

CÔNG TY TNHH MOONMILK
Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
T: 02583 553 888



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 27-
05-2026
16:57:34
+07:00

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

Nha trang, ngày 07 tháng 05 năm 2026

V/v: tự công bố sản phẩm

SỐ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

ĐẾN

Số: 27/2026 Kính gửi: **SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA**

Ngày: 27/05/2026

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 nhập khẩu với chi tiết như sau:

Stt	Tên sản phẩm	Số công bố	Ngày công bố
1	Xúc xích Chipoletty vị phô mai MRT	54/Moonmilk/2026	01/05/2026

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

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Long

1000000

1000000

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 54/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: Xúc xích Chipoletty vị phô mai MRT

2. Thành phần: Thịt heo, sản phẩm phô mai chế biến (chất béo dùng trong bánh kẹo (dầu hướng dương tinh luyện khử mùi), tinh bột khoai tây, sữa bột tách béo, sữa tiệt trùng, men vi sinh vi khuẩn lactic мезофилъ, chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh), chất ổn định protein (da heo, nước), nước, hỗn hợp muối nitrit (muối, chất giữ màu (natri nitrit)), chất điều chỉnh độ axit (natri citrat, natri triphosphat), gia vị tự nhiên (tiêu đen, tiêu trắng, nhục đậu khấu, gừng), dextrose, chất điều vị (mononatri glutamat), tỏi khô, maltodextrin, chất chống oxy hóa (natri isoascorbat), chất xơ từ cam quýt, sản phẩm chế biến từ nguyên liệu chứa collagen (protein động vật khô từ thịt bò), hương liệu.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 55 ngày kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói: 330g 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 “Miratorg-Kursk”. 307120, Nga, tỉnh Kursk, huyện Fatezh, làng Verkhniy Lyubazh, đường Zapadnaya, số nhà 6.

Địa chỉ: 307207, Nga, tỉnh Kursk, huyện Oktyabrsky, xã Chernitsynsky, làng Chernitsyno, số nhà 2, tòa 2.

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.

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 01 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

GIÁM ĐỐC



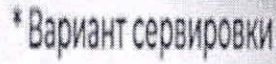
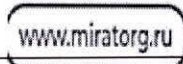
Nguyễn Hữu Long



Nhãn phụ

- **Xúc xích Chipoletty vị phô mai MRT**
- Thành phần: Thịt heo, sản phẩm phô mai chế biến (chất béo dùng trong bánh kẹo (dầu hướng dương tinh luyện khử mùi), tinh bột khoai tây, sữa bột tách béo, sữa tiệt trùng, men vi sinh vi khuẩn lactic мезофилъ, chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh), chất ổn định protein (da heo, nước), nước, hỗn hợp muối nitrit (muối, chất giữ màu (natri nitrit)), chất điều chỉnh độ axit (natri citrat, natri triphosphat), gia vị tự nhiên (tiêu đen, tiêu trắng, nhục đậu khấu, gừng), dextrose, chất điều vị (mononatri glutamat), tảo khô, maltodextrin, chất chống oxy hóa (natri isoascorbat), chất xơ từ cam quýt, sản phẩm chế biến từ nguyên liệu chứa collagen (protein động vật khô từ thịt bò), hương liệu.
- Bảo quản ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C. Thời hạn sử dụng khuyến nghị của sản phẩm sau khi bao bì tiêu dùng bị mở, ở nhiệt độ bảo quản từ 2°C đến 6°C và độ ẩm không khí tương đối từ 75% đến 78%, không quá 3 ngày và trong phạm vi thời hạn sử dụng chung của sản phẩm đóng gói.
- Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm có thể chứa thành phần của mù tạt, ngũ cốc, mè, các loại hạt, cần tây, sulfite và các sản phẩm chế biến từ chúng.
- Hạn sử dụng: 55 ngày 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-Kursk", 307120, Nga, tỉnh Kursk, huyện Fatezh, làng Verkhniy Lyubazh, đường Zapadnaya, số nhà 6.
Địa chỉ: 307207, Nga, tỉnh Kursk, huyện Oktyabrsky, xã Chernitsynsky, làng Chernitsyno, số nhà 2, tòa 2.
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và tự công bố sản phẩm:
CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Dẽ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
SDT: 0258 3553 888
- Số công bố : 54/Moonmilk/2026

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	374 Kcal
Đạm (Protein)	13.2 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9.29 g
Béo tổng (Total fat)	31.6 g
Natri (Sodium)	579 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

Xúc xích Chipoletty vị phô mai MRT	
	Xúc xích Chipoletty vị phô mai
	CÔNG THỨC CỔ ĐIỂN
	MIRATORG CHỈ SỬ DỤNG THỊT TỪ CÁC TRANG TRẠI RIÊNG KIỂM SOÁT 100% QUY TRÌNH SẢN XUẤT THỊT
	Gợi ý trình bày
	Mở tại đây
МЯСНОЕ КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЕ. КОЛБАСКИ «ЧИПОЛЕТТИ С СЫРОМ».	SẢN PHẨM XÚC XÍCH THỊT HUN KHÓI. XÚC XÍCH CHIPOLETTY VỊ PHÔ MAI
	www.miratorg.ru



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

Handwritten signature



Упаковано в условиях модифицированной атмосферы. Состав: свинина, продукт плавленый с сыром (жир кондитерский (масло рафинированное дезодорированное подсолнечное), крахмал картофельный, сухое обезжиренное молоко, молоко пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокооствертывающий ферментный препарат микробного происхождения), белковый стабилизатор (шкурка свиная, вода), вода, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски (нитрит натрия)), регуляторы кислотности (цитрат натрия 3-замещенный, трифосфат натрия 5-замещенный), натуральные пряности (перец черный, перец белый, орех мускатный, имбирь), декстроза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный), чеснок сушеный, мальтодекстрин, антиокислитель (изоаскорбат натрия), клетчатка цитрусовая, продукт переработки коллагенсодержащего сырья (мясной сухой животный белок говяжий), ароматизаторы. Продукт может содержать следы горчицы, злаков, кунжута, орехов, сельдерея, сульфитов, яиц и продуктов их переработки. Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): белок - 16 г, жир - 30 г. Энергетическая ценность - 1398 кДж/334 ккал. Изготовитель: ООО «Мираторг-Курск». 307120, Россия, Курская обл., Фатежский р-он, село Верхний Любаз, ул. Западная, владение 6. Адрес производства: 307207, Россия, Курская обл., Октябрьский р-он, Черницынский сельсовет, село Черницыно, строение 2, корпус 2. Условия хранения: хранить при температуре от 0°C до 6°C. Рекомендуемый срок годности продукта после нарушения целостности потребительской упаковки при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% - не более 3 суток в пределах общего срока годности упакованной продукции.

Телефон «Горячей линии»: 8-800-100-80-87 (по России звонок бесплатный).

