



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 08-
07-2026
18:05

CÔNG TY TNHH MOONMILK

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

V/v: tự công bố sản phẩm.

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Khánh Hòa, ngày 30 tháng 06 năm 2026

ĐẾN

Số: 1287
Ngày: 30/06/2026

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Chuyển:

Số và ký hiệu HS:

Thực hiện Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, Công ty TNHH Moonmilk kính gửi Sở Công Thương Tỉnh Khánh Hòa hồ sơ tự công bố cho sản phẩm thực phẩm chi tiết như sau:

STT	Tên sản phẩm	Số công bố	Ngày công bố
01	Phô mai Gouda Frico – Frico Gouda Cheese	85/Moonmilk/2026	30/06/2026
02	Phô mai xanh Bleu d’Auvergne Auvermont - Auvermont Bleu d’Auvergne Cheese	86/Moonmilk/2026	30/06/2026
03	Phô mai Feta Hy Lạp Hotos ngâm nước muối - Hotos Greek Feta Cheese P.D.O in Brine	87/Moonmilk/2026	30/06/2026

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 chất lượng và an toàn thực phẩm với sản phẩm đã công bố.

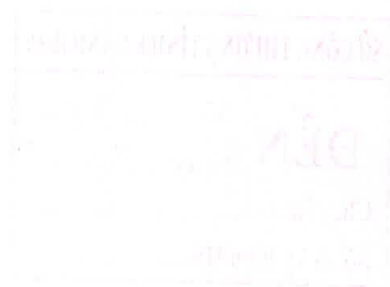
Hồ sơ đính kèm gồm:

- Bản tự công bố
- Phiếu kiểm nghiệm
- Giấy ĐKKD

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Hữu Long



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 85/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: 0982 247 328

Email: qc.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 53/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Phô mai Gouda Frico – Frico Gouda Cheese

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men, rennet, phẩm màu tổng hợp (INS160a(i)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 4°C đến 10°C.

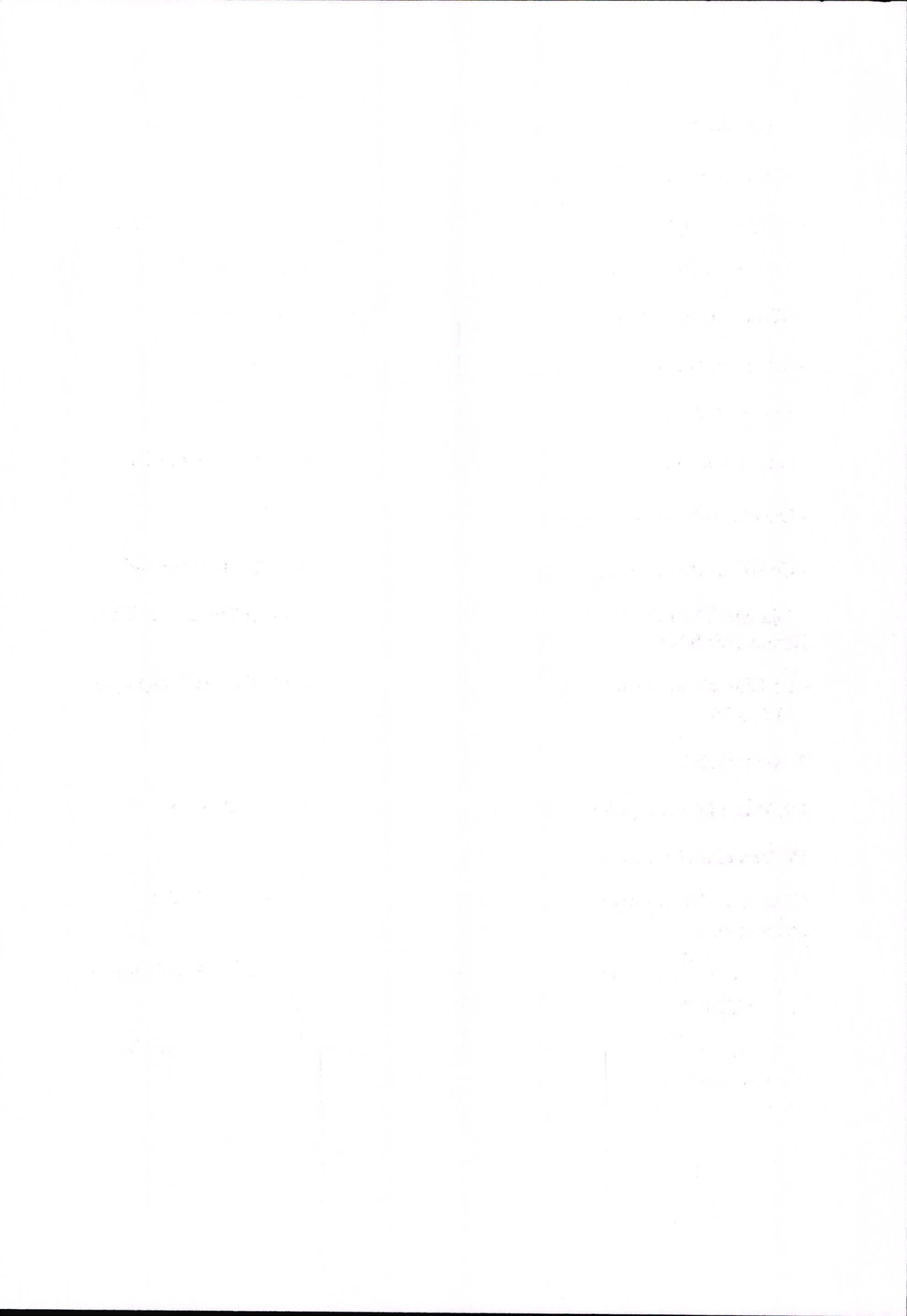
- Ngày sản xuất (NSX) & Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách: 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói, chất liệu bao bì, khối lượng tịnh sản phẩm có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường.



5. Cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm quá hạn.
- Sản phẩm có chứa sữa.
- Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản phẩm của: FrieslandCampina Nederland B.V.
- Địa chỉ: Stationsplein 4, 3818 Le Amersfoort, The Netherlands.
- Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty Cổ phần Đại Tân Việt (New Viet Dairy)
- Địa chỉ: 145 Tôn Thất Đạm, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – Công ty TNHH Moonmilk.
- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà
- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025

7. Xuất xứ: Hà Lan

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty 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 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 30 tháng 12 năm 2023: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

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 30 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Hữu Long

Phô mai Gouda Frico

Frico Gouda Cheese

- 1. Thành phần:** Sữa bò thanh trùng, muối, men, rennet, phẩm màu tổng hợp (INS160a(i)).

Thông tin dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình/100g	
Năng lượng (Energy)	415 Kcal
Chất đạm (Protein)	25,7 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	5,24 g
Đường tổng số	Không phát hiện
Chất béo (Lipit)	32,4 g
Natri	820 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

- 2. Quy cách đóng gói:** 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- 3. Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD):** Xem trên bao bì

- 4. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:**

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.

- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 4°C đến 10°C.

- 5. Chất liệu bao bì:** Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.

- 6. Cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm quá hạn. Sản phẩm có chứa sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

- 7. Nơi sản xuất:**

- Sản phẩm của: FrieslandCampina Nederland B.V.

- Địa chỉ: Stationsplein 4, 3818 Le Amersfoort, The Netherlands.

- Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty Cổ phần Đại Tân Việt (New Viet Dairy)

- Địa chỉ: 145 Tôn Thất Đạm, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – Công ty TNHH Moonmilk.

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà

- Xuất xứ: Hà Lan.





NEW VIET DAIRY
CÔNG TY CỔ PHẦN DẠI TÂN VIỆT
HỒ CHÍ MINH

NHÃN PHỤ

QA/PR-03/FM-07

Lần ban hành: 02

Ngày hiệu lực: 05/03/2018

PHÔ MAI GOUDA

SẢN XUẤT: FRIESLANDCAMPINA - P.O. Box 4, 8470
AA Wolvega, Holland - XUẤT XỨ: Hà Lan - THÀNH
PHẦN: sữa bò thanh trùng, muối, men, rennet, phẩm
màu tổng hợp (E160a(i)) - HD SỬ DỤNG: dùng trực tiếp
hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm - HD
BẢO QUẢN: để ở nhiệt độ 4oC đến 7oC - LƯU Ý: cần
nhắc khi sử dụng nếu dị ứng với thành phần của sữa -
KHỐI LƯỢNG TỊNH: xem "net weight" trên bao bì -
HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất - NSX: xem
"Production date" trên bao bì



Nhập khẩu và phân phối bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN DẠI TÂN VIỆT (NEW VIET DAIRY)
145 Tôn Thất Dạm, P. Bến Nghé, Q. 1, TP. Hồ Chí Minh
Tel: 028 6288 3535 Fax: 028 6288 3536
Hotline: 028 62884488
Mã hàng: 1760FLFN

	Soạn thảo	Phê duyệt
Phiên bản: 01 Ngày: 10/08/2018	 Nguyễn Thị Lam Trang	 Trần Ngọc Thảo







PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1291

- Tên mẫu: Phô mai Gouda Frico - Frico Gouda Cheese
- Mã số mẫu: 01151/VS/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 155g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 12/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	< 10 CFU/g
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$1,2 \times 10^3$ CFU/g
5	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2026
VIỆN TRƯỞNG

P.GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



VIỆN SÁCH

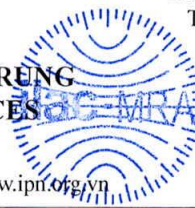


Đồ Thư Phòng



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT
Số: 1315

- Tên mẫu: Phô mai Gouda Frico - Frico Gouda Cheese
- Mã số mẫu: 01152/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 155g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 16/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoat (tính theo acid benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2026

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



Đỗ Thị Hồng



BỘ Y TẾ
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

Số: 1387

- Tên mẫu: Phô mai Gouda Frico - Frico Gouda Cheese
- Mã số mẫu: 01153/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 155g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 15/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng carbohydrate	QT. HH 85 - 23 (*)	5,24 g/100g
2	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccharose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,03 g/100g)
3	Hàm lượng lipid	QT.HH 19-19 (*)	32,4 g/100g
4	Hàm lượng natri	QT.HH 40-19 (ICP-MS) (*)	820 mg/100g
5	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	25,7 g/100g
6	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	415 Kcal/100g

Ghi chú:

Hàm lượng Protein = 6,38 x hàm lượng nitơ tổng số

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 05 năm 2026
VIỆN TRƯỞNG



Đỗ Thái Hùng



VIỆN 170



ĐỀ THỜI HỒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 86/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: 0982 247 328

Email: qc.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 53/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Phô mai xanh Bleu d'Auvergne Auvermont - Auvermont Bleu d'Auvergne Cheese

2. Thành phần: Sữa bò tiệt trùng (99.7%), muối (0.24%), men dịch vị động vật (rennet) (0.03%), men lactic và men giống. Chủng men Penicillium roquefor (0,015%), chất ổn định (INS – 509) (0,0075%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ từ 2°C đến 8°C.

- Ngày sản xuất (NSX) & Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách: 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.



- Quy cách đóng gói, chất liệu bao bì, khối lượng tịnh sản phẩm có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường.

5. Cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm quá hạn.
- Sản phẩm có chứa sữa và các sản phẩm từ sữa.
- Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản phẩm của: Société Fromagère du Livradois.
- Địa chỉ: Les Pérines 63980 Fournols - France (Pháp).
- Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty TNHH Thư Mục Bếp Việt Nam.
- Địa chỉ: 9.14, Tầng 9, Tòa nhà cao ốc Golden King số 15 Nguyễn Lương Bằng, Phường Tân Mỹ, Thành Phố Hồ Chí Minh.
- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – Công ty TNHH Moonmilk.
- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hòa
- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025

7. Xuất xứ: Pháp

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty 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 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 30 tháng 12 năm 2023: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

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 30 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Hữu Long



Phô mai xanh Bleu d'Auvergne Auvermont

Auvermont Bleu d'Auvergne Cheese

- 1. Thành phần:** Sữa bò tiệt trùng (99.7%), muối (0.24%), men dịch vị động vật (rennet) (0.03%), men lactic và men giống. Chủng men *Penicillium roquefort* (0,015%), chất ổn định (INS – 509) (0,0075%)

Thông tin dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình/100g	
Năng lượng (Energy)	348 Kcal
Chất đạm (Protein)	22,2 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	4,22 g
Đường tổng số	Không phát hiện
Chất béo (Lipit)	26,9 g
Natri	1110 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

- 2. Quy cách đóng gói:** 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- 3. Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD):** Xem trên bao bì

- 4. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:**

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.

- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ từ 2°C đến 8°C.

- 5. Chất liệu bao bì:** Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.

- 6. Cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm quá hạn. Sản phẩm có chứa sữa và các sản phẩm từ sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

- 7. Nơi sản xuất:**

- Sản phẩm của: Société Fromagère du Livradois.

- Địa chỉ: Les Pérines 63980 Fournols - France (Pháp).

- Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty TNHH Thư Mục Bếp Việt Nam.

- Địa chỉ: 9.14, Tầng 9, Tòa nhà cao ốc Golden King số 15 Nguyễn Lương Bằng, Phường Tân Mỹ, Thành Phố Hồ Chí Minh.

- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – Công ty TNHH Moonmilk.

- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà

- Xuất xứ: Pháp.



BẢN DỊCH

Tôi, Nguyễn Thế An, Chứng minh nhân dân số: 261361467, cam đoan đã dịch chính xác nội dung giấy tờ/văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt

Ngày 14 tháng 6 năm 2021

Người dịch



Nguyễn Thế An

Ngày 14 tháng 6 năm 2021

(Ngày mười bốn tháng sáu năm hai nghìn không trăm hai mươi một)

Tại Phòng Tư pháp quận Phú Nhuận thành phố Hồ Chí Minh

Tôi, Nguyễn Khánh Lâm

Là Phó Trưởng phòng Tư pháp quận Phú Nhuận

CHỨNG THỰC:

Ông Nguyễn Thế An là người đã ký vào bản dịch này.

3 9 7 5 1

Số chứng thực:

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày 14 tháng 6 năm 2021

Phó Trưởng Phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



Nguyễn Khánh Lâm





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1292

- Tên mẫu: Phô mai xanh Bleu d'Auvergne Auvermont - Auvermont Bleu d'Auvergne Cheese
- Mã số mẫu: 01154/VS/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 160g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 12/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	$8,5 \times 10^2$ CFU/g
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$1,8 \times 10^4$ CFU/g
5	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2026

P.GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



VIIAS-119



Đã làm xong



TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1314

- Tên mẫu: Phô mai xanh Bleu d'Auvergne Auvermont - Auvermont Bleu d'Auvergne Cheese
- Mã số mẫu: 01155/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 160g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 16/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoat (tính theo acid benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2026

VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



ĐY THỊ HỒNG



BỘ Y TẾ
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1388

- Tên mẫu: Phô mai xanh Bleu d'Auvergne Auvermont - Auvermont Bleu d'Auvergne Cheese
- Mã số mẫu: 01156/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 160g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 15/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng carbohydrate	QT. HH 85 - 23 (*)	4,22 g/100g
2	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccarose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,03 g/100g)
3	Hàm lượng lipid	QT.HH 19-19 (*)	26,9 g/100g
4	Hàm lượng natri	QT.HH 40-19 (ICP-MS) (*)	1110 mg/100g
5	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	22,2 g/100g
6	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	348 Kcal/100g

Ghi chú:

Hàm lượng Protein = 6,38 x hàm lượng nitơ tổng số

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 05 năm 2026

VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



ALMS 410



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 87/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: 0982 247 328

Email: qc.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 53/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Phô mai Feta Hy Lạp Hotos ngâm nước muối - Hotos Greek Feta Cheese P.D.O in Brine

2. Thành phần: Sữa cừu thanh trùng (tối thiểu 70%); sữa dê thanh trùng (tối đa 30%); muối; men rennet vi sinh; men khởi động.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản: Bảo quản lạnh ở nhiệt độ 2°C đến 6°C và sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở.

- Ngày sản xuất (NSX) & Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách: 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói, chất liệu bao bì, khối lượng tịnh sản phẩm có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường.

5. Cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm quá hạn.
- Sản phẩm có chứa sữa.
- Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Sản phẩm của: HOTOS S.A.
- Địa chỉ: Falani – Larissa Greece (Hy Lạp)
- Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty Cổ Phần GOURMET PARRNER Việt Nam.
- Địa chỉ: Số 8 đường Gò Ô Môi, khu phố 2, Phường Phú Thuận, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – Công ty TNHH Moonmilk.
- Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà
- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025

7. Xuất xứ: Hy Lạp

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty 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 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 30 tháng 12 năm 2023: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

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 30 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Hữu Long



Phô mai Feta Hy Lạp Hotos ngâm nước muối
Hotos Greek Feta Cheese P.D.O in Brine

- 1. Thành phần:** Sữa cừu thanh trùng (tối thiểu 70%); sữa dê thanh trùng (tối đa 30%); muối; men rennet vi sinh; men khởi động.

