

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: 20-
05-2026
15:54:20
+07:00
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

V/v: tự công bố sản phẩm.

Nha trang, ngày 07 tháng 05 năm 2026

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

ĐẾN Số: 18/2
Ngày: 20/05/2026
Chuyển:.....
Số và ký hiệu HS:.....

Kính gửