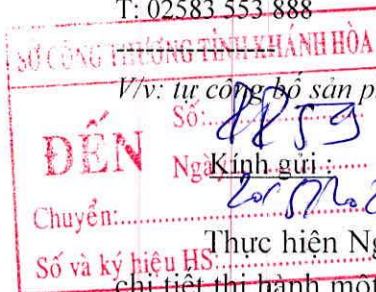


CÔNG TY TNHH MOONMILK
Tổ 13 Đường Dệ, Phường Bắc Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
T: 02583 553 888

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

Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 20-
05-2026
15:55:43
+07:00



V/v: tự công bố sản phẩm.

Nha trang, ngày 07 tháng 05 năm 2026

Kính gửi: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

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	Bột mì dùng cho pizza hiệu MAKFA	42/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

CÔNG TY
TNHH
MOONMILK
T.P. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA
Nguyễn Hữu Long

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số : 42/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 Dệ, 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: Bột mì dùng cho pizza hiệu MAKFA
 - 2.Thành phần: Bột mì làm bánh mì từ lúa mì hảo hạng.
 - 3.Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất
 - 4.Quy cách đóng gói: 1kg 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.Nhà Sản Xuất: Công ty cổ phần «MAKFA», văn phòng 1, tòa 1, nhà 5, ngõ Vspolny, thành phố Moskva, 123001, Nga, điện thoại: 8-800-500-08-04, www.makfa.ru, makfa@makfa.ru.
- Địa điểm sản xuất: Công ty cổ phần «MAKFA», khu dân cư Roshino, huyện Sosnovsky, tỉnh Chelyabinsk, 456513, Nga.

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.





4.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
01	TSVSVHK	CFU/g	5.2×10^2
02	E.coli	CFU/g	<10
03	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10
04	S. aureus	CFU/g	<10
05	CL. perfringens	CFU/g	<10
06	B. cereus	CFU/g	<10
07	Coliforms	CFU/g	<10

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	0,2
02	Chì (Pb)	mg/kg	2

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	µg/kg	5
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
03	Ochratoxin A	µg/kg	3
04	Deoxynivalenol	µg/kg	750
05	Zearalenone	µg/kg	75

10/10/2020

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 01 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long



CHANDLER



Jan 10 1880





- Tên sản phẩm: Bột mì dùng cho pizza hiệu MAKFA
- Thành phần: Bột mì làm bánh mì từ lúa mì hảo hạng.
- Bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thông thoáng, không bị côn trùng gây hại nguy cơ xâm nhiễm, tuân thủ các quy định vệ sinh, ở nhiệt độ không quá 25°C và độ ẩm tương đối của không khí không quá 70%.

1. Cho men khô, đường và muối vào bột mì. Vừa khuấy vừa từ từ thêm nước ấm hoặc sữa. Thêm dầu ô liu. Nhào thành khối bột mềm, đàn hồi. Phủ khăn lên và để bột nghỉ 30 phút.

2. Phi hành tây và tỏi băm nhỏ trong dầu ô liu. Sau 2–3 phút cho sốt cà chua vào. Khuấy đều, thêm muối và đường vừa ăn.

3. Đun nóng nhẹ hỗn hợp thu được, thêm 200 ml nước sôi và đun cho đến khi sệt lại trong 15–20 phút. Cát phô mai và cà chua thành lát tròn.

4. Từ khối bột cán thành đế tròn đường kính 30–35 cm. Chuyển đế vào khuôn hoặc khay nướng. Sau đó phết sốt, xếp nhân từ cà chua và phô mai lên trên.

5. Nướng đến khi phô mai chảy vàng khoảng 25 phút ở nhiệt độ 200 °C, trước khi dùng trang trí bằng húng quế tươi. Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm có thể chứa vết gluten

- 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
- 6. Nhà Sản Xuất: Công ty cổ phần «MAKFA», văn phòng 1, tòa 1, nhà 5, ngõ Vspolny, thành phố Moskva, 123001, Nga, điện thoại: 8-800-500-08-04, www.makfa.ru, makfa@makfa.ru.

Địa điểm sản xuất: Địa điểm sản xuất: Công ty cổ phần «MAKFA», khu dân cư Roshino, huyện Sosnovsky, tỉnh Chelyabinsk, 456513, Nga.