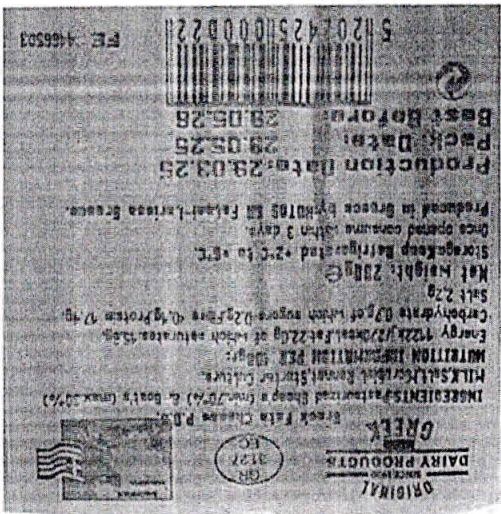
Thông tin dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình/100g	
Năng lượng (Energy)	317 Kcal
Chất đạm (Protein)	16,9 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	3,44 g
Đường tổng số	Không phát hiện
Chất béo (Lipit)	26,2 g
Natri	704 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

- 2. Quy cách đóng gói:** 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- 3. Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD):** Xem trên bao bì
- 4. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:**
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.
 - Bảo quản: Bảo quản lạnh ở nhiệt độ 2°C đến 6°C và sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở.
- 5. Chất liệu bao bì:** Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.
- 6. Cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm quá hạn. Sản phẩm có chứa sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.
- 7. Nơi sản xuất:**
- Sản phẩm của: Sản phẩm của: HOTOS S.A.
 - Địa chỉ: Falani – Larissa Greece (Hy Lạp)
 - Nhập khẩu và phân phối bởi: Công ty Cổ Phần GOURMET PARRNER Việt Nam.
 - Địa chỉ: Số 8 đường Gò Ô Môi, khu phố 2, Phường Phú Thuận, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
 - Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – Công ty TNHH Moonmilk.
 - Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà
 - Xuất xứ: Hy Lạp.

TỔNG GIÁM ĐỐC
[Dấu ký và đóng dấu]
Hient, Jean-Luc Thomas

CÔNG TY CỔ PHẦN GOURMET PARTNER VIỆT NAM



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CHO MỖI 100G:
 Năng lượng: 1122 kJ / 270 kcal
 Chất béo: 22g, chất béo bão hòa: 15,6g
 Carbohydrate: 0,7g, đường: 0,2g
 Chất xơ: <0,1g
 Protein: 17,4g
 Muối: 2,2g

Khối lượng tịnh: 200g
 Bảo quản: Giữ lạnh từ +2°C đến +6°C.
 Sau khi mở, sử dụng trong vòng 3 ngày.
 Sản xuất tại: Italy bởi: HOTOS S.A., Falissia, Italy Lạp.

Ngày sản xuất: 29.03.2025
 Ngày đóng gói: 29.05.2025
 Sử dụng tới nhất nước: 29.05.2026

FE 4466503 [Mã vạch]
 S 202425 000022

Thành phần: SCA của thành phần (tối thiểu 70%) & SCA đã thanh trùng (tối đa 30%), muối, men: Rennet vi sinh, men khô động.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CHO MỖI 100G:
 Năng lượng: 1122 kJ / 270 kcal
 Chất béo: 22g, chất béo bão hòa: 15,6g
 Carbohydrate: 0,7g, đường: 0,2g
 Chất xơ: <0,1g
 Protein: 17,4g
 Muối: 2,2g

Khối lượng tịnh: 200g

PHÂN MẠI FETA ITALY P.D.O
 [SẢN PHẨM LẠM TỰ SCA - TỰ NẤM 1920]
 [SẢN PHẨM NGUYÊN BẢN CỦA Ý LẬP]
 BÀN DỊCH TRANSLATION

PHÂN MẠI FETA ITALY P.D.O
 [SẢN PHẨM LẠM TỰ SCA - TỰ NẤM 1920]
 [SẢN PHẨM NGUYÊN BẢN CỦA Ý LẬP]
 BÀN DỊCH TRANSLATION

TỔNG GIÁM ĐỐC
[Dấu ký và đóng dấu]
Hient, Jean-Luc Thomas

CÔNG TY CỔ PHẦN GOURMET PARTNER VIỆT NAM



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CHO MỖI 100G:
 Năng lượng: 1122 kJ / 270 kcal
 Chất béo: 22g, chất béo bão hòa: 15,6g
 Carbohydrate: 0,7g, đường: 0,2g
 Chất xơ: <0,1g
 Protein: 17,4g
 Muối: 2,2g

Khối lượng tịnh: 200g

Thành phần: SCA của thành phần (tối thiểu 70%) & SCA đã thanh trùng (tối đa 30%), muối, men: Rennet vi sinh, men khô động.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CHO MỖI 100G:
 Năng lượng: 1122 kJ / 270 kcal
 Chất béo: 22g, chất béo bão hòa: 15,6g
 Carbohydrate: 0,7g, đường: 0,2g
 Chất xơ: <0,1g
 Protein: 17,4g
 Muối: 2,2g

Khối lượng tịnh: 200g

PHÂN MẠI FETA ITALY P.D.O
 [SẢN PHẨM LẠM TỰ SCA - TỰ NẤM 1920]
 [SẢN PHẨM NGUYÊN BẢN CỦA Ý LẬP]
 BÀN DỊCH TRANSLATION

PHÂN MẠI FETA ITALY P.D.O
 [SẢN PHẨM LẠM TỰ SCA - TỰ NẤM 1920]
 [SẢN PHẨM NGUYÊN BẢN CỦA Ý LẬP]
 BÀN DỊCH TRANSLATION

Tôi, Nguyễn Đỗ Trung, CCCD số: 001087006883, cấp ngày 07/05/2022 tại Cục cảnh sát Quản lý hành chính về trật tự xã hội; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy thân bản này từ tiếng Ý sang tiếng Việt.

Ngày 28 tháng 11 năm 2025
Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Nguyễn Đỗ Trung
Nguyễn Đỗ Trung

Ngày 28 tháng 11 năm 2025 (Bằng chữ: Ngày hai mươi tám, tháng mười một, 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.

Đỗ Minh Phương

CHỨNG THỰC

- Ông Nguyễn Đỗ Trung 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 3 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 8 tờ, 8 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 100861

Quyển số: 01/2025 - SCT/CKND

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



CÔNG CHỨNG VIÊN

Đỗ Minh Phương

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 thân bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 28 tháng 11 năm 2025
Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Nguyễn Thị Mai Hiền
Nguyễn Thị Mai Hiền

Ngày 28 tháng 11 năm 2025 (Bằng chữ: Ngày hai mươi tám, tháng mười một, 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.

Đỗ Minh Phương

CHỨNG THỰC

- Bà Nguyễn Thị Mai Hiền 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 3 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 8 tờ, 8 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 100860

Quyển số: 01/2025 - SCT/CKND

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



CÔNG CHỨNG VIÊN

Đỗ Minh Phương



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT
Số: 1293

- Tên mẫu: Phô mai Feta Hy Lạp Hotos ngâm nước muối - Hotos Greek Feta Cheese P.D.O in Brine
- Mã số mẫu: 01157/VS/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 165g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 12/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	$1,3 \times 10^2$ CFU/g
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	$9,3 \times 10^3$ CFU/g
5	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2026

P.GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



ĐỒ TƯỜNG HANG

Handwritten signature



BỘ Y TẾ
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1389

- Tên mẫu: Phô mai Feta Hy Lạp Hotos ngâm nước muối - Hotos Greek Feta Cheese P.D.O in Brine
- Mã số mẫu: 01158/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 165g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 16/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoat (tính theo acid benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 05 năm 2026
VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



VIỆN 417



Đã Thời Hết



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1390

- Tên mẫu: Phô mai Feta Hy Lạp Hotos ngâm nước muối - Hotos Greek Feta Cheese P.D.O in Brine
- Mã số mẫu: 01159/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 165g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/05/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 15/05/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng carbohydrate	QT. HH 85 - 23 (*)	3,44 g/100g
2	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccharose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,03 g/100g)
3	Hàm lượng lipid	QT.HH 19-19 (*)	26,2 g/100g
4	Hàm lượng natri	QT.HH 40-19 (ICP-MS) (*)	704 mg/100g
5	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	16,9 g/100g
6	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	317 Kcal/100g

Ghi chú:

Hàm lượng Protein = 6,38 x hàm lượng nitơ tổng số

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 05 năm 2026

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



019 2411