

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 08/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 cáo bò vân cẩm thạch MRT

2. Thành phần:

Nhân: Nhân: thịt bò, nước dùng thịt bò lỏng cô đặc (nước dùng bò, muối ăn), hành tây, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, muối ăn, tiêu đen xay; Vỏ bánh: bột mì cao cấp, nước uống, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng, muối ăn, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi.

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: Công ty TNHH 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

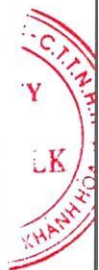
Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT

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	$\mu\text{g/kg}$	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 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



- **Há cảo bò vân cẩm thạch MRT (Black Angus)**
- Thành phần: Thịt bò, nước dùng thịt bò lỏng cô đặc (nước dùng bò, muối ăn, hành tây, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, muối ăn, tiêu đen xay; Vỏ bánh: bột mì cứng cấp, nước uống, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng, muối ăn, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi.
- Thành phần dinh dưỡng trên 100g sản phẩm: Chất đạm (12g), chất béo (12g), Carbohydrate (28g), kJ/kcal (270/1120)
Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
- Bảo quản ở nhiệt độ - 18 độ C .
 - **CÁCH CHẾ BIẾN:**
 1. Cho bánh xếp vào nước sôi đã thêm muối theo tỷ lệ 1:4, thỉnh thoảng khuấy đều.
 2. Sau khi nước sôi lại, đun thêm 5–6 phút nữa cho đến khi chín.
 3. Để tạo hương vị cay thơm, khi nấu có thể cho thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu nguyên hạt.
Thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào thiết bị. Khuyến nghị nấu ăn: Nấu cho đến khi chín.
- 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 gà broiler, thịt cừ non, đậu phộng, mù tạt, vừng, sữa, các loại hạt, cần tây, đậu nành, trứng, 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 : 2 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
SDT: 0258 3553 888
- Số công bố : 08/Moonmilk/2026

Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	270 Kcal
Đạm (Protein)	12.1g
Carbohydrat (Carbohydrate)	17.7g
Đường tổng (Total Sugar)	1.78g
Béo tổng (Total fat)	16.7g
Natri (Sodium)	402mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

MIRATORG

Há cảo Black Angus

Thịt bò vân cẩm thạch

Hương vị độc đáo

100% Thịt bò vân cẩm thạch

Khối lượng tịnh 400 g

Ngày sản xuất và đóng gói

Hạn sử dụng

(dấu: Hội đồng Mufti Nga * Sản phẩm được chứng nhận trong Hệ thống Chứng nhận “Halal”)

Hương vị đặc biệt

100% Thịt do chính cơ sở tự sản xuất

Khối lượng tịnh: 400 g

(Mã vạch) : 4 670002 943894

HÁ CẢO TỪ THỊT BÒ VÂN CẨM THẠCH

SẢN PHẨM BÁN THÀNH PHẨM TỪ THỊT TRONG VỎ BÁNH, ĐÔNG LẠNH, LOẠI B

Thành phần: Nhân: thịt bò, nước dùng thịt bò lỏng cô đặc (nước dùng bò, muối ăn), hành tây, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, muối ăn, tiêu đen xay; Vỏ bánh: bột mì cao cấp, nước uống, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng, muối ăn, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi.

Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: thịt gà broiler, thịt cừu non, đậu phộng, mù tạt, vừng, sữa, các loại hạt, cần tây, đậu nành, trứng, 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.

CHẤT ĐẠM	CHẤT BÉO	CARBOHYDRATE	kJ/kcal
12 g	12 g	28 g	270/1120

CÁCH CHẾ BIẾN:

1. Cho bánh xếp vào nước sôi đã thêm muối theo tỷ lệ 1:4, thỉnh thoảng khuấy đều.
2. Sau khi nước sôi lại, đun thêm 5–6 phút nữa cho đến khi chín.
3. Để tạo hương vị cay thơm, khi nấu có thể cho thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu nguyên hạt.

Thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào thiết bị. Khuyến nghị nấu ăn: Nấu cho đến khi chín.



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. Số điện thoại đường dây nóng: 8 (800) 100-80-87, cuộc gọi miễn phí trong lãnh thổ Nga. miratorg.ru.

CTO 86034066-012-2018

EAC

SỰ TUÂN THỦ CÁC YÊU CẦU VỀ THÂN THIỆN MÔI TRƯỜNG ĐƯỢC XÁC NHẬN BỞI HỆ THỐNG CHỨNG NHẬN TỰ NGUYỆN THEO TIÊU CHÍ SINH THÁI

ECOTESTPLYUS

TNHH “TEST-S.-PETERSBURG”

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

Huân

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

CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Mạnh Hùng

CHỨNG THỰC

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

Số chứng thực 56707 Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Mạnh Hùng

Handwritten mark or signature

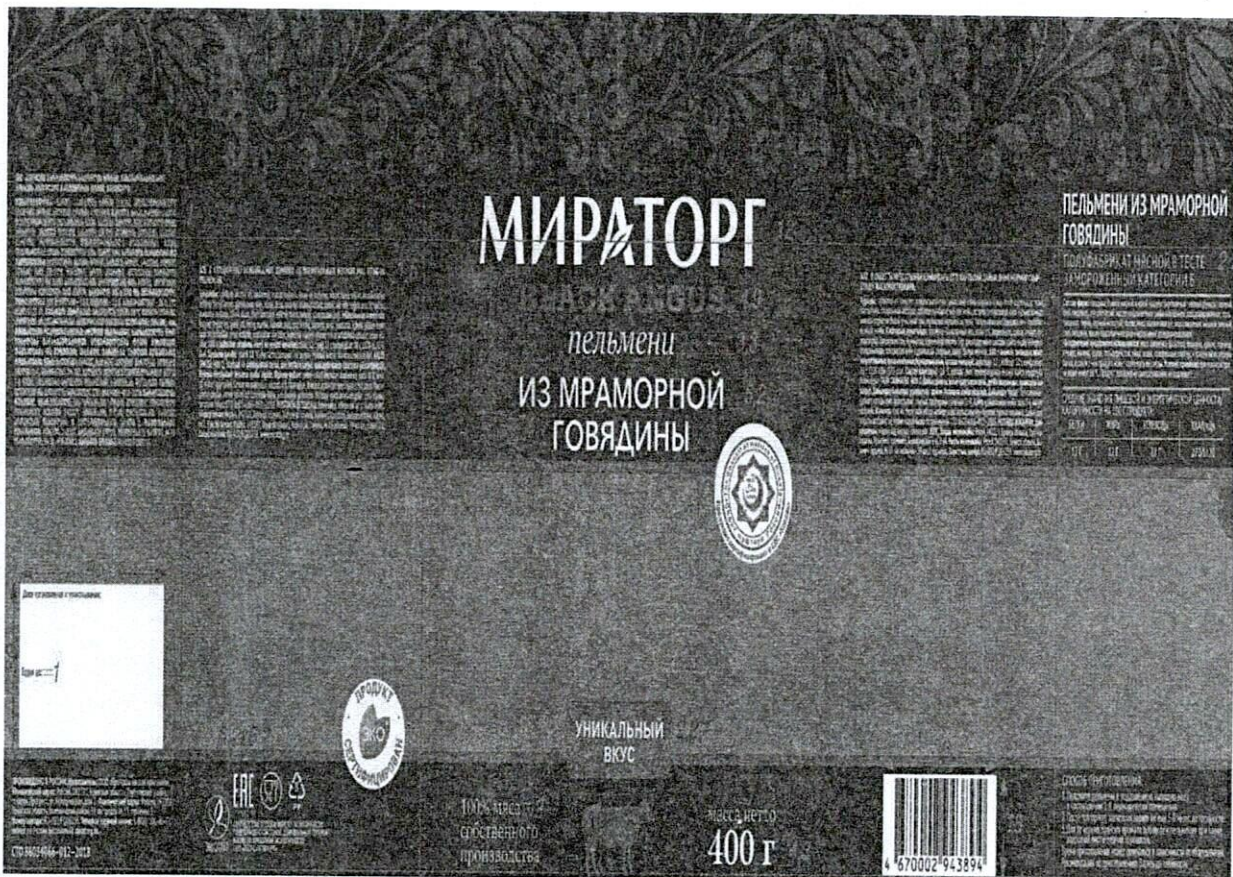
CÔNG CHỨC VIỆC
HỒ SƠ CÔNG VIỆC



CÔNG CHỨC VIỆC
HỒ SƠ CÔNG VIỆC

GIẤY XÁC NHẬN NHÃN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: HÁ CẢO BÒ VÂN CẨM THẠCH MRT
Nhãn chính



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ В ТЕСТЕ
ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАТЕГОРИИ Б

Состав: фарш: говядина, бульон мясной жидкий концентрированный говяжий (бульон говяжий, соль пищевая), лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, перец черный молотый; тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, меланж яичный, соль пищевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное.

На территории предприятия используются: мясо цыпленка-бройлера, ягнатины, 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	ККАЛ/кДж
12 Г	12 Г	28 Г	270/1120

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Положите пельмени в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:4, периодически помешивая.
2. После повторного закипания варите их еще 5-6 минут до готовности.
3. Для придания пряного аромата добавьте к пельменям при варке лавровый лист и перчик горошком.

Время приготовления может отличаться в зависимости от оборудования.

Рекомендации по приготовлению: Варить до готовности.



1
ПРОИЗВЕДЕНО В РОССИИ. Изготовитель: ООО «Брянская мясная компания».
Юридический адрес: Россия, 242221, Брянская область, Трубчевский район,
поселок 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. Телефон горячей линии: 8 (800) 100-80-87,
звонок по России бесплатный). miratorg.ru.

СТО 86034066-012-2018



ЭКОТЕСТ

EAC



СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПО ЭКОЛОГИЧНОСТИ
ПОДТВЕРЖДЕНО СИСТЕМОЙ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
ПО КРИТЕРИЯМ ЭКОЛОГИЧНОСТИ
ООО «ТЕСТ-С-ПЕТЕРБУРГ»

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 BÒ VÂN CẨM THẠCH MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ 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 (*)	8.7 x 10 ⁴	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.	Chỉ 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 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





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: NIC7260300117-9

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 CẢO BÒ VÂN CẨM THẠCH 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) (*)	270	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	12.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	17.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	1.78	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	16.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	402	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 đếm 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

