

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 15/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: PHÔ MAI VIÊN CLASSIC MRT

2. Thành phần: Sản phẩm chế biến với phô mai (nước uống, thể phẩm từ chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, tái este hóa: hương dương, cải dầu), chất chống oxy hóa E306; phô mai (sữa tiệt trùng, chế phẩm enzyme đông sữa có nguồn gốc động vật (men rennet), chất làm đặc E509, chất bảo quản E251, men vi khuẩn lactic ưa ấm)); protein sữa cô đặc; phụ gia thực phẩm tổng hợp: chất làm đặc (E1422, E1420), chất nhũ hóa E452(i), muối nhũ hóa E339(i), tác nhân tạo gel (E407, E508), fructose, whey sữa khô, muối, hương liệu, chất bảo quản E202, Sản phẩm chứa sữa với thể phẩm từ chất béo sữa, được sản xuất theo công nghệ phô mai bán cứng (sữa tiệt trùng tách béo, chế phẩm enzyme đông sữa có nguồn gốc vi sinh, men vi khuẩn lactic ưa ấm và ưa nhiệt; chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, hydro hóa, tái este hóa: hương dương, cải dầu, đậu nành, cò), chất chống oxy hóa E306, nước uống, chất điều chỉnh độ axit E340, muối, chất bảo quản E202), Nước uống: vụn bánh mì (bột mì, nước uống, muối (chứa chất chống vón E535), men, nghệ, chất màu annatto); dầu thực vật hương dương tinh luyện khử mùi; tinh bột (khoai tây, ngô); chất làm đặc (E1422, E415, E464, E466, E1412); chất tạo xốp E500(ii); chất điều chỉnh độ axit E450(i); maltodextrin; phụ gia thực phẩm tổng hợp (bột giấm trắng chung cất (thu được từ mía đường)); chất điều chỉnh độ axit E524.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm 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: Bao bì nhựa và hộp giấy – 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”.

Mã số nhà máy: RU-039/BY03359. Vị trí (Địa chỉ): 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, quận Guryevsk, khu Nerskoe, đường Sovkhoznaya, số nhà 12.



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

III. 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.

3.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	E. Coli	CFU/g	1000
2	Salmonella	/25g	Không phát hiện

3.2. Hàm lượng kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chì	mg/kg	<0,01
2	Thiếc	Mg/kg	Không phát hiện

3.3. Độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Aflatoxin M1	µg/kg	Không phát hiện

3744-C
NG TY
VHH
NMI
NG-T.K

3.4. Dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Benzylopenicilin/Procain benzylopenicilin	µg/kg	Không phát hiện
2	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/Tetracyclin	µg/kg	Không phát hiện
3	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	µg/kg	Không phát hiện
4	Gentamicin	µg/kg	Không phát hiện
5	Spiramycin	µg/kg	Không phát hiện
6	Aldrin và dieldrin	mg/kg	Không phát hiện
7	Cyfluthrin	mg/kg	Không phát hiện
8	DDT	mg/kg	Không phát hiện
9	Endosulfan	mg/kg	Không phát hiện

<Các chỉ tiêu khác về dư lượng thuốc thú y và thuốc BVTV: Phù hợp quy chuẩn quốc gia số QCVN 5:3:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.>

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 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY
CÔNG TY
TNHH
MOONMILK
Nguyễn Hữu Long

3.4. Dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin	µg/kg	Không phát hiện
2	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/Tetracyclin	µg/kg	Không phát hiện
3	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	µg/kg	Không phát hiện
4	Gentamicin	µg/kg	Không phát hiện
5	Spiramycin	µg/kg	Không phát hiện
6	Aldrin và dieldrin	mg/kg	Không phát hiện
7	Cyfluthrin	mg/kg	Không phát hiện
8	DDT	mg/kg	Không phát hiện
9	Endosulfan	mg/kg	Không phát hiện

<Các chỉ tiêu khác về dư lượng thuốc thú y và thuốc BVTV: Phù hợp quy chuẩn quốc gia số QCVN 5-3:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.>

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

Nhãn phụ

- **PHÔ MAI VIÊN CLASSIC MRT**

- Thành phần: Sản phẩm chế biến với phô mai (nước uống, thể phẩm từ chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, tái este hóa: hướng dương, cải dầu), chất chống oxy hóa E306; phô mai (sữa tiệt trùng, chế phẩm enzyme đông sữa có nguồn gốc động vật (men rennet), chất làm đặc E509, chất bảo quản E251, men vi khuẩn lactic ưa ấm)); protein sữa cô đặc; phụ gia thực phẩm tổng hợp: chất làm đặc (E1422, E1420), chất nhũ hóa E452(i), muối nhũ hóa E339(i), tác nhân tạo gel (E407, E508), fructose, whey sữa khô, muối, hương liệu, chất bảo quản E202; Sản phẩm chứa sữa với thể phẩm từ chất béo sữa, được sản xuất theo công nghệ phô mai bán cứng (sữa tiệt trùng tách béo, chế phẩm enzyme đông sữa có nguồn gốc vi sinh, men vi khuẩn lactic ưa ấm và ưa nhiệt; chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, hydro hóa, tái este hóa: hướng dương, cải dầu, đậu nành, cọ), chất chống oxy hóa E306, nước uống, chất điều chỉnh độ axit E340, muối, chất bảo quản E202), Nước uống; vụn bánh mì (bột mì, nước uống, muối (chứa chất chống vón E535), men, nghệ, chất màu annatto); dầu thực vật hướng dương tinh luyện khử mùi; tinh bột (khoai tây, ngô); chất làm đặc (E1422, E415, E464, E466, E1412); chất tạo xốp E500(ii); chất điều chỉnh độ axit E450(i); maltodextrin; phụ gia thực phẩm tổng hợp (bột giấm trắng chung cất (thu được từ mía đường)); chất điều chỉnh độ axit E524

sản phẩm có thể chứa các chất gây dị ứng sau: ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, cá và các sản phẩm từ chúng, cũng như thịt bò, thịt heo.

- **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

Thời gian chế biến có thể thay đổi tùy theo loại thiết bị sử dụng. Bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn -18°C. Không rã đông trước khi chế biến. Không được đông lạnh lại sau khi đã rã đông.

Hướng dẫn chế biến: Trên chảo (4 phút). Làm nóng một lượng nhỏ dầu thực vật trong chảo, sau đó cho các nugget đông lạnh vào. Chiên khoảng 2 phút mỗi mặt, thỉnh thoảng lật đều. Để nugget giòn hơn, trong quá trình chế biến không đậy nắp chảo.

Chiên ngập dầu (1,5–2 phút): Làm nóng dầu đến 180°C, cho các nugget đông lạnh vào nồi chiên và chiên 1,5–2,0 phút cho đến khi hình thành lớp vỏ vàng giòn. Vớt nugget ra, thấm bớt dầu bằng giấy thấm. Dùng khi còn nóng.

- 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 TNHH “Miratorg Zapad”. Mã số nhà máy: RU-039/BY03359. (Địa chỉ): 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, quận Guryevsk, khu Nerskoe, đường Sovkhoznyaya, số nhà 12.

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

CÔNG TY TNHH MOONMILK

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

SĐT: 0258 3553 888

Số công bố : 15/Moonmilk/2026

Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	265 Kcal
Đạm (Protein)	9.28 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	20.7 g
Đường tổng (Total Sugar)	3.06 g
Béo tổng (Total fat)	16.1 g
Natri (Sodium)	484 mg
Béo bão hòa (Saturated Fat)	4.90 g
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

Phô mai viên Classic MRT

Khuyến nghị về cách trình bày

STO 48765249-001

Khối lượng tịnh: 250 g

Ngày sản xuất và đóng gói

Hạn sử dụng đến

Sản xuất tại Nga. Nhà sản xuất: Công ty TNHH “Miratorg Zapad”. Mã số nhà máy: RU-039/BY03359. Vị trí (Địa chỉ): 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, quận Guryevsk, khu Nevskoe, đường Sovkhoznaya, số nhà 12. Điện thoại đường dây nóng: 8-800-100-80-87 (cuộc gọi miễn phí trong lãnh thổ Nga). Trang web: www.miratorg.ru

Quét camera

Theo dữ liệu nghiên cứu về xu hướng tiêu dùng của RosIndex 2014/2 (Synovate Comcon), Miratorg là thương hiệu dẫn đầu về mức độ tiêu thụ trong phân khúc nugget phô mai tại các thành phố của Nga.

