

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 12/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: Gà viên Original MRT

2. Thành phần: Ưc gà phi lê đông lạnh, nước uống, bột mì, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, bột semolina, bột mì kết cấu, da gà đông lạnh, sợi thực phẩm (từ đậu nành), protein đậu nành cô lập, tinh bột (khoai tây, ngô), muối ăn, chất làm đặc (E461, E466, E1422, E412, E415), chất điều chỉnh độ axit (E451(i), E450(i), E500(i), E576), men, chất tạo xốp (E500(ii)), chất chống oxy hóa (natri sorbat), hương liệu (chứa maltodextrin, chất tăng cường hương vị và mùi vị natri glutamate 1-thay thế), nghệ, chất tạo màu E160b3.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 14 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói: 300g 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: Túi PE và hộp giấy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của bộ Y Tế.

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

Địa chỉ: 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, huyện Gurievsky, làng Nevskoye, phố Sovkhoznyaya, số nhà 12.

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 8-2: 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
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

Chúng tôi cam kết thực hiện đầy đủ các qui 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



- Gà viên Original MRT
- Ưc gà phi lê đông lạnh, nước uống, bột mì, dầu hương dương tinh luyện đã khử màu, bột semolina, bột mì kết cấu, da gà đông lạnh, sợi thực phẩm (từ đậu nành), protein đậu nành cô lập, tinh bột (khoai tây, ngô), muối ăn, chất làm đặc (E461, E466, E1422, E412, E415), chất điều chỉnh độ axit (E451(i), E450(i), E500(i), E576), men, chất tạo xốp (E500(ii)), chất chống oxy hóa (natri sorbat), hương liệu (chứa maltodextrin, chất tăng cường hương vị và mùi vị natri glutamate 1-thay thế), nghệ, chất tạo màu E160b
- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ không quá - 18 °C. Không rã đông trước khi chế biến. Không được đông lạnh lại sau khi rã đông.
Khuyến nghị chế biến: 1. Trên chảo: Làm nóng một ít dầu thực vật trên chảo và cho gà viên đông lạnh vào. Chiên khoảng 3 phút mỗi mặt, đảo đều thường xuyên. Để gà viên giòn hơn, không đậy nắp chảo khi nấu. 2. Trong lò nướng: Làm nóng lò ở 200 °C. Đặt gà viên đông lạnh lên khay nướng đã phết dầu. Nướng trong 8–10 phút. Dùng nóng. Lưu ý: Thời gian chế biến có thể thay đổi tùy thiết bị.
Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, cá và các sản phẩm chế biến từ chúng, cũng như thịt bò và thịt gà tây, do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của các chất này.
- Hạn sử dụng : 14 tháng 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 TNHH “Miratorg Zapad”
Địa chỉ: 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, huyện Gurievsky, làng Nevskoye, phố Sovkhoznaya, số nhà 12.
- 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
SDT: 0258 3553 888
- Số công bố : 12/Moonmilk/2026

Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	200 Kcal
Đạm (Protein)	10.2 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	18.8 g
Đường tổng (Total Sugar)	1.37 g
Béo tổng (Total fat)	9.31 g
Natri (Sodium)	484 mg
Béo bão hòa (Saturated Fat)	1.24g
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

MIRATORG

Gà viên chiên Xù Vị Nguyên Bản

Vỏ bánh vàng giòn

Thịt gia cầm mềm

KHUYẾN CÁO PHỤC VỤ:

SẢN PHẨM ĂM THỰC TỪ THỊT GÀ BĂM NHỎ, TẠO HÌNH, TÂM BỘT, NƯỚNG, ĐÔNG LẠNH

(Chứng nhận Halal)

CHỈ CẦN LÀM NÓNG LẠI!

300 g

6 min

SẢN PHẨM ĂM THỰC TỪ THỊT GÀ BĂM NHỎ, TẠO HÌNH, TÂM BỘT, NƯỚNG, ĐÔNG LẠNH GÀ VIÊN CHIÊN XÙ VỊ NGUYÊN BẢN

Thành phần: Ưc gà phi lê đông lạnh, nước uống, bột mì, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, bột semolina, bột mì kết cấu, da gà đông lạnh, sợi thực phẩm (từ đậu nành), protein đậu nành cô lập, tinh bột (khoai tây, ngô), muối ăn, chất làm đặc (E461, E466, E1422, E412, E415), chất điều chỉnh độ axit (E451(i), E450(i), E500(i), E576), men, chất tạo xốp (E500(ii)), chất chống oxy hóa (natri sorbat), hương liệu (chứa maltodextrin, chất tăng cường hương vị và mùi vị natri glutamate 1-thay thế), nghệ, chất tạo màu E160b*. Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, cá và các sản phẩm chế biến từ chúng, cũng như thịt bò và thịt gà tây, do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của các chất này. Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm (giá trị trung bình): Protein – 10,5 g, Chất béo – 7,6 g, Carbohydrate – 20,5 g. Giá trị Năng lượng – 804,0 kJ / 192,0 kcal. Khuyến nghị chế biến: 1. Trên chảo: Làm nóng một ít dầu thực vật trên chảo và cho gà viên đông lạnh vào. Chiên khoảng 3 phút mỗi mặt, đảo đều thường xuyên. Để gà viên giòn hơn, không đậy nắp chảo khi nấu. 2. Trong lò nướng: Làm nóng lò ở 200 °C. Đặt gà viên đông lạnh lên khay nướng đã phết dầu. Nướng trong 8–10 phút. Dùng nóng.

