g)	kcal/kJ
8	13	23	240/1010

**Cooking method:**



Without defrosting, place dumplings in boiled salted water (1:4), stir from time to time.



When water is boiled for the second time, cook dumplings for 5-6 minutes.



To make dumplings's flavor more pleasant, add bay leaf and black pepper while cooking.

**Storage conditions:** at temperature of not higher than minus 18 °C. The product shall not be refreezed!



**ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK**



**GIÁM ĐỐC**

*Nguyễn Hữu Long*



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: LNC9250811043-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MOONMILK  
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hòa, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 20/08/2025  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 20/08/2025 - 03/09/2025  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 03/09/2025  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : HÁ CẢO NHÂN THỊT VÀ BẮP CẢI  
SIGNATURE 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	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
2	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	3.6 x 10 <sup>5</sup>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)
4	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
5	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
6	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
7	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
8	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
9	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211



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

Mã số/ Ref. No: LNC9250811043-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
11	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)
12	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
13	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
14	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
15	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)

**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**



**TRẦN HOÀNG VINH**

