

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 13/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 nhân phô mai Classic MRT

2.Thành phần:

Phi lê ức gà đông lạnh, nước, vụn bánh mì (bột mì, nước, muối, nấm men, nghệ, chất tạo màu annatto, chất nhũ hóa), sản phẩm phô mai chế biến (nước, chất béo thực vật, tinh bột khoai tây, sữa bột không béo, phụ gia thực phẩm, phô mai, muối, hương liệu, chất tạo màu), dầu hướng dương tinh luyện, chất xơ đậu nành, tinh bột đậu, protein đậu nành cô lập, muối, chất điều chỉnh độ axit, chất ổn định, hương liệu tự nhiên; chất chống oxy hóa. Cảnh báo dị ứng: Sản phẩm có thể chứa dấu vết ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, thịt bò, thịt gà tây và thịt gà.

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

4.Quy cách đóng gói: 250g 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 Nilon – 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 TNHH “Miratorg Zapad”

Địa chỉ: 236038, Liên bang Nga, Tỉnh Kaliningrad, Huyện Guryevsky, Khu định cư Nevskoe, Đường Sovkhoznyaya, số 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.

4.1 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 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



- **Gà viên nhân phô mai Classic MRT**

Phi lê ức gà đông lạnh, nước, vụn bánh mì (bột mì, nước, muối, nấm men, nghệ, chất tạo màu annatto, chất nhũ hóa), sản phẩm phô mai chế biến (nước, chất béo thực vật, tinh bột khoai tây, sữa bột không béo, phụ gia thực phẩm, phô mai, muối, hương liệu, chất tạo màu), dầu hướng dương tinh luyện, chất xơ đậu nành, tinh bột đậu, protein đậu nành cô lập, muối, chất điều chỉnh độ axit, chất ổn định, hương liệu tự nhiên, chất chống oxy hóa.

Cảnh báo dị ứng: Sản phẩm có thể chứa dấu vết ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, thịt bò, thịt gà tây và thịt gà.

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ -18 độ C.

Chiên bằng chảo: Làm nóng một ít dầu thực vật trong chảo, cho các miếng nuggets đông lạnh vào. Đun khoảng 3 phút mỗi mặt, thỉnh thoảng lật nhẹ. Để vỏ giòn hơn, không đậy nắp chảo.

Lò nướng: Làm nóng lò trước ở 200°C (392°F). Xếp các miếng nuggets đông lạnh lên khay nướng có lót giấy nền hoặc giấy bạc. Nướng 8–10 phút.

Lò vi sóng: Mở bao bì và xếp các miếng nuggets đông lạnh thành một lớp trên đĩa. Hâm nóng ở công suất 800W trong 4 phút, không đậy nắp.

Thời gian nấu có thể thay đổi tùy theo thiết bị.

- 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, Liên bang Nga, Tỉnh Kaliningrad, Huyện Guryevsky, Khu định cư Nevskoe, Đường Sovkhoznaya, số 12.
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và tự công bố sản phẩm:
CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Dệ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
SĐT: 0258 3553 888
- Số công bố : 13/Moonmilk/2026

Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	212 Kcal
Đạm (Protein)	10.8 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	17.1 g
Đường tổng (Total Sugar)	0.993 g
Béo tổng (Total fat)	11.1 g
Natri (Sodium)	393 mg
Béo bão hòa (Saturated Fat)	2.73 g
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

MIRATORG

SỐ 1 Ở NGA

Gà viên VỊ PHÔ MAI

Khuyến nghị phục vụ:

Chỉ cần làm nóng trong 6 phút

Sản xuất từ ức gà

Khuyến nghị phục vụ:

Sản phẩm ẩm thực từ thịt gà băm, tạo hình, tẩm bột, nướng và cấp đông

MIRATORG

Gà Nuggets

VỊ PHÔ MAI

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, quận Gurevsky, khu định cư Nevskoye, đường Sovkhoznaya, số nhà 12. Đường dây nóng: 8 (800) 100-80-87. Cuộc gọi trong nước Nga miễn phí. www.miratorg.ru