Lưu ý: Thời gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào loại thiết bị. Bảo quản ở nhiệt độ không quá - 18 °C. Không rã đông trước khi chế biến. Không được đông lạnh lại sau khi rã đông.

SẢN XUẤT TẠI NGA Nhà sản xuất: Công ty TNHH “Miratorg Zapad” Mã số nhà máy: RU-039/BY03359 Địa chỉ: 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, huyện Gurievsky, làng Nevskoye, phố Sovkhoznaya, số nhà 12

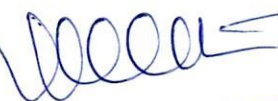
* Là thành phần của vụn bánh mì

NGÀY SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG GÓI

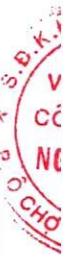
HẠN SỬ DỤNG

KHỐI LƯỢNG TỊNH, 300 g

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



Huanl



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



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 56711 Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Mạnh Hùng

GIẤY XÁC NHẬN NHÃN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: GÀ VIÊN ORIGINAL MRT

Nhãn chính:

Наггетсы
куриные
Оригинальные

МИРАТОРГ

Нежное мясо птицы

Золотистая панировка

ТОЛЬКО РАЗОГРЕТЬ!

300 g 6 min

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СЕРВИРОВКЕ
ИЗДЕЛИЕ КУЛИНАРНОЕ ИЗ МЯСА КУР РУБЛЕННОЕ ФОРМОВАННОЕ ПАНИРОВАННОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ

MSD 120150744-C
CÔNG TY TNHH MOON
HÀNG TRANG

**RU ИЗДЕЛИЕ КУЛИНАРНОЕ ИЗ МЯСА КУР РУБЛЕННОЕ
ФОРМОВАННОЕ ПАНИРОВАННОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ
НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ**

Состав: филе грудки кур замороженное, вода питьевая, мука пшеничная, масло растительное подсолнечное рафинированное дезодорированное, крупа манная, мука пшеничная текстурированная, кожа тушек кур замороженная, волокна пищевые (соевые), белок соевый изолированный, крахмалы (картофельный, кукурузный), соль поваренная, загустители (E461, E466, E1422, E412, E415), регуляторы кислотности (E451(i), E450(i), E500(i), E576)), дрожжи, разрыхлитель (E500(ii)), антиокислитель изоаскорбат натрия, ароматизаторы (содержат мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1-замещенный), куркума, краситель E160b.* *На предприятии используются: злаки, содержащие глютен, соя, молоко, сельдерей, горчица, яйца, рыба и продукты их переработки, а также говядина и мясо индеек, в связи с чем продукт может содержать их следы.* Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): Белки – 10,5 г, Жиры – 7,6 г, Углеводы – 20,5 г. Энергетическая ценность (калорийность) – 804,0 кДж/192,0 ккал. **Рекомендации по приготовлению:** 1. На сковороде: разогрейте на сковороде немного растительного масла и положите замороженные наггетсы. Прогревайте их около 3 минут с каждой стороны, периодически переворачивая. Чтобы наггетсы получились хрустящими, во время приготовления не закрывайте сковороду крышкой. 2. В духовке: разогрейте духовку до 200 °С. Поместите замороженные наггетсы на противень, смазанный маслом. Запекайте в духовке 8-10 минут. Подавайте к столу горячими. Внимание! Время приготовления может меняться в зависимости от типа оборудования. Хранить при температуре не выше минус 18 °С. Перед приготовлением не размораживать. Повторное замораживание не допускается. ПРОИЗВЕДЕНО В РОССИИ. Изготовитель: ООО «Мираторг Запад». Номер завода: RU-039/BY03359. Место нахождения (адрес): 236038, Россия, Калининградская обл., Гурьевский р-н, п. Невское, ул. Совхозная, д.12. *Входит в состав панировочных сухарей.

**ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И УПАКОВЫВАНИЯ /
ДАЙЫНДАЛҒАН ЖӘНЕ ОРАЛҒАН КҮНІ /
İSTENSAL VƏ QABLAŞDIRMA TARİXİ /
İSHLAB CHIQRISH VA QADOQLASH SANASI /
დაშუადების და მუფუჭვის თარიღი:**



300
МАССА НЕТТО, Г
ТАЗА САЛМАРЫ, Г
XALIS KÜTLƏ, Q
SOF VAZNI, Q
წმინდა წონა, გ

**ГОДЕН ДО / ЖАРАМДЫЛЫК МЕРЗІМІ / SON İSTIFADƏ
YAROQLILIK MUDDATI / უმჯობესობა გამომყენებთ მდე** Sau 2040x3338

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long





Trang/ Page No: 1/2

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OOB2250700599-9

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 : GÀ VIÊN ORIGINAL MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



Qu





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	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
2	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.4 x 10 ²	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
4	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
5	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 đĩa đếm: 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 HOANG VINH





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: NIC7260300117-14

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 : GÀ VIÊN ORIGINAL MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :





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) (*)	200	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	10.2	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) (*)	1.37	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	9.31	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	1.24	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	553	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

TRẦN HOÀNG VINH

