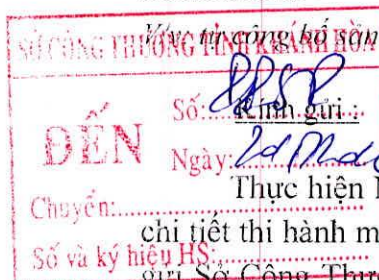


CÔNG TY TNHH MOONMILK
Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
T: 02583 553 888

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



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 20-
05-2026
15:55:53
+07:00



Về tự công bố sản phẩm.

Nha trang, ngày 07 tháng 05 năm 2026

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Thực hiện Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ qui định chỉ 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	Yến mạch cán ăn liền hiệu Makfa	43/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



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 43/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: Yến mạch cán ăn liền hiệu Makfa
 2. Thành phần: 100% yến mạch cán
 3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất
 4. Quy cách đóng gói: 350g 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 bên trong hộp giấy, 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», số 43, phố Lineinaya, làng Troitskoye, huyện Troitsky, vùng Altai, 658940, 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	3.2×10^2
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	Asen (As)	mg/kg	0,1
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

01570
CÔNG
TNH
00NM
RANG

196



196
197
198
199
200

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



SIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Long



17/12/1968

17/12/1968

17/12/1968

Nhãn Phụ



- Tên sản phẩm: Yến mạch cán ăn liền hiệu Makfa
 - Thành phần: 100% yến mạch cán
 - 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 75%. Không được bảo quản cùng với hàng hóa có mùi đặc trưng và không để ánh nắng trực tiếp chiếu vào.
 - Hướng dẫn sử dụng:
TRONG LÒ VI SÓNG
Đổ yến mạch cán với nước hoặc sữa
① theo tỷ lệ 50 g yến mạch cho 250 ml chất lỏng
② Nấu trong lò vi sóng trong 2–3 phút ở công suất 700 W.
③ Khuấy đều và để yên trong 2–3 phút.
 - 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 Dệ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
SĐT: 0258 3553 888
- Số công bố : 43/Moonmilk/2026

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g		
Năng lượng (Energy)		385 Kcal
Đạm (Protein)		13.1 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		66 g
Béo tổng (Total fat)		7.63 g
Natri (Sodium)		1.09 mg

19. Yến mạch cán ăn liền

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**



**MAKFA
YẾN MẠCH CÁN
ĂN LIỀN**

Изготовлено и упаковано:
Годен до:
Даярдалган жана салыштырылган:
Чейин жарактуу:
Өндүрілген және капталган:
Жарамдылыгы:
Ishlab chiqarilgan va qadoqlangan:
Yaroqlilik muddati:
Санаи истеҳсол ва борпечоний:
Охирин муҳлати истеъмолӣ:

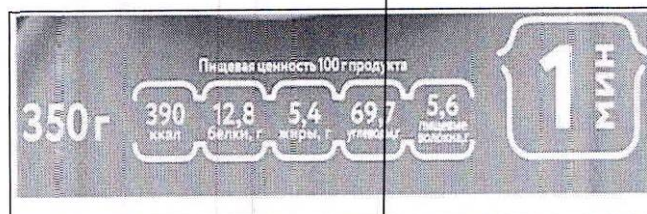
Sản xuất và đóng gói:
Hạn dùng đến:
Được chế biến và đóng gói:
Hạn sử dụng đến:
Sản xuất và đóng gói:
Thời hạn sử dụng:
Sản xuất và đóng gói:
Thời hạn sử dụng:
Ngày sản xuất và đóng gói:
Hạn sử dụng cuối cùng:



**THỜI GIAN NẤU
1 PHÚT**

Вариант сервировки*

Gợi ý cách trình bày món ăn*



350 g
Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm
390 kcal 12,8 g chất đạm 5,4 g chất béo 69,7 g carbohydrate 5,6 g chất xơ thực phẩm
1 phút

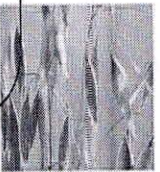
Handwritten signature

THE
OFFICE OF THE
TREASURER

h

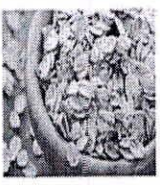


ДЕЛАЕМ ПОЛЕЗНОЕ ВКУСНЫМ



1 ОТБОРНАЯ АЛТАЙСКАЯ КРУПА

Для производства наших хлопьев используется только отборное зерно, выращенное на щедрых полях Алтайского края. Все сырье проходит строгий приемный контроль, сортировку и многократную очистку.



2 БЕРЕЖНОЕ ПЛЮЩЕНИЕ

Цельная крупа выдерживается на пару, чтобы сделать ее нежнее и ароматнее. Современная технология бережного плющения помогает сохранить питательные свойства и вкус каждой крупинки.



3 БЫСТРО. ВКУСНО. ПОЛЕЗНО.

Зерновые хлопья можно использовать для выпечки пирогов, печенья, оладий, хлеба, кексов, запеканок, приготовления йогуртов, киселей, смузи, питательных батончиков и домашней гранолы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / TAYYORLASH USULI / TAPЗИ ТАЙЕР НАМУДАН / ДАМЫНДАУ ТАСЛИ / ДАЯРДО БЫКМАСЫ

CHÚNG TÔI BIẾN THỰC PHẨM BỔ DƯỠNG THÀNH NGON MIỆNG

1 NGŨ CỐC ALTAI TUYỂN CHỌN

Để sản xuất các loại yến mạch cán của mình, chúng tôi chỉ sử dụng hạt ngũ cốc tuyển chọn, được trồng trên những cánh đồng màu mỡ của vùng Altai. Toàn bộ nguyên liệu đều trải qua kiểm soát tiếp nhận nghiêm ngặt, phân loại và làm sạch nhiều lần.

2 CÁN ÉP NHẸ NHÀNG

Hạt ngũ cốc nguyên hạt được hấp chín bằng hơi nước để trở nên mềm và thơm hơn. Công nghệ cán ép nhẹ nhàng hiện đại giúp giữ lại giá trị dinh dưỡng và hương vị của từng hạt.

3 NHANH. NGON. BỔ DƯỠNG.

Ngũ cốc cán có thể được sử dụng để nướng bánh pie, bánh quy, bánh rán, bánh mì, bánh bông lan, các món nướng đút lò, chế biến sữa chua, đồ uống sệt, sinh tố, thanh dinh dưỡng và granola tự làm.

CÁCH CHẾ BIẾN

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC

(Đã ký và đóng dấu)

U

Handwritten signature

**ХЛОПЬЯ БЫСТРОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВСЯНЫЕ**

СТО 53861535-020

Продукт может содержать следы пшеницы и ячменя.

МАССА НЕТТО: 350 г. Пищевая

ценность 100 г продукта (средние значения): энергетическая ценность, ккал/кДж – 390/1647; белки – 12,8 г; жиры – 5,4 г; углеводы – 69,7 г; пищевые волокна – 5,6 г. 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 более 75%. Хранить вместе с товарами имеющими специфический запах, а также попадание прямых солнечных лучей не допускается. Изготовитель: АО «МАКФА», Россия, 123001, г. Москва, пер. Вспольный, д. 5, стр. 1, офис 1. Адрес производства: АО «МАКФА», Россия, 659840, Алтайский край, Троицкий район, с. Троицкое, ул. Линейная, 43. ИМПОРТЕР В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ: ООО «Тибетрай», г. Минск, ул. Уручская, д. 11а, оф. 43. Тел.: 8-017-389-06-40. Дату изготовления, номер смены, «годен до» смотреть на нижнем клапане упаковки.

Yến mạch cán ăn liền

СТО 53861535-020

Sản phẩm có thể chứa vết lúa mì và đại mạch.

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 350 g.

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

giá trị năng lượng, kcal/kJ – 390/1647;

chất đạm – 12,8 g;

chất béo – 5,4 g;

carbohydrate – 69,7 g;

chất xơ thực phẩm – 5,6 g.