(Mã QR)

HƯỚNG CAMERA VÀO

NGÀY SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG GÓI:

Hạn sử dụng:

Khối lượng tịnh: 250 g

Tiêu chuẩn “TY 10.13.14-001-48765249”

(Mã vạch) 4630056985417

SẢN PHẨM ẨM THỰC TỪ THỊT GÀ BĂM, TẠO HÌNH, TẨM BỘT, NƯỚNG VÀ CẤP ĐÔNG: GÀ NUGGETS VỊ PHÔ MAI

Thành phần: thịt ức gà đông lạnh, nước uống, bột bánh mì (bột mì, nước uống, muối, men, nghệ, màu annatto, chất nhũ hóa (mono và diglyceride của axit béo, ester của glycerol và axit diacetyltartaric và axit béo)), phô mai chế biến với phô mai (nước uống, chất béo đặc biệt (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, hydro hóa, este hóa (hương dương, hạt cải dầu), tinh bột khoai tây, sữa bột tách béo, phụ gia thực phẩm phức hợp (chất nhũ hóa (natri polyphosphate, natri dihydrophosphate), chất điều chỉnh độ axit (natri citrat 3 lần, natri hydrocarbonate), phô mai (sữa tiệt trùng, men vi khuẩn sữa chua mesophilic, chế phẩm enzyme đông sữa từ vi sinh vật), muối, chất tạo hương, màu carotene, chất điều chỉnh độ axit citric), dầu thực vật hương dương tinh luyện, khử mùi, hỗn hợp bột tẩm (bột mì, muối, chất làm dày gồm guar, tinh bột khoai tây), xơ đậu nành, tinh bột đậu, protein đậu nành cô lập, muối, chất điều chỉnh độ axit natri triphosphate (5 lần), chất ổn định (natri pyrophosphate, kali pyrophosphate), chất tạo hương tự nhiên, chất chống oxy hóa axit ascorbic, L. Để đảm bảo an toàn cho sức khỏe của bạn, chúng tôi thông báo về khả năng sản phẩm có chứa các dấu vết của các chất gây dị ứng sau: ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng và các sản phẩm từ chúng, cũng như thịt bò, thịt gà tây và thịt gà.



Huanl

Gà Nuggets Vị Phô Mai

KHUYẾN NGHỊ CHẾ BIẾN:

TRÊN CHẢO: Làm nóng một ít dầu thực vật trong chảo và cho gà nuggets đông lạnh vào. Đun nóng khoảng 3 phút mỗi mặt, thỉnh thoảng lật lại. Để gà nuggets được giòn, không đậy nắp chảo trong quá trình nấu. (6 PHÚT)

TRONG LÒ NƯỚNG: Làm nóng lò nướng đến 200°C. Đặt gà nuggets đông lạnh lên khay nướng có lót giấy nến hoặc giấy bạc. Nướng trong 8-10 phút. (8-10 PHÚT)

TRONG LÒ VI SÓNG: Mở gói và xếp gà nuggets đông lạnh ra đĩa thành một lớp. Làm nóng gà nuggets trong lò vi sóng ở công suất 600 W trong 4 phút, không đậy nắp. (4 PHÚT)

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm (giá trị trung bình):

Chất đạm – 11,2 g; Chất béo – 9,6 g; Carbohydrate – 20,5 g.

Giá trị năng lượng (calo): 894,3 kJ/213,6 kcal.

LUU 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 nấu. Không được phép đông lạnh lại sau khi rã đông.

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

Handwritten signature

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

hwan

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** Vũ Mạnh Hùng là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

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

Số chứng thực 56704 Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Mạnh Hùng

Handwritten text, possibly a name or date, located in the upper left quadrant.

Handwritten text, possibly a name or date, located in the middle right area.