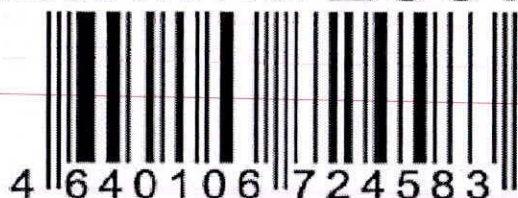
Đóng gói trong môi trường khí quyển biến đổi. Thành phần: thịt heo, sản phẩm phô mai chế biến (chất béo dùng trong bánh kẹo (dầu hướng dương tinh luyện khử mùi), tinh bột khoai tây, sữa bột tách béo, sữa tiệt trùng, men vi sinh vi khuẩn lactic мезофиль, chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh), chất ổn định protein (da heo, nước), nước, hỗn hợp muối nitrit (muối, chất giữ màu (natri nitrit)), chất điều chỉnh độ axit (natri citrat, natri triphosphat), gia vị tự nhiên (tiêu đen, tiêu trắng, nhục đậu khấu, gừng), dextrose, chất điều vị (mononatri glutamat), tỏi khô, maltodextrin, chất chống oxy hóa (natri isoascorbate), chất xơ từ cam quýt, sản phẩm chế biến từ nguyên liệu chứa collagen (protein động vật khô từ thịt bò), hương liệu. Sản phẩm có thể chứa vết của mù tạt, ngũ cốc, mè, các loại hạt, cần tây, sulfite, trứng và các sản phẩm chế biến từ trứng. **Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm (giá trị trung bình):** protein - 16 g; chất béo - 30 g. **Giá trị năng lượng:** - 1398 kJ / 334 kcal. **Nhà sản xuất:** Công ty TNHH "Miratorg-Kursk".

307120, Nga, tỉnh Kursk, huyện Fatezh, làng Verkhniy Lyubazh, đường Zapadnaya, số nhà 6. **Địa chỉ sản xuất:** 307207, Nga, tỉnh Kursk, huyện Oktyabrsky, xã Chernitsynsky, làng Chernitsyno, số nhà 2, tòa 2. **Điều kiện bảo quản:** bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 6°C. Thời hạn sử dụng khuyến nghị của sản phẩm sau khi bao bì tiêu dùng bị mở, ở nhiệt độ bảo quản từ 0°C đến 6°C và độ ẩm không khí tương đối từ 75% đến 78%, không quá 3 ngày và trong phạm vi thời hạn sử dụng chung của sản phẩm đóng gói.

Đường dây nóng: 8-800-100-80-87 (cuộc gọi miễn phí trong lãnh thổ Nga).

Tiêu chuẩn TU 13.10.14-003-93150011-2018

Масса нетто: **260 г**



Khối lượng tịnh: 260 g
(Mã vạch)
4640106724583

Kodum

100

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 03 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

loan

Ngô Đình Hoàn

Ngày 19 tháng 03 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mười chín, tháng ba, 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**
Trần Thị Huyền 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 công 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 3 tờ, 3 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 31375 Quyền số: 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực

Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu

CÔNG CHỨNG VIỆN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Trần Thị Huyền



КЛАССИЧЕСКАЯ РЕЦЕПТУРА

КОЛБАСКИ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ
ЧИПОЛЕТТИ
с сыром

* Вариант сервировки

МИРАТОР
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗ МЯСА
С СОБСТВЕННЫХ ФЕРМ



GIAM ĐỐC

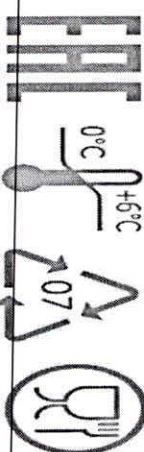
Nguyễn Hữu Long

МАСНОЕ КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЕ. КОЛБАСКИ «ЧИПОЛЕТТИ С СЫРОМ».

