

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
15:54:37
+07:00

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

V/v: tự công bố sản phẩm.

Nha trang, ngày 07 tháng 05 năm 2026

ĐẾN

Số: 22/49

Ngày: 20/05/2026

Kính gửi:

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Chuyển:

Số và ký hiệu HS:

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

Stt	Tên sản phẩm	Số công bố	Ngày công bố
1	HÁ CẢO HOMEMADE MRT	11/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

100-10

100-10

100-10

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 11/Moonmilk/2026

I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Trụ sở: Tổ 13 Đường Đệ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa.

Điện thoại: 0258 3553 888

Email: import2.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744, do Sở KH & ĐT tỉnh Khánh Hòa cấp đăng ký lần đầu ngày 27/08/2013, đăng ký thay đổi lần 3 ngày 09/01/2023.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Há cảo Homemade MRT

2. Thành phần: Thành phần: nước uống, bột mì hảo hạng, dầu hướng dương tinh luyện khử mùi, đường, sữa bột tách béo, bột trứng, muối ăn, chất tạo xốp natri bicarbonat (soda thực phẩm).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói: 800g 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 SK Korocho và Miratorg-Kursk.

Địa chỉ:

Nga, 309920, Tỉnh Belgorod, quận Korochofsky, khu vực CTCP đại chúng SK Korocho.

Nga, 307120, Tỉnh Kursk, quận Fatezhsky, làng Verkhny Lyubazh, đường Zapadnaya, số

6. Địa chỉ thực tế: Liên bang Nga, 307207, Tỉnh Kursk, quận Oktyabrsky, làng Chernysino, số nhà 2, tòa 1. Công ty “Miratorg-Kursk”,

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





4.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Phù hợp QCVN 8-3:2012/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	n	c	m (CFU/g)	M (CFU/g)
01	TSVSVHK	5	2	5×10^5	5×10^6
02	E.coli	5	2	5×10^2	5×10^3
03	Staphylococcus aureus	5	2	10^2	10^3
04	Salmonella	5	0	KPH/25g	

4.2. Hàm lượng kim loại nặng

Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT

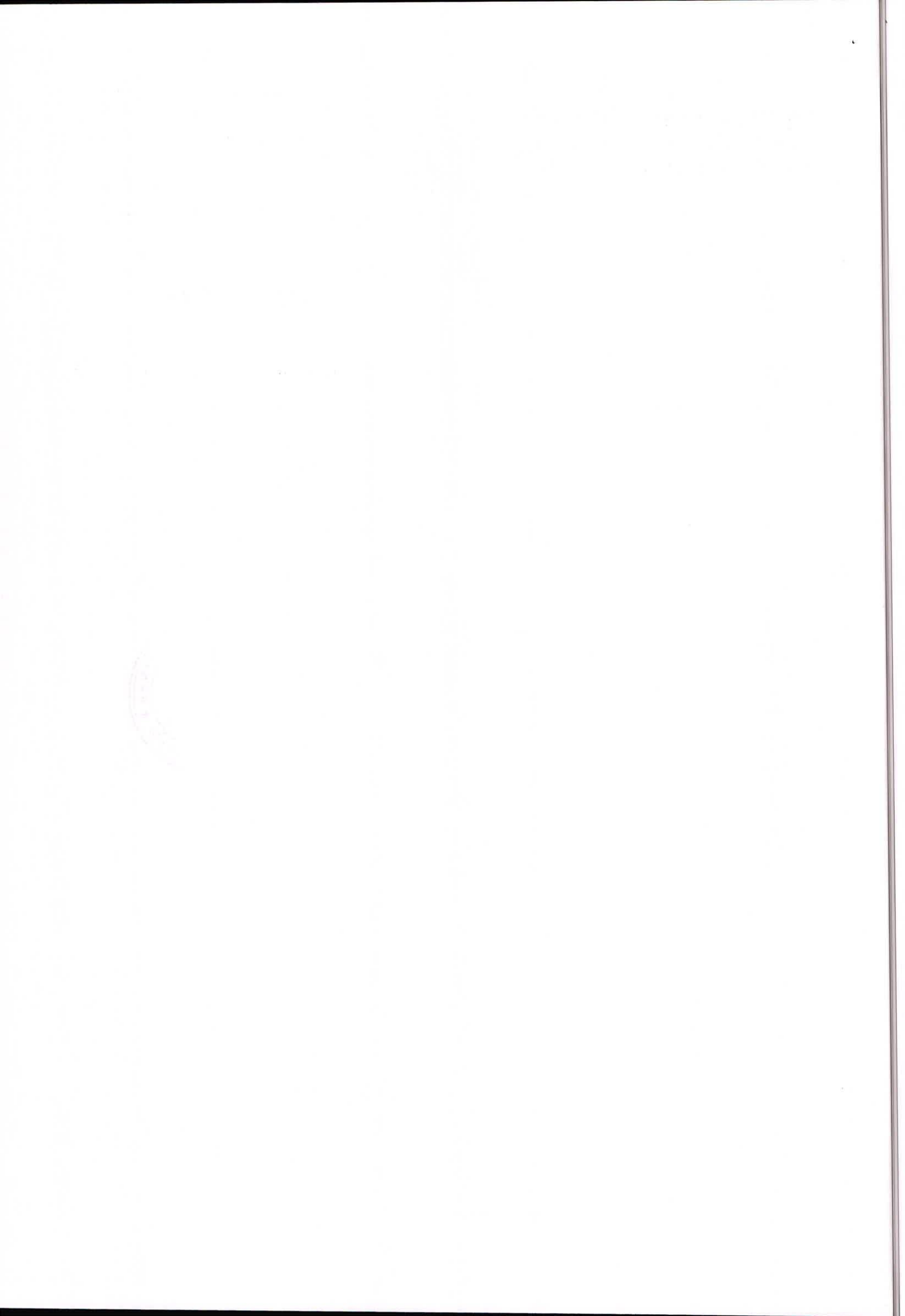
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,5
02	Chì (Pb)	mg/kg	0,5

4.3. Độc tố vi nấm

Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT,

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	2
02	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	4
03	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3





Chúng tôi cam kết thực hiện đầy đủ các 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

1877

1877

1877

Nhãn phụ

- **Há cảo Homemade MRT**

- Nhân: thịt bò, thịt lợn, nước uống, hành tây, muối, đường, hạt tiêu đen, vỏ bánh, bột mì cao cấp, nước uống, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng, muối, dầu hướng dương.
- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: ở nhiệt độ không quá -18°C.

CÁCH CHẾ BIẾN:

1. Không rã đông, cho há cảo vào nước sôi có muối theo tỷ lệ (1:4), khuấy đều.
2. Sau khi nước sôi lại, luộc thêm 5–6 phút cho đến khi chín.
3. Để có thêm hương thơm cay nồng, khi luộc há cảo hãy cho thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu.

Thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào loại thiết bị.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: sữa và các sản phẩm từ sữa, và thịt gà broiler, do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của chúng.

- Hạn sử dụng : 8 tháng 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 SK Korocha và Công ty “Miratorg-Kursk”

Địa chỉ: Nga, 309920, Tỉnh Belgorod, quận Korochansky, khu vực CTCP đại chúng SK Korocha.

- Nga, 307120, Tỉnh Kursk, quận Fatezhsky, làng Verkhny Lyubazh, đường Zapadnaya, số 6. Địa chỉ thực tế: Liên bang Nga, 307207, Tỉnh Kursk, quận Oktyabrsky, làng Chernytsino, số nhà 2, tòa 1. Công ty “Miratorg-Kursk”,
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và tự công bố sản phẩm:

CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
SDT: 0258 3553 888

- Số công bố : 11/Moonmilk/2026



Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g		
Năng lượng (Energy)		277 Kcal
Đạm (Protein)		10.7 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		24.5 g
Đường tổng (Total Sugar)		1.26 g
Béo tổng (Total fat)		15.1 g
Natri (Sodium)		338 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn		

MIRATORG

Há cảo **HOMEMADE** kiểu Nga

Vỏ bánh làm từ bột mì cao cấp

Thịt do chính cơ sở tự sản xuất

GIA VỊ

THỊT LỢN VÀ THỊT BÒ TỰ NHIÊN

HÁ CẢO “HOMEMADE”

SẢN PHẨM THỊT CHẾ BIẾN SẴN ĐÔNG LẠNH, LOẠI B

(Mã vạch) 4670002943887

Thành phần: Nhân: thịt bò, thịt lợn, nước uống, hành tây, muối, đường, hạt tiêu đen; vỏ bánh: bột mì cao cấp, nước uống, hỗn hợp lòng trắng và lòng đỏ trứng, muối, dầu hướng dương. Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: sữa và các sản phẩm từ sữa, và thịt gà broiler, do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của chúng.

Điều kiện bảo quản: ở nhiệt độ không quá -18°C.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG VÀ NĂNG LƯỢNG TRONG 100 G SẢN PHẨM (TRUNG BÌNH):

CHẤT ĐẠM	CHẤT BÉO	CARBOHYDRATE	kcal/kJ
8 g	16 g	28 g	290/1210

Khối lượng tịnh: 800 g

100% Thịt do chính cơ sở tự sản xuất

Hạn sử dụng: 180 ngày

CÁCH CHẾ BIẾN:

1. Không rửa đông, cho há cảo vào nước sôi có muối theo tỷ lệ (1:4), khuấy đều.
2. Sau khi nước sôi lại, luộc thêm 5–6 phút cho đến khi chín.
3. Để có thêm hương thơm cay nồng, khi luộc há cảo hãy cho thêm lá nguyệt quế và hạt tiêu.

Thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào loại thiết bị.

Tên và địa điểm của nhà sản xuất được chỉ ra bằng một chữ cái nằm cạnh thông tin về ngày sản xuất và thời hạn sử dụng của sản phẩm.

(B) Nhà sản xuất: CTCP chưa đại chúng “SK Korocha”. Địa chỉ pháp lý và thực tế: Liên bang Nga, 309920, Tỉnh Belgorod, quận Korochansky, khu vực CTCP chưa đại chúng SK Korocha.

(K) Nhà sản xuất: CTY TNHH “Miratorg-Kursk”. Địa chỉ pháp lý: Liên bang Nga, 307120, Tỉnh Kursk, quận Fatezhsky, làng Verkhny Lyubazh, đường Zapadnaya, số 6. Địa chỉ thực tế: Liên bang Nga, 307207, Tỉnh Kursk, quận Oktyabrsky, làng Chernytsino, số nhà 2, tòa 1.

Điện thoại đường dây nóng: 8 (800) 100-80-87 (gọi miễn phí từ Nga), miratorg.ru.

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

Huan



Tôi, Ngô Đình Hoàn, CCCD số: 034080013001 cấp ngày 29/04/2021 tại Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về TTXH; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Nga sang tiếng Việt**.

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

Người dịch

Hoàn

Ngô Đình Hoàn

Ngày 19 tháng 09 năm 2025 (Ngày mười chín, tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, **CÔNG CHỨNG VIÊN** là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Vũ Mạnh Hùng

CHỨNG THỰC

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

Số chứng thực 56705 Quyền số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN

Vũ Mạnh Hùng

CỘNG HÒA VIỆT
NAM - HANOI



CỘNG HÒA VIỆT
NAM - HANOI

GIẤY XÁC NHẬN NHÃN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: HÁ CẢO HOMEMADE MRT
Nhãn chính:



ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ» ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ В ТЕСТЕ, КАТЕГОРИИ В, ЗАМОРОЖЕННЫЙ

Состав: фарш: говядина, свинина, вода питьевая, лук репчатый, соль, сахар, перец черный; **тесто:** мука пшеничная в/с, вода питьевая, яичный меланж, соль, масло подсолнечное. **На предприятии используются:** молоко и продукты его переработки, а также мясо цыпленка-бройлера, в связи с чем продукт может содержать их следы.

Условия хранения: при температуре не выше минус 18 °C.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г ПРОДУКТА
(СРЕДНИЕ ЗНАЧЕНИЯ):

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	ккал/кДж
8 г	16 г	28 г	290/1210



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Не размораживая, положитепельмени в подсоленную кипящую воду в соотношении (1:4), периодически помешивая.
 2. После повторного закипания варите их еще 5-6 минут до готовности.
 3. Для приданияпряного аромата добавьте кпельменям при варке лавровый лист и перчик горошком.
- Время приготовления может отличаться в зависимости от типа оборудования.

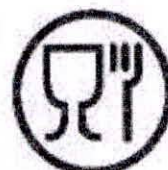
Наименование и место нахождения изготовителя указаны буквой рядом с информацией о дате изготовления и сроке годности продукции.

(Б) Изготовитель: ЗАО «СК Короча». **Юридический и фактический адрес:** Российская Федерация, 309220, Белгородская область, Корочанский район, территория ЗАО СК Короча.

(К) Изготовитель: ООО «Мираторг-Курск». **Юридический адрес:** Российская Федерация, 307120, Курская область, Фатежский район, село Верхний Любаж, ул. Западная, владение 6. **Фактический адрес:** Российская Федерация, 307207, Курская область, Октябрьский район, Черницынский сельсовет, село Черницыно, строение 2, корпус 1.

Телефон горячей линии: 8 (800) 100-80-87 (звонок по России бесплатный). miratorg.ru.

EAC



ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Long

UT

THE UNIVERSITY OF TEXAS
AT AUSTIN
LIBRARY



Trang/ Page No: 1/2

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OOB2250700599-7

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ 13 Đường Đệ, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 15/07/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 15/07/2025 - 26/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 26/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : HÁ CẢO HOMEMADE MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
2	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
3	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
4	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
5	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
6	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	4.7 x 10 ⁵	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)

Quu





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



ISO/IEC 17025:2017

Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OOB2250700599-7

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
11	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
12	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
13	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
14	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
15	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

Chú thích/ Remarks:

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

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOANG 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: NIC7260300117-11

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 07/03/2026
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 07/03/2026 - 14/03/2026
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/03/2026
Thông tin mẫu/ Name of Sample : HẠ CẢO HOMEMADE 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: NIC7260300117-11

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) (*)	277	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	10.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	24.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	1.26	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	15.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	338	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".

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH