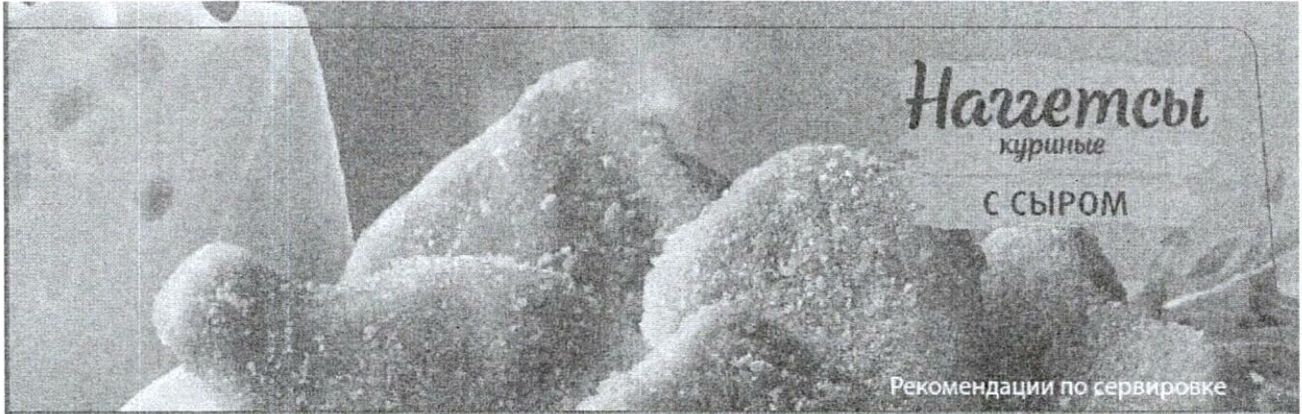


Handwritten text, possibly a name or date, located in the lower left area, below the stamp.

GIẤY XÁC NHẬN NHÃN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: Gà viên nhân phô mai MRT

Nhãn chính



Назметсы

куручыны

С СЫРОМ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:



НА СКОРОВОДЕ. 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. Подавайте к столу горячими.

6 МИН



В ДУХОВКЕ. Разогрейте духовку до 200 °C. Поместите замороженные наггетсы на противень, покрытый пергаментом или фольгой. Запекайте 8-10 минут.

8-10 МИН



В СВЧ-ПЕЧИ. Скорее всего, выложите замороженные наггетсы на тарелку в один слой. Разогрейте наггетсы в СВЧ-печи при 800 Вт 4 минуты, не накрывая их крышкой.

4 МИН

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): белки – 11,2 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 20,5 г. Энергетическая ценность (калорийность): 894,3 кДж/213,6 ккал.

ВНИМАНИЕ! Время приготовления может меняться в зависимости от типа оборудования. Хранить при температуре не выше минус 18 °C. Перед приготовлением не размораживать. Повторное замораживание не допускается.

КАЗ ДИЯИЛДУ БОЙНИЦА УСЫНЫСЛАР:

- 1. ТАРВАДА.** Күчүртү аралашкан тамакка бир аз өчкөчкө майын кошуу керек да, муздайып турган наггетстерди. Оларды эр жагынан 3 минутка кыздырыңыз, кейде аялдоо керек. Капталдак наггетстерди үчүн өсүрү кезинде табына жазыңыз. Уктууга ачык күндө коюңыз.
- 2. ТУМДАКТАШТЕ.** Түмөлдөшү 200 °C дейи ачык элг кыздырыңыз. Муздайып наггетстерди пельтаткей чечмесе фольгадан калыптан өсүрү берилген салыңыз, 8-10 минуттайыңыз.
- 3. АЖЖ-ШЕШТЕ.** (капталыны ашып, муздайып наггетстерди тарелкага өсүрү жаздырып салыңыз. Наггетстерди АЖЖ-өшкө 800 Вт-та 4 минут бойы кыздырып жаздырыңыз.