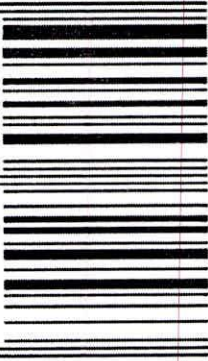
www.miratorg.ru

Упаковано в условиях модифицированной атмосферы. Состав: свинина, продукт плавленый с сыром (жир кондитерский (масло рафинированное дезодорированное подсолнечное), крахмал картофельный, сухое обезжиренное молоко, молоко пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молочносвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), белковый стабилизатор (шурка свиная, вода), вода, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски (нитрит натрия)), регуляторы кислотности (цитрат натрия-5-замещенный, трифосфат натрия-5-замещенный), натуральные пряности (перец черный, перец белый, орех мускатный, имбирь), декстроза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный), чеснок сушеный, мальтодекстрин, антиокислитель (изоаскорбат натрия), клетчатка цитрусовая, продукт переработки коллагенсодержащего сырья (мясной сухой животный белок говяжий), ароматизаторы. Продукт может содержать следы горчицы, злаков, кунжута, орехов, сельдерея, сульфитов, яиц и продуктов их переработки. Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): белок – 16 г, жир – 30 г. Энергетическая ценность – 1398 кДж/334 ккал. Изготовитель: ООО «Мираторг-Курска», 307120, Россия, Курская обл., Фатежский р-он, село Верхний Любаж, ул.Западная, владение 6. Адрес производства: 307207, Россия, Курская обл., Октябрьский р-он, Чернышевский сельсовет, село Черныцкое, строение 2, корпус 2. Условия хранения: хранить при температуре от 0°С до 6°С. Рекомендуемый срок годности продукта после нарушения целостности потребительской упаковки при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% - не более 3 суток в пределах общего срока годности упакованной продукции.

ТУ 10.13.14-003-93150011-2018



Масса нетто: 260 г



6. Chipoletti with cheese

ОТКРЫТЬ ЗДЕСЬ

Телефон «Горячей линии»: 8-800-100-80-87 (по России звонок бесплатный).

11.11.11



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

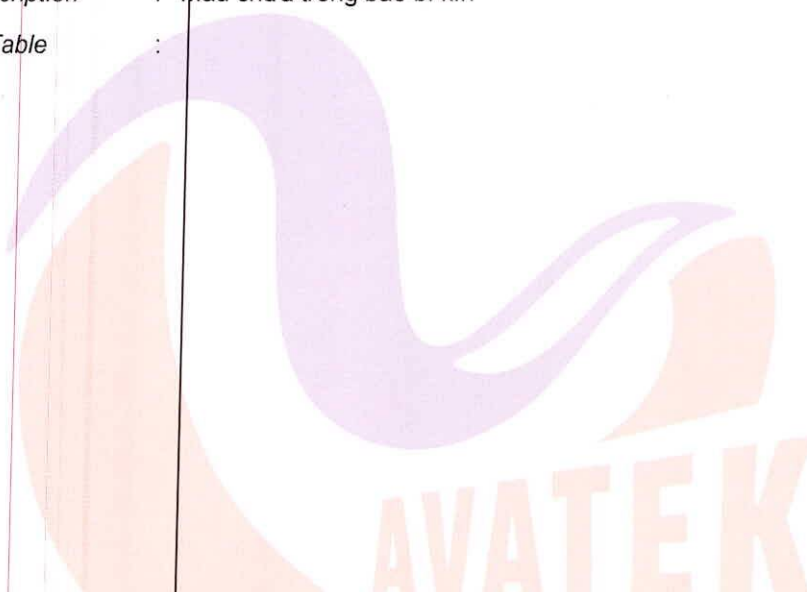


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (1/5)

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 : 17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 07/04/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH CHIPOLETTY VỊ PHÔ MAI MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :





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



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (1/5)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Cảm quan / Sensory	Sản phẩm dạng rắn, mềm, gói kín, nguyên vẹn, không hư hỏng, không có tạp chất lạ. Sản phẩm có màu vàng nâu. Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.	-	AVA-KN-PP.HL/56

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".
- Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 05 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 05 reports in the overall analysis.



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: COB2260300290-6 (2/5)

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 : 17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 07/04/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH CHIPOLETTY VỊ PHÔ MAI 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) (*)	374	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	13.2	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	9.29	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	31.6	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	579	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".
- Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 05 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 05 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





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

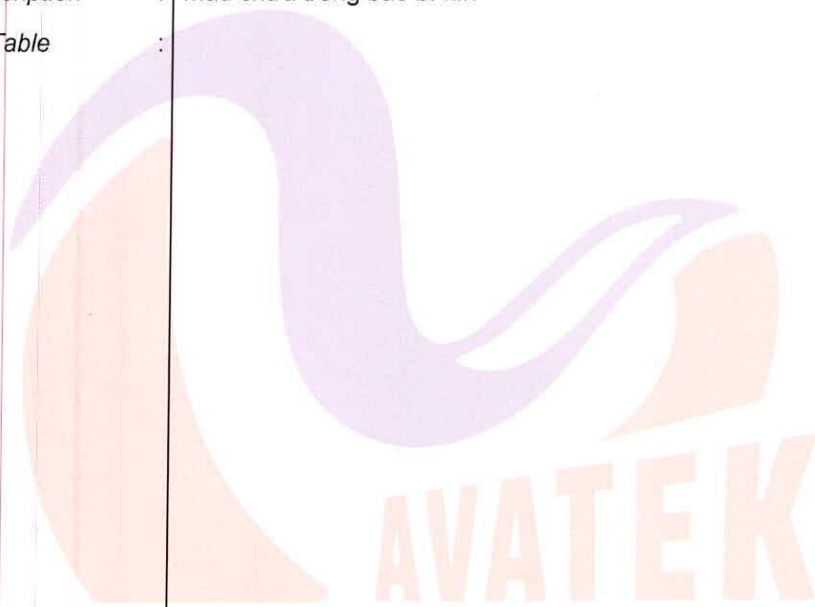


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (3/5)

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 : 17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 07/04/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH CHIPOLETTY VỊ PHÔ MAI MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



Qu





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



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (3/5)

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) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	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)

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 đã 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".
- Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 05 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 05 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