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 75%. Không được bảo quản cùng với hàng hóa có mùi đặc trưng và không để ánh nắng trực tiếp chiếu vào.

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

Địa điểm sản xuất: Công ty cổ phần «МАКФА», số 43, phố Lineinaya, làng Troitskoye, huyện Troitsky, vùng Altai, 658940, Nga.

Nhà nhập khẩu tại Cộng hòa Belarus: Công ty TNHH «Tibetrey», văn phòng 43, nhà 11a, phố Uryutskaya, thành phố Minsk, Cộng hòa Belarus. Điện thoại: 8-017-389-06-40.

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



Смотрите
рецепты
на каждый
день

Бесплатная горячая
линия по России:
8 800 500 08 04
hotline@makfa.ru
www.makfa.ru

Xem các công thức nấu ăn cho mỗi ngày

Đường dây nóng miễn phí trên toàn lãnh thổ Nga:

8 800 500 08 04

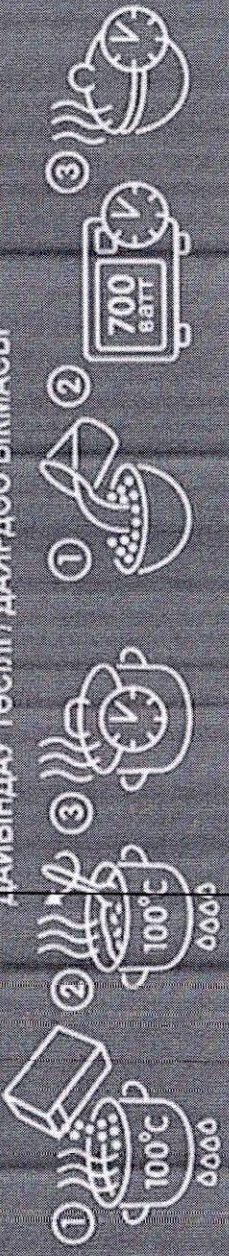
hotline@makfa.ru

www.makfa.ru

U

Handwritten signature

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТАҢҠОРЛАШ УСУЛИ / ТАРЗИ ТАЙЕРЛЭШ
ДАЙЫНДАУ ТӘСІЛІ / ДАЯРДОО ЫКМАСЫ



Cách chế biến

В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ /
MIKROTO'LINLIK PECHDA / ДАР ТАФДОНИ
МИКРОМАВЧІ / МИКРОТОЛКУНДУУ
МЕШТЕ / ҚЫСКАТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ

ЗАЛИТЬ ХЛОПЬЯ ВОДОЙ ИЛИ МОЛОКОМ
ИЗ РАСЧЕТА 50 Г ХЛОПЬЕВ НА 250 МЛ
ЖИДКОСТИ

Yotmani 50 g yotma 250 ml suyuq k pisbatida suv yoki
sut bilan to'kiqing. / Ба патароқ (ба андозаи 50 г
патароқ дар 250 мл моеъ) об ё шир резед. / Келтирүп
жардырылган дандарга сууну же сүтту 50 г келтирүп
жардырылган дандарга 250 мл с/юктук эсебинен
куку керек. / Үлпекке су немесэ сүтп, 50 г үлпекке
250 мл сууыктык келетіндей есеппен куо керек.

TRONG LÒ VI SÓNG

Đổ yến mạch cán với nước hoặc sữa

① theo tỷ lệ 50 g yến mạch cho 250 ml chất lỏng.

2 ГОТОВИТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ
2-3 МИНУТЫ НА МОЩНОСТИ 700 ВАТТ

700 watt quvvatlik mikroto'linlik pechda 2-3 daqiqada
tauyorlash. / Дар тафдои микромавчӣ ба мuddати 2-3
дақиқа бо иқтидори 700 ватт пазид. / Микротолкундуу
меште 700 ватт кубаттуулукта 2-3 мүнөт бышыруу
керек. / Қысқатолқылы пеште қуаттылығы 700 Ватта
2-3 минут дайындаңыз

3 PEREMESHAT' I DAT' NASTOYAT'SYA
В ТЕЧЕНИЕ 2-3 МИНУТ

Aralashiring va 2-3 daqqa irtidib qo'yung. / Омехта
карда, ба мuddати 2-3 дақиқа даи партоед. /
Аралаштырып, 2-3 мүнөттүн ичинде тыныктыруу
керек. / Араластырып, 2-3 минут (а бұқтырып қойыңыз.

② Nấu trong lò vi sóng trong 2-3 phút ở công suất
700 W.

③ Khuấy đều và để yên trong 2-3 phút.

U

flam

Handwritten text in a box at the top left.

Handwritten text in the bottom left area.

Handwritten mark or signature in the bottom center.

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** *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 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 5 tờ, 5 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 6399 **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



1911年11月
1911年11月

МАКФА®

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Chăm sóc
Nguyễn Hữu Long

Пищевая ценность 100 г продукта

390	12,8	5,4	69,7	5,6
100г	белок	жир	углевод	клетчатка

350г

1 НШ

Изготовлено и упаковано:

Годен до:

Даярдалган жана салыштырылган:

Чейин жарактуу:

Өндүрүлгөн жана капталган:

Жарамдылыгы:

Ishtab chiqarilgan va qadoqlangan:

Yaraghlilik muddati:

Санаи истеҳсол ва борлечони:

Охирын муҳлати истеъмол:



Вариант сервировки

1000

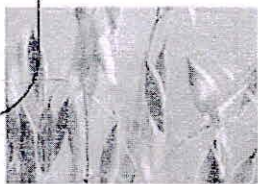
1000

1000

1000

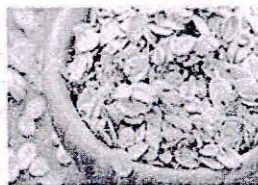
1000

ДЕЛАЕМ ПОЛЕЗНОЕ ВКУСНЫМ



1 ОТБОРНАЯ АЛТАЙСКАЯ КРУПА

Для производства наших хлопьев используется только отборное зерно, выращенное на щедрых полях Алтайского края. Все сырье проходит строгий приемный контроль, сортировку и многократную очистку.



2 БЕРЕЖНОЕ ПЛЮЩЕНИЕ

Цельная крупа выдерживается на пару, чтобы сделать ее нежнее и ароматнее. Современная технология бережного плющения помогает сохранить питательные свойства и вкус каждой крупинки.



3 БЫСТРО. ВКУСНО. ПОЛЕЗНО.

Зерновые хлопья можно использовать для выпечки пирогов, печенья, оладий, хлеба, кексов, запеканок, приготовления йогуртов, киселей, смузи, питательных батончиков и домашней гранолы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТАУУОРЛАШ УСУЛИ / ТАРЗИ ТАЙЕР НАМУДАН /
ДАЙЫНДАУ ТЭСІЛІ / ДАЯРДОО ЫКМАСЫ



Смотрите
рецепты
на каждый
день

Бесплатная горячая
линия по России:
8 800 500 08 04
hotline@makfa.ru
www.makfa.ru

ХЛОПЬЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВСЯНЫЕ

СТО 53861535-020

Продукт может содержать следы пшеницы и ячменя.

МАССА НЕТТО: 350 г. Пищевая

ценность 100 г продукта (средние значения): энергетическая ценность, ккал/МДж – 390/1647, белки – 12,8 г, жиры – 5,4 г, углеводы – 69,7 г, пищевые волокна – 5,6 г. 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 более 75%. Хранить вместе с товарами имеющими специфический запах, а также попадание прямых солнечных лучей не допускается. Изготовитель: АО «МАКФА», Россия, 123001, г. Москва, пер. Вспольный, д. 5, стр. 1, офис 1. Адрес производства: АО «МАКФА», Россия, 659840, Алтайский край, Троицкий район, с. Троицкое, ул. Линейная, 43. ИМПОРТЕР В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ: ООО «Тибетрэй», г. Минск, ул. Уручская, д. 11а, оф. 43. Тел.: 8-017-389-06-40. Дату изготовления, номер смены «годен до» смотреть на нижнем клапане упаковки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТАЙУОРЛАШ УСУЛУ / ТАЙУН ТАЙЕР НАМУДАН / ДАЙЫНДАУ ТАСИМИ / ДАРТАН КЫСМАСЫ



В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ /

МИКРОТОЛГІНЛІК РЕЧЕДА / ДАР ТАФДОНИ

МИКРОМАВЧИ / МИКРОТОЛКУНДУ

МЕШТЕ / КЫСКАТОЛКУНДУ ПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ

ЗАЛИТЬ ХЛОПЬЯ ВОДОЙ ИЛИ МОЛОКОМ

① ИЗ РАСЧЕТА 50 Г ХЛОПЬЕВ НА 250 МЛ

ЖИДКОСТИ

Томани 50 g уотма 250 ml сууиқлик нисбада суу уокі

суу билан болкинг. / Ба патапок (ба андозаи 50 г

патапок дар 250 ml мөөр) об е шир пезед. / Кентурун

жардырылган данларга сууну же сүтту 50 г кентурун

жардырылган данларга 250 ml суюктук эсебинен

күйөү керек. / Улпекке су немесе сүтти, 50 г улпекке

250 ml суюиқык кентинден есеппен күйө керек.

② ГОТОВИТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ
2-3 МИНУТЫ НА МОЩНОСТИ 700 ВАТТ

700 watt quwailik mikrotoilnik pechda 2-3 daqiqada
tayyorlash. / Дар тафдони микромавчи ба муштати 2-3
дақиқа бо иктидори 700 watt пазед. / Микротолкунду
меште 700 watt кубаттуулукта 2-3 минут бышыруу
керек. / Кыскатолкунду пеште куаттылыгы 700 Watta
2-3 минут дайындаңыз.

③ ПЕРЕМЕШАТЬ, И ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ
В ТЕЧЕНИЕ 2-3 МИНУТ

Aralashsing va 2-3 daqida tindiб qo'ying. / Omexta

карда, ба муштати 2-3 дақиқа дам пазед. /

Aparashsing, 2-3 минутн ичинде тыныктыруу

керек. / Араластырып, 2-3 минута бұқтырып қойыңыз



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

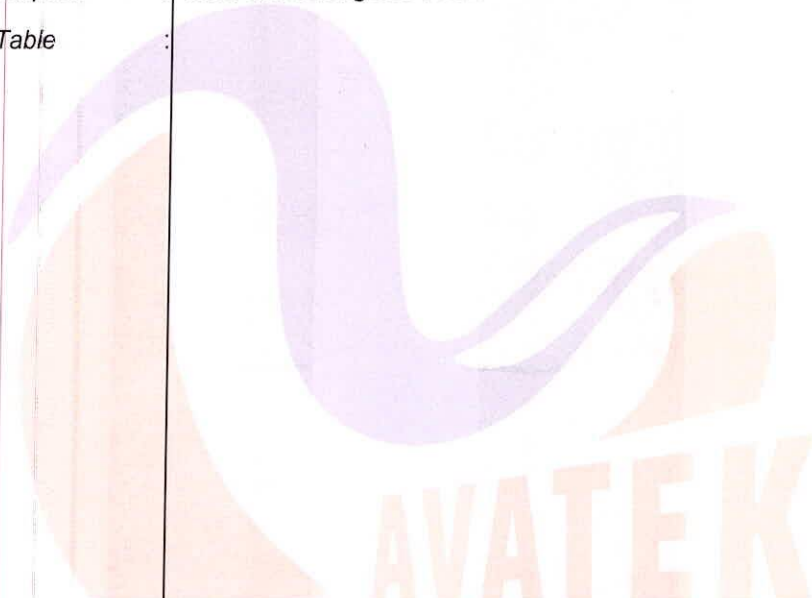


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QOD9260300288-18 (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 : YẾN MẠCH CÁN ĂN LIỀN 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: QOD9260300288-18 (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) (*)	385	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	13.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	66.0	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	7.63	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	1.09	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 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: QOD9260300288-18 (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 : YẾN MẠCH CÁN ĂN LIỀN HIỆU MAKFA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi 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

Quu





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: QOD9260300288-18 (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

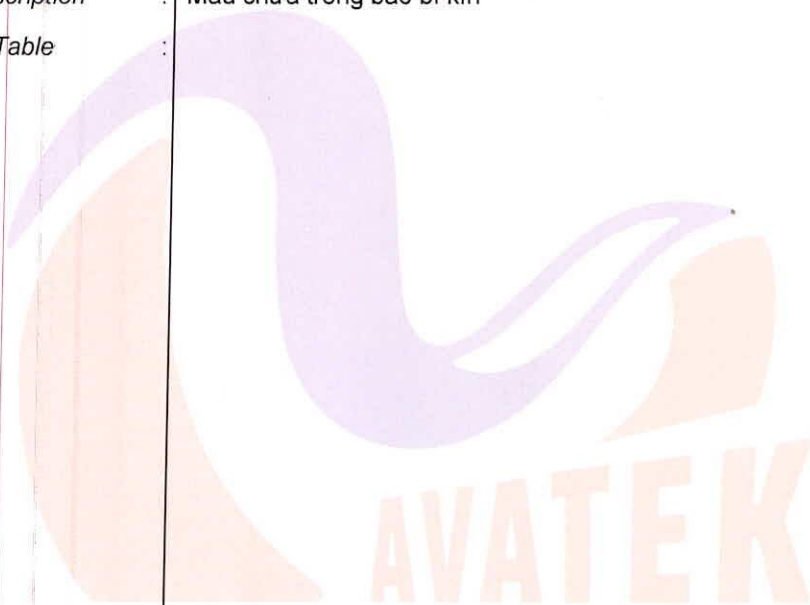


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QOD9260300288-18 (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 : YẾN MẠCH CÁN ĂN LIỀN 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: QOD9260300288-18 (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) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
2	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	0.024	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 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