Өлчөмү 100 г тамактык, күндөлүк (ортанга мааналары): акүрдүлөр – 11,2 г, майлар – 9,6 г, көмүрчүлөр – 20,5 г. Энергетикалык күчүмү (калорияны) – 894,3 кДж/213,6 ккал.

НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Азыркы учурда жабыктын типине карап өсүрү ачык. Минус 18 °C астында температурада салттуу керек. Пайдаланып алдында жабууну толуктоо керек. Кайрадан тоңазууна болбойт.

БЕО ШИЛДӨСӨДӨН ТАРМАКТАРЫ:

- 1. ФАВЕНДА.** Азыркы учурда муздайып турган наггетстерди кыздырыңыз. Күчүртү аралашкан тамакка бир аз өчкөчкө майын кошуу керек да, муздайып турган наггетстерди. Оларды эр жагынан 3 минутка кыздырыңыз, кейде аялдоо керек. Капталдак наггетстерди үчүн өсүрү кезинде табына жазыңыз. Уктууга ачык күндө коюңыз.
- 2. ТУМДАКТАШТЕ.** Түмөлдөшү 200 °C дейи ачык элг кыздырыңыз. Муздайып наггетстерди пельтаткей чечмесе фольгадан калыптан өсүрү берилген салыңыз, 8-10 минуттайыңыз.
- 3. АЖЖ-ШЕШТЕ.** (капталыны ашып, муздайып наггетстерди тарелкага өсүрү жаздырып салыңыз. Наггетстерди АЖЖ-өшкө 800 Вт-та 4 минут бойы кыздырып жаздырыңыз.

Өлчөмү 100 г тамактык, күндөлүк (ортанга мааналары): акүрдүлөр – 11,2 г, майлар – 9,6 г, көмүрчүлөр – 20,5 г. Энергетикалык күчүмү (калорияны) – 894,3 кДж/213,6 ккал.

НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Азыркы учурда жабыктын типине карап өсүрү ачык. Минус 18 °C астында температурада салттуу керек. Пайдаланып алдында жабууну толуктоо керек. Кайрадан тоңазууна болбойт.

AZE BİSİTİM TÖVSIYƏLƏRİ:

- 1. TAVADA.** Tavada bir çəqər briket uşağıni qızdırın və donubalmış nağğetsları əlavə edin. Əlavəli hər tərəfini təxminən 3 çəqərə qızdırın, uşağıni çevirin. Nağğetsları xırçılıq etmək üçün bişirən vaxt bitəndən qorunmaq üçün qapağıni açmadan qızdırın.
- 2. SOBADA.** Sobanı 200 °C-yə qədər qızdırın. Donubalmış nağğetsları pələntəyə və folqa çəkilmiş tavaya qoyun. 8-10 çəqərə bişirin.
- 3. MİKRODALGALI SOBADA.** Səbləşdirilməmiş, açılmamış nağğetsları böşəbəlin üzərinə bir qatlı qoyun. Nağğetsları mikrodalgalı sobada 800 W-da təqribən 4 dəqiqə qızdırın.

100 Q MƏHSULUN QIDA DƏYƏRİ (ORTA GÖSTƏRİSİLƏR): zülal – 11,2 q, yağ – 9,6 q, karbohidratlar – 20,5 q. Enerji dəyəri (kaloriya) – 894,3 kJ/213,6 kkal.

DIQAƏT! Bişirmə vaxtı, əvəzləndiyə qovuşdun əslini olmaq dəyisə bilət. Mənim 18 °C-dən çox olmayan temperaturda saxlamın. Bişirmədən əvvəl donmuşdur. Təkrar dondurmada icazə verilmir.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long





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: OOB2250700599-8

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 NHÂN PHÔ MAI CLASSIC 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	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 (*)	1.3 x 10 ³	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)

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





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: NIC7260300117-13

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 NHÂN PHÔ MAI CLASSIC 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) (*)	212	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	10.8	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	17.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	0.993	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	11.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	2.73	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	393	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.C.P.
 CÔNG TY CỔ PHẦN
 KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
AVATEK
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH