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

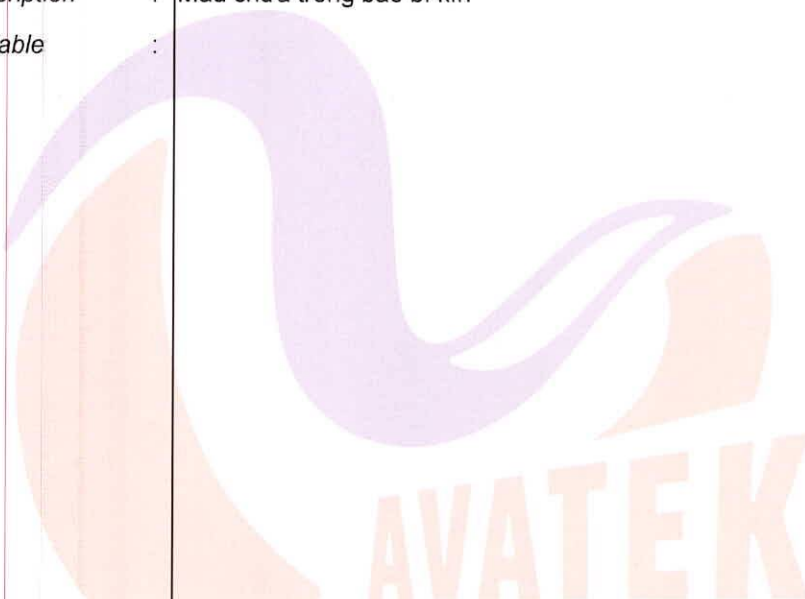


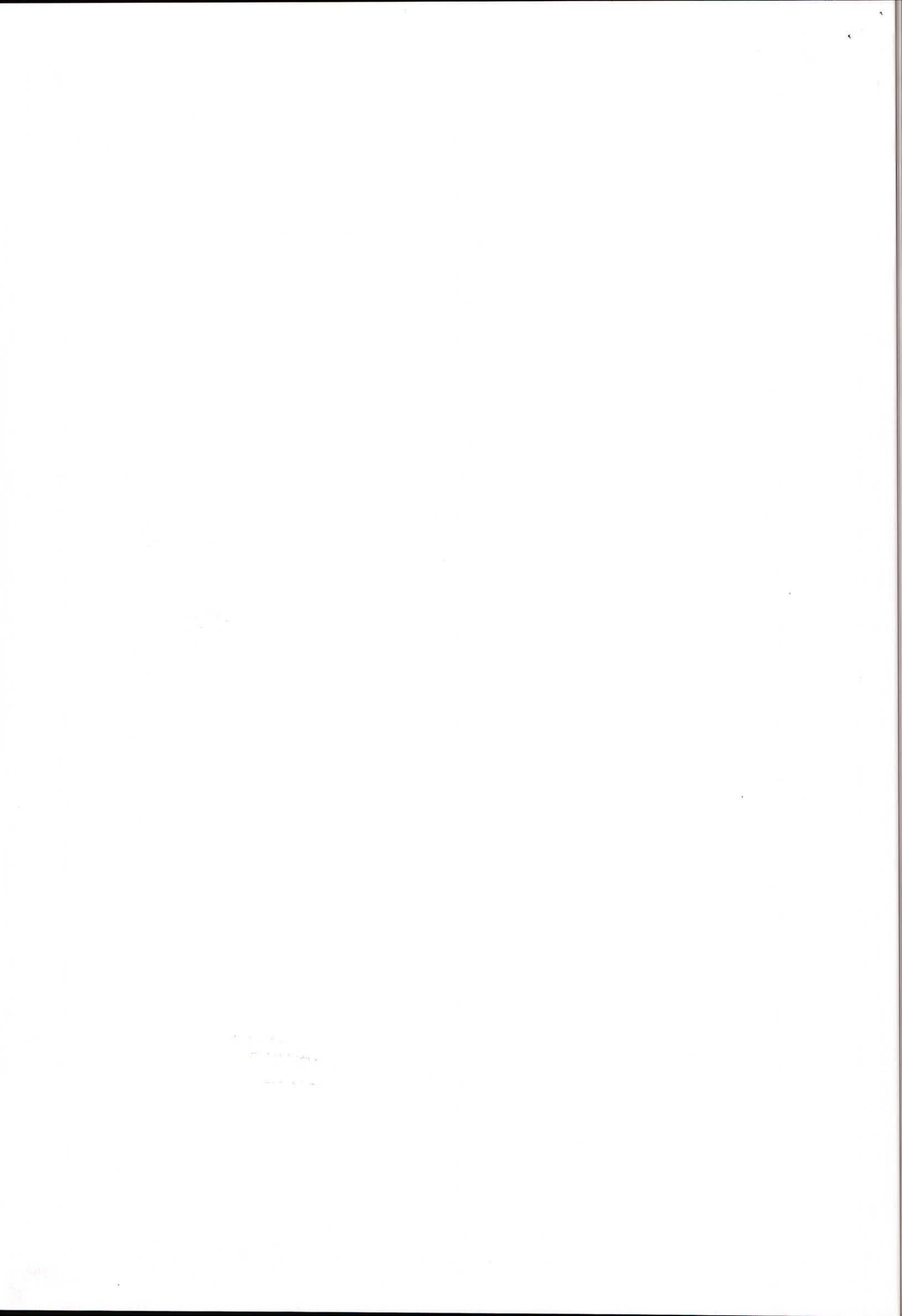
Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (4/5)

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 : 17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 07/04/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH CHIPOLETTY VỊ PHÔ MAI MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :







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



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (4/5)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Chlortetracycline (*) / Chlortetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
2	Oxytetracycline (*) / Oxytetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
3	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)

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".
- Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 05 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể / The results presented in this report constitute one part of the total 05 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