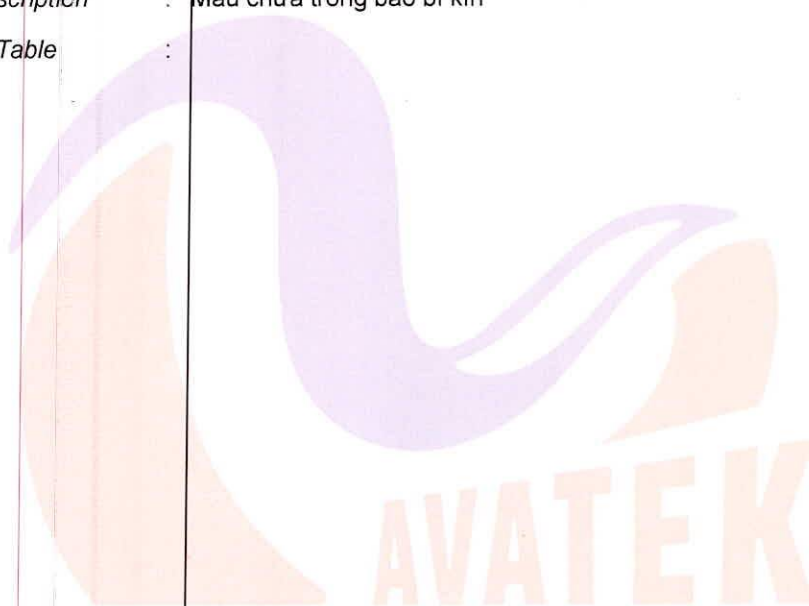


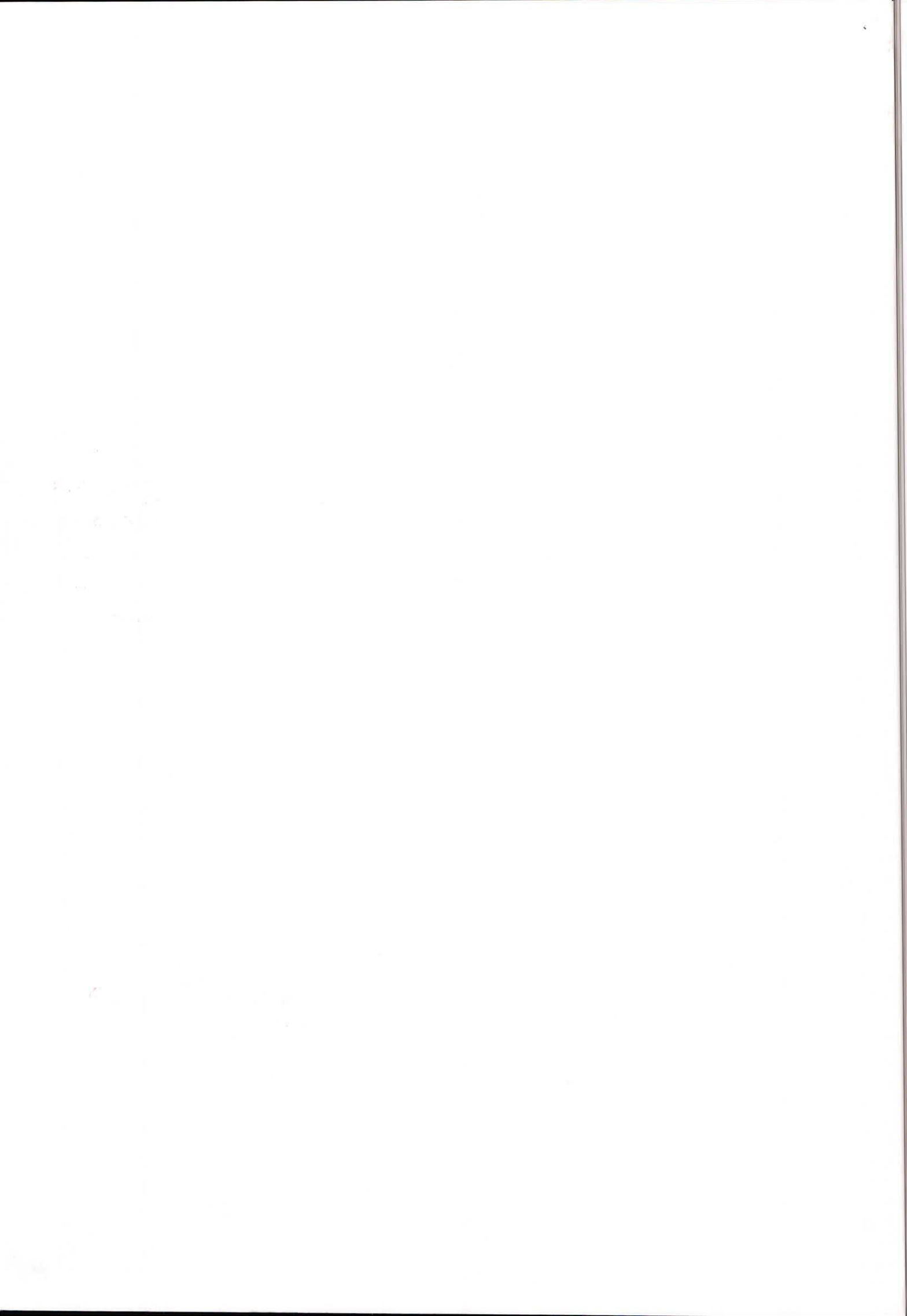
Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QOD9260300288-18 (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 : YẾN MẠCH CÁN ĂN LIỀN HIỆU MAKFA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :







Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QOD9260300288-18 (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 (*)	3.2 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 21627-2:2008)

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 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

CÔNG TY CỔ PHẦN
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
AVATEK

TRẦN HOÀNG VINH