CÔNG TY TNHH MOONMILK

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

SĐT: 0258 3553 888

- Số công bố : 42/Moonmilk/2026

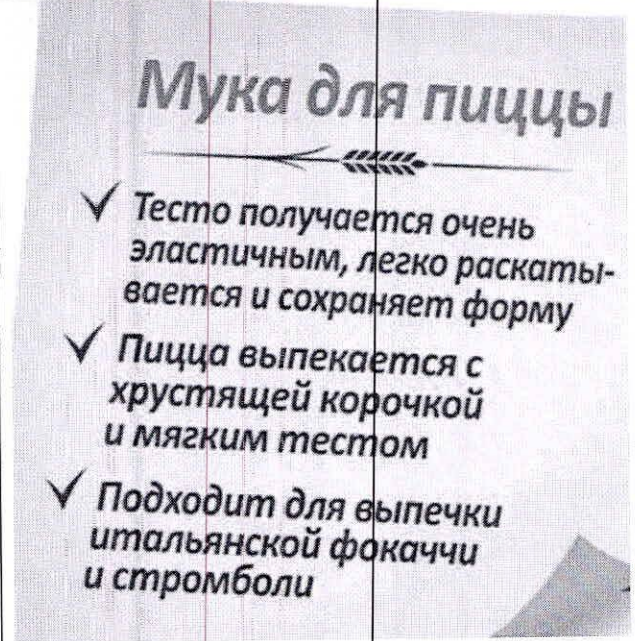
Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	355 Kcal
Đạm (Protein)	12.4 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	72.4 g
Béo tổng (Total fat)	1.74 g
Natri (Sodium)	0.626 g

18. Bột kiều mạch

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

	Thành lập năm 1937 MAKFA Bột mì cho pizza Ý Bột nhào có độ đàn hồi cao
---	---

МУКА СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ. МУКА для пиццы	Bột mì dùng cho mục đích đặc biệt. Bột mì dùng cho pizza
--	--

	Bột mì dùng cho pizza ✓ Khối bột thu được rất đàn hồi, dễ cán và giữ được hình dạng ✓ Pizza được nướng với lớp vỏ giòn và phần ruột mềm ✓ Thích hợp để nướng bánh focaccia và stromboli kiểu Ý
---	--

	Phiên bản món ăn đã chế biến <i>U</i>
---	---

Shane

1994

... Пицца «Маргарита» ...

500 g муки, 300 мл теплой воды или молока,
1 ч.л сухих дрожжей, 1 ч.л соли, 2 ч.л сахара,
5 ст.л оливкового масла, 140 g томатной пасты,
2 шт. лука, 4 дольки чеснока,
200 g сыра «Моцарелла», 2 помидора,
2-3 ветки свежего базилика.

1. В муку добавить сухие дрожжи, сахар, соль. Размешивая постепенно добавлять теплую воду или молоко. Добавить оливковое масло. Замесить мягкое, эластичное тесто. Накрыть полотенцем и дать отдохнуть 30 минут.
2. В оливковом масле обжарить мелко порубленные репчатый лук и чеснок. Через 2-3 мин. добавить томатную пасту. Перемешать, добавить соль и сахар по вкусу.
3. Немного прогреть полученную смесь, добавить 200 мл кипятка и выпаривать до загустения 15-20 мин. Сыр и томаты нарезать кружками.
4. Из теста раскатать круглую лепешку диаметром 30-35 см. Перенести заготовку в форму или на противень. Затем нанести соус, выложить начинку из томатов и сыра.
5. Выпекать до румяного расплавленного сыра около 25 мин. при температуре 200°C, перед подачей украсить свежим базиликом.

... Приятного аппетита! ...

Бесплатная горячая
линия по России:
8 800 500 08 04



Pizza "Margherita"

500 g bột mì, 300 ml nước ấm hoặc sữa,
1 thìa cà phê men khô, 1 thìa cà phê muối, 2 thìa
cà phê đường,
5 thìa canh dầu ô liu, 140 g sốt cà chua,
2 củ hành tây, 4 tép tỏi,
200 g phô mai "Mozzarella", 2 quả cà chua,
2-3 nhánh húng quế tươi.

1. Cho men khô, đường và muối vào bột mì. Vừa khuấy vừa từ từ thêm nước ấm hoặc sữa. Thêm dầu ô liu. Nhào thành khối bột mềm, đàn hồi. Phủ khăn lên và để bột nghỉ 30 phút.
2. Phi hành tây và tỏi băm nhỏ trong dầu ô liu. Sau 2-3 phút cho sốt cà chua vào. Khuấy đều, thêm muối và đường vừa ăn.
3. Đun nóng nhẹ hỗn hợp thu được, thêm 200 ml nước sôi và đun cho đến khi sệt lại trong 15-20 phút. Cắt phô mai và cà chua thành lát tròn.
4. Từ khối bột cán thành đế tròn đường kính 30-35 cm. Chuyển đế vào khuôn hoặc khay nướng. Sau đó phết sốt, xếp nhân từ cà chua và phô mai lên trên.
5. Nướng đến khi phô mai chảy vàng khoảng 25 phút ở nhiệt độ 200 °C, trước khi dùng trang trí bằng húng quế tươi.

Chúc ngon miệng!

Đường dây nóng miễn phí trên toàn lãnh thổ Nga:
8 800 500 08 04
KHÔNG BIẾN ĐỔI GEN
EAC

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC

(Đã ký và đóng dấu)

LD

hoan

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26

СТО 53861535-022
МАССА НЕТТО: 1 кг

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт.
Условия хранения: в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях с соблюдением санитарных правил при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения):
углеводы - 70,6 г, белки - 12,0 г, жиры - 1,1 г.
Энергетическая ценность, ккал/кДж - 340/1445. Дату изготовления, номер смены, «годен до» смотреть на верхнем клапане упаковки.

Изготовитель: АО «МАКФА», Россия, 123001, г. Москва, пер. Вспольный, д. 5, стр. 1, оф. 1.
Производство: АО «МАКФА», 456513, Россия, Челябинская область, Сосновский район, п. Рощино.

ПОСТАВЩИК В РЕСПУБЛИКУ БЕЛАРУСЬ:
ООО «Тибетрэй», г. Минск, ул. Уручская, д. 11а, оф. 43.
Тел.: 8-017-389-06-40.



РЕЦЕПТЫ ОТ МАКФА

СТО 53861535-022
KHỐI LƯỢNG TÍNH: 1 kg

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

Thành phần: bột mì làm bánh mì từ lúa mì hảo hạng.

Điều kiện bảo quản: trong các kho chứa khô ráo, thông thoáng, không bị côn trùng gây hại ngũ cốc xâm nhiễm, tuân thủ các quy định vệ sinh, ở nhiệt độ không quá 25°C và độ ẩm tương đối của không khí không quá 70%.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm (giá trị trung bình): carbohydrate - 70,6 g, chất đạm - 12,0 g, chất béo - 1,1 g.
Giá trị năng lượng, kcal/kJ - 340/1445.

Ngày sản xuất, số ca, “hạn dùng đến” xem trên nắp trên của bao bì.

Nhà sản xuất: Công ty cổ phần «МАКФА», văn phòng 1, tòa 1, nhà 5, ngõ Vspolny, thành phố Moskva, 123001, Nga.

Sản xuất tại: Công ty cổ phần «МАКФА», khu dân cư Roshino, huyện Sosnovsky, tỉnh Chelyabinsk, 456513, Nga.

Nhà cung cấp tại Cộng hòa Belarus:

Công ty TNHH «Tibetrey», văn phòng 43, nhà 11а, phố Uruchskaya, thành phố Minsk, Cộng hòa Belarus.

Điện thoại: 8-017-389-06-40.

www.makfa.ru
hotline@makfa.ru

Mã vạch: 4 601780 015237

Công thức nấu ăn từ MAKFA

u

han

8-00 172
101670-18

101670-18

101670-18

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 16 tháng 01 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên



Ngô Đình Hoàn

Ngày 16 tháng 01 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mười sáu, 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** là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội **Trần Thị Huyền**

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 4 tờ, 4 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 6398 **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
Trần Thị Huyền



UNIVERSITY OF TORONTO
LIBRARIES

18 Buckwheat flour



для итальянской пиццы

МУКА

тесто с повышенной
эластичностью

МУКА

СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.

МУКА для пиццы

Мука для пиццы

- ✓ Тесто получается очень эластичным, легко раскатывается и сохраняет форму
- ✓ Пицца выпекается с хрустящей корочкой и мягким тестом
- ✓ Подходит для выпечки итальянской фокаччи и стромболи



вариант приготовленного блюда



Nguyễn Thị Dung





... Пицца «Маргарита» ...

500 г муки, 300 мл теплой воды или молока,
1 ч.л сухих дрожжей, 1 ч.л соли, 2 ч.л сахара,
5 ст.л оливкового масла, 140 г томатной пасты,
2 шт. лука, 4 дольки чеснока,
200 г сыра «Моцарелла», 2 помидора,
2-3 ветки свежего базилика.

1. В муку добавить сухие дрожжи, сахар, соль.
Размешивая постепенно добавлять теплую
воду или молоко. Добавить оливковое масло.
Замесить мягкое, эластичное тесто. Накрывать
полотенцем и дать отдохнуть 30 минут.

2. В оливковом масле обжарить мелко
порубленные репчатый лук и чеснок. Через 2-3
мин. добавить томатную пасту.

Перемешать, добавить соль и сахар по вкусу.

3. Немного прогреть полученную смесь,
добавить 200 мл кипятка и выпаривать до
загустения 15-20 мин. Сыр и томаты нарезать
кружками.

4. Из теста раскатать круглую лепешку
диаметром 30-35 см. Перенести заготовку в
форму или на противень. Затем нанести соус,
выложить начинку из томатов и сыра.

5. Выпекать до румяного расплавленного сыра
около 25 мин. при температуре 200°C, перед
подачей украсить свежим базиликом.

... Приятного аппетита! ...

Бесплатная горячая
линия по России:

8 800 500 08 04



EAC



СТО 53861535-022

МАССА НЕТТО: 1 кг

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт.
Условия хранения: в сухих, хорошо вентилируемых,
не зараженных вредителями хлебных запасов
помещениях с соблюдением санитарных правил при
температуре не выше 25°C и относительной влажности
воздуха не выше 70%.

Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения):
углеводы - 70,6 г, белки - 12,0 г, жиры - 1,1 г.
Энергетическая ценность, ккал/кДж - 340/1445. Дату
изготовления, номер смены, «годен до» смотреть на
верхнем клапане упаковки.

Изготовитель: АО «МАКФА», Россия, 123001, г. Москва,
пер. Вспольный, д. 5, стр. 1, оф. 1.

Производство: АО «МАКФА», 456513, Россия, Челябинская
область, Сосновский район, п. Рощино.

ПОСТАВЩИК В РЕСПУБЛИКУ БЕЛАРУСЬ:

ООО «Тибетрэй», г. Минск, ул. Уручская, д. 11а, оф. 43.
Тел.: 8-017-389-06-40.



РЕЦЕПТЫ ОТ МАКФА



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

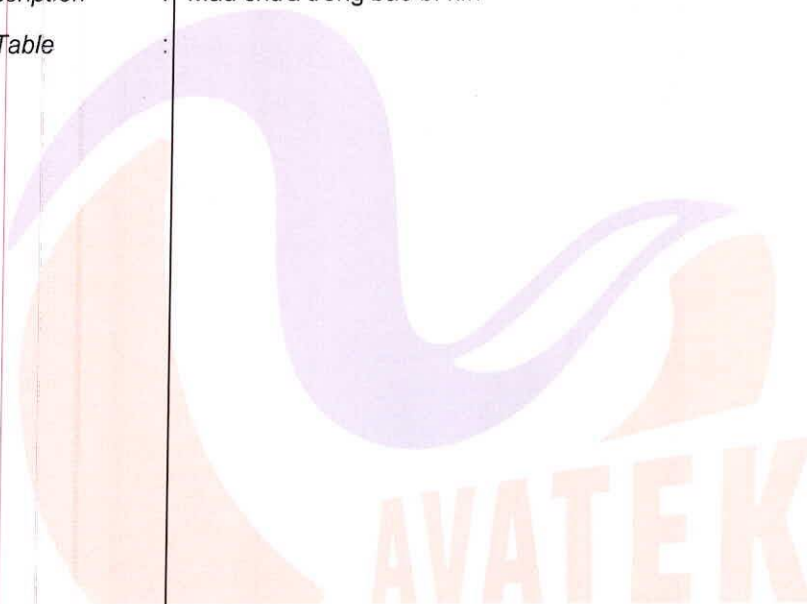


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QOD9260300288-17 (1/4)

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 : 30/03/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT MÌ DÙNG CHO PIZZA HIỆU MAKFA
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: QOD9260300288-17 (1/4)

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) (*)	355	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	12.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	72.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	1.71	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	<1 (0.626)	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ" / When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".
- Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 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: QOD9260300288-17 (2/4)

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 : 30/03/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT MÌ DÙNG CHO PIZZA HIỆU MAKFA
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





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: QOD9260300288-17 (2/4)

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
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

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 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 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: QOD9260300288-17 (3/4)

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 : 30/03/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT MÌ DÙNG CHO PIZZA HIỆU MAKFA
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: QOD9260300288-17 (3/4)

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 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 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 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: QOD9260300288-17 (4/4)

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 : 30/03/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT MÌ DÙNG CHO PIZZA HIỆU MAKFA
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: QOD9260300288-17 (4/4)

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 (*)	5.2 x 10 ²	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
4	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
5	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
6	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
7	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)

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 analyses:
 - 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 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 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 reports in the overall analysis.



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH