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



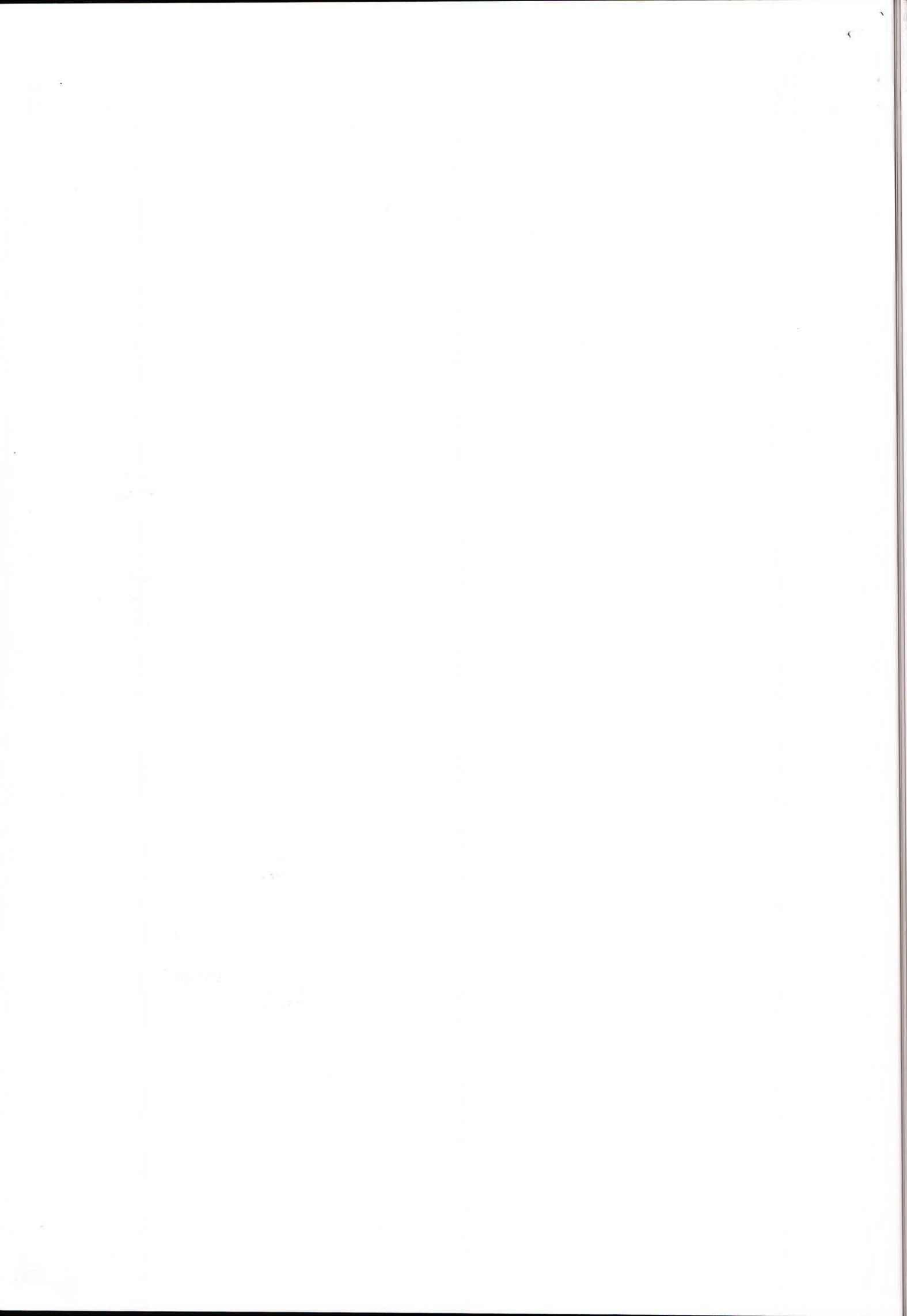
Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (5/5)

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 : 17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 07/04/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH CHIPOLETTY VỊ PHÔ MAI MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :







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



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: COB2260300290-6 (5/5)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022
2	Salmonella (*) / Salmonella (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
3	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".
- Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 05 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 05 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOANG VINH