Hướng dẫn chế biến

Trên chảo (4 phút)

Làm nóng một lượng nhỏ dầu thực vật trong chảo, sau đó cho các nugget đông lạnh vào. Chiên khoảng 2 phút mỗi mặt, thỉnh thoảng lật đều. Để nugget giòn hơn, trong quá trình chế biến không đậy nắp chảo.

Chiên ngập dầu (1,5-2 phút)

Làm nóng dầu đến 180°C, cho các nugget đông lạnh vào nồi chiên và chiên 1,5–2,0 phút cho đến khi hình thành lớp vỏ vàng giòn. Vớt nugget ra, thấm bớt dầu bằng giấy thấm. Dùng khi còn nóng.

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

Protein: 9,2 g

Chất béo: 17,8 g

Carbohydrate: 20,8 g

Giá trị năng lượng (calo):

1174,3 kJ / 280,5 kcal

LƯU Ý!

Thời gian chế biến có thể thay đổi tùy theo loại thiết bị sử dụng.

Bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn -18°C.

Không rã đông trước khi chế biến.

Không được đông lạnh lại sau khi đã rã đông.

Khối lượng tịnh: 250 g

Thực phẩm chế biến từ phô mai, tạo hình, đông lạnh nhanh – Phô mai viên Classic .

Thành phần: sản phẩm chế biến với phô mai (nước uống, thể phẩm từ chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, tái este hóa: hướng dương, cải dầu), chất chống oxy hóa E306; phô mai (sữa tiệt trùng, chế phẩm enzyme đông sữa có nguồn gốc động vật (men rennet), chất làm đặc E509, chất bảo quản E251, men vi khuẩn lactic ưa ấm); protein sữa cô đặc; phụ gia thực phẩm tổng hợp: chất làm đặc (E1422, E1420), chất nhũ hóa E452(i), muối nhũ hóa E339(i), tác nhân tạo gel (E407, E508), fructose, whey sữa khô, muối, hương liệu, chất bảo quản E202); sản phẩm chứa sữa với thể phẩm từ chất béo sữa, được sản xuất theo công nghệ phô mai bán cứng (sữa tiệt trùng tách béo, chế phẩm enzyme đông sữa có nguồn gốc vi sinh, men vi khuẩn lactic ưa ấm và ưa nhiệt; chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện, khử mùi, hydro hóa, tái este hóa: hướng dương, cải dầu, đậu nành, cò), chất chống oxy hóa E306, nước uống, chất điều chỉnh độ axit E340, muối, chất bảo quản E202); nước uống; vụn bánh mì (bột mì, nước uống, muối (chứa chất chống vón E535), men, nghệ, chất màu annatto); dầu thực vật hướng dương tinh luyện khử mùi; tinh bột (khoai tây, ngô); chất làm đặc (E1422, E415, E464, E466, E1412); chất tạo xốp E500(ii); chất điều chỉnh độ axit E450(i); maltodextrin; phụ gia thực phẩm tổng hợp (bột giấm trắng chung cất (thu được từ mía đường)); chất điều chỉnh độ axit E524.

Vì sự quan tâm đến bạn và sức khỏe của bạn, chúng tôi xin thông báo rằng sản phẩm có thể chứa các chất gây dị ứng sau: ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, cá và các sản phẩm từ chúng, cũng như thịt bò, thịt gà tây và thịt gà.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC

(Đã ký và đóng dấu)

NGUYỄN HỮU LONG



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 27 tháng 01 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Hoàn

Ngô Đình Hoàn

Ngày 27 tháng 01 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày hai mươi bảy, tháng một, năm hai nghìn không trăm hai mươi sáu)

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** *Nguyễn Thị Kim Thanh* 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 từng trang bản dịch này. Người thực hiện chứng thực đã đối chiếu chữ ký của người dịch trên bản dịch và nhận thấy phù hợp với chữ ký mẫu của cộng tác viên dịch thuật đã đăng ký tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Văn bản chứng thực này được lập thành 2 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 2 tờ, 2 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 10803 **Quyển số:** 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực
Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu

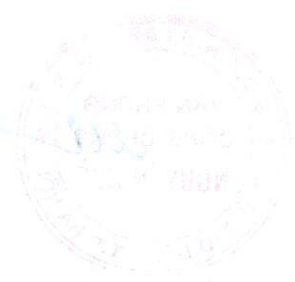
CÔNG CHỨNG VIÊN



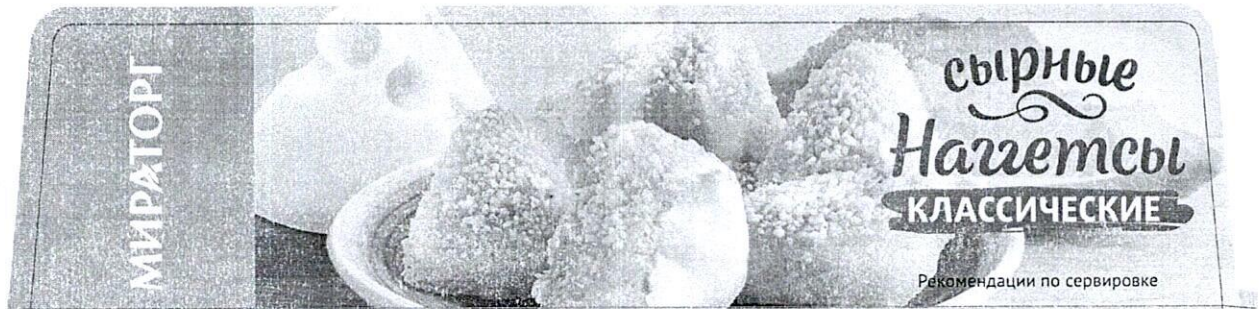
CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Thị Kim Thanh


Handwritten mark or signature

CÔNG CHỨC VIỆC
KHOẢNG 10 THÁNG






CÔNG CHỨC VIỆC
KHOẢNG 10 THÁNG





4 630056 982201

СГО 43765249-001
 МАССА НЕТТО: 250 Г
 ТАЗА САЛМАҒЫ: 250 Г

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И УПАКОВЫВАНИЯ/ДАЙЫНДАЛҒАН ЖӘНЕ ОРАЛҒАН КҮНІ:
 ГОДЕН ДО/ЖАРАМДЫЛЫҚ МЕРЗІМІ:

ПРОИЗВЕДЕНО В РОССИИ. Изготовитель: ООО «Мираторг Запад». Номер завода: RU-039/BU03359.
 Место нахождения (адрес): 236038, Россия, Калининградская обл., Гурьевский р-н, п. Невское, ул. Совхозная, д.12. Телефон горячей линии: 8-800-100-80-87. Звонки по России бесплатно. www.miratorg.ru
 РЕСЕЙДЕ ЖАСАЛҒАН. Өндіруші: «Мираторг Запад» ЖШК. Зауыттың нөмірі: RU-039/BU03359. Орналасқан жері (мекенжайы): 236038, Ресей, Калининград обл., Гурьев ауданы, Невское келті, Совхозная к-сі, 12 үй.

МИРАТОРГ

НАВЕДИТЕ

 КАМЕРУ

* Согласно данным исследования потребительских предпочтений Росиндекс 2014/2 кв. (Synovative Synaxon), Мираторг является лидером по потреблению среди марок наггетсов в городах России.

сырные
Наггетсы
 КЛАССИЧЕСКИЕ

Рекомендации по сервировке

50.0
 HONG
 CHUN
 N HUE
 T.P.P
 M.S.D.N: 42015707
 CÔNG
 TNH
 MOON
 T. NHÀ TRANG



4 МИН

НА СКОВОРОДЕ

Раскалите немного растительного масла на сковороде и положите замороженные наггетсы. Прогревайте их около 2 минут с каждой стороны, периодически переворачивая. Чтобы наггетсы получились хрустящими, во время приготовления не закрывайте сковороду крышкой.



180 °C

1,5-2 МИН

ВО ФРИТЮРНИЦЕ

Разогрейте масло до 180 °C, опустите замороженные наггетсы во фритюрницу и готовьте 1,5-2,0 минуты до образования золотистой корочки. Вынув наггетсы, промокните излишки масла бумажной салфеткой. Подавайте к столу горячими.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):

белки - 9,2 г, жиры - 17,8 г, углеводы - 26,6 г.

Энергетическая ценность (калорийность):

1174,3 кДж/280,5 ккал.

ТАБАДА

Табада аздап өсімдік майлар Бөліңіз және наггетсы мұздатылған қойсыз. Әрбір тараптан 2 минуттарының олардың жанында жылытыңыз, мерзімді аударыстырып. Үшін кітірлек наггетсы алды, даярлаулар уақыты қақпақпен табаны жаппаңыз.

ФРИТЮР САЛҒЫШТА

Дейін майға жылытыңыз 180 °C, фритюр салғышты наггетсы мұздатылған түсіресіз және өзірленіз, алтын қапқа білімге дейін 1,5–2,0 минуттар. Суырып алып наггетсы, қағаз майлықпен майлар артықтары су болып қалыңыз. Үстелге ыстық күйінде қойыңыз.

Өнімнің 100 г тағамдық құндылығы (ортаның мағыналары):

ақуыздар - 9,2 г, майлар - 17,8 г, көмірсулар - 20,8 г.

Энергетикалық құндылығы (калориялығы):

1174,3 кДж/280,5 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.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Азірлеу уақыты жабдықтың типіне қарай өзгере алады. Минус 18 °C аспайтын температурада сақтау керек. Пайдаланар алдында жібітуге болмайды. Қайтадан тоңазытуға болмайды.

МАССА НЕТТО 250 г

RUS

ПРОДУКТ ПИЩЕВОЙ ГОТОВЫЙ ИЗ СЫРА ФОРМОВАННЫЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ СЫРНЫЕ НАГГЕТСЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

Состав: продукт плавленый с сыром (вода питьевая, заменитель молочного жира (масла растительные рафинированные дезодорированные перетертифицированные (подсолнечное, рапсовое), антиокислитель E306), сыр (молоко пастеризованное, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения (сычужный фермент), уплотнитель E509, консервант E251, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых бактерий), концентрат молочного белка, комплексная пищевая добавка (загустители (E1422, E1420), эмульгатор E452(i), эмульгирующая соль E339(ii)), агенты железирующие (E407, E508), фруктоза, сыворотка молочная сухая, соль, ароматизаторы, консервант E202), молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии полутвердого сыра (молоко пастеризованное обезжиренное, молокосвертывающий ферментный препарат, микробного происхождения, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых бактерий, заменитель молочного жира (масла растительные рафинированные дезодорированные гидрогенизированные, перетертифицированные (подсолнечное, рапсовое, соевое, пальмовое), антиокислитель E306), вода питьевая, регулятор кислотности E540, соль, консервант E202), вода питьевая, сахарный песок, кукурузный крахмал, кукурузный крахмал, кукурузный крахмал), загустители (E1422, E415, E464, E466, E1412), разрыхлитель E500(ii), регулятор кислотности E450(i), мальтодекстрин, комплексная пищевая добавка (белый дистиллированный вкусовой порошок (получен из сахарного тростника), регулятор кислотности E574). В целях заботы о Вас и Вашем здоровье мы сообщаем о возможном содержании следов следующих аллергенов в нашей продукции: злаки, содержащие глютен, соя, молоко, сельдерей, горчица, яйца, рыба и продукты их переработки, а также говядина, мясо индейки и куриное мясо.

KAZ

ІРІМШІКТЕН ЖАСАЛҒАН ДАЙЫН ТАМАҚ ӨНІМІ АУНАТЫЛЫП ҚАЛЫПТАЛҒАН ТЕЗ МҰЗДАТЫЛҒАН КЛАССИКАЛЫҚ ІРІМШІК НАГГЕТСТЕРІ

Құрамы: ірімшік қосылған балқытылған өнім (ауыз суы, сүт майын алмастырып (газартылған, иссіздендірілген, қайтазырленген өсімдік майлары (құнбағыс, рапс), E306 тотықсыздандырғышы), ірімшік (пастерленген сүт және/же/тегі сүт ұйытқыш ферментті препарат (майект фермент), E509 тығыздағышы, E251 консерванты, мезофильді сүтқышқылды бактериялардың бактериалды ұйытқысы), сүт ақуызының концентраты, кешенді тағамдық қоспа (қоюландырғыштар (E1422, E1420), E452(i) майындағышы, E339(ii) майындағыш тұзы, желеленіс агенттер (E407, E508), фруктоза, құрғақ сүт сарысуы, тұз, хош истендірілгіштер, E202 консерванты), жарылай қатты қоспа технологиясы бойынша өндірілген, сүт майын алмастырып бар құрамында сүт бар өнім (майсыздандырылған пастерленген сүт микроб текті сүт ұйытқыш ферментті препарат, мезофильді және термофильді сүтқышқылы бактериялардың бактериалды ұйытқысы, сүт майын алмастырып (газартылған, иссіздендірілген, гидрогениделген, қайтазырленген өсімдік майлары (құнбағыс, рапс, соя, пальма), E306 тотықсыздандырғышы), ауыз суы, E540 қышқылдықты реттегіш, тұз, E202 консерванты), ауыз суы, аунатпа арналған кепкен нан (бидай ұны, ауыз суы, тұз (құрамында E535 кекектелуге қарсы агенті бар), ашытқы, құрқума, бояғыш аннато), газартылған, иссіздендірілген құнбағыс өсімдік майы, крахмалдар (картоп жүгері), қоюландырғыштар (E1422, E415, E464, E466, E1412), E500(ii) қолсытқышы, E450(i) қышқылдықты реттегіш, мальтодекстрин, кешенді тағамдық қоспа (ақ дистилденген сірке су ұпалы (сәт құрағынан алынған), E574 қышқылдықты реттегіш). Сіз және сіздің денсаулығыңыздың қамқорлығы мақсатында, біздің өнімде келесі аллергиялердің дәрісі болуы мүмкін екенін хабарлаймыз: құрамында глютен бар дақылдар, соя, сүт, балдырқыш, қыша, жұмыртқа, балық және оларды қайта өңдеу өнімдері, сонымен қатар сиыр, құрқетауық және тауық еттері.

Спаин отой



Nguyễn Hữu Long





Trang/ Page No: 1/4

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GMF8251000077-1

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 : 04/10/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 04/10/2025 - 16/10/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 16/10/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : PHÔ MAI VIÊN 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	Béo sữa (tính trên hàm lượng chất khô) / Milk fat (calculated on dry basic)	29.9	%	TCVN 8181:2009
2	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	47.5	%	AVA-KN-PP.HL/05
3	Béo tổng (*) / Total fat (*)	15.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
4	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
5	Thiếc (Sn) (*) / Tin (Sn) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.167)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
6	Antimon (Sb) (*) / Antimony (Sb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.033)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
9	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
10	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
11	Melamine (*) / Melamine (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 15)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/090(Ref. TCVN 9048:2012(ISO/ TS 15495:2010))
12	Benzylpenicillin (Penicillin G) (*) / Benzylpenicillin (Penicillin G) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102(Ref. TCVN 12284:2018)
13	Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*) / Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102(Ref. TCVN 12284:2018)
14	Chlortetracycline (*) / Chlortetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)





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
15	Oxytetracycline (*) / Oxytetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
16	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
17	Streptomycin / Streptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
18	Dihydrostreptomycin / Dihydrostreptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
19	Gentamicin / Gentamicin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
20	Spiramycin (*) / Spiramycin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/103
21	Endosulfan (Tổng của Endosulfan alpha và Endosulfan beta) / Endosulfan (Sum of Endosulfan alpha and Endosulfan beta)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
22	Aldrin / Aldrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
23	Dieldrin (*) / Dieldrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
24	Cyfluthrin / Cyfluthrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
25	DDT (Tổng của 2,4 - DDT và 4,4 - DDT) / DDT (Sum of 2,4 - DDT and 4,4 - DDT)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
26	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)

Handwritten signature



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GMF8251000077-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
27	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<10	CFU/g	ISO 11290-2:2017
28	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: NIC7260300117-12

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 : PHỖ MAI VIÊN 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	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	265	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	9.28	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	20.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	3.06	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	16.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	4.90	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	484	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 kỳ 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
 CÔNG TY CỔ PHẦN
 KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
AVATEK
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



TRẦN HOÀNG VINH

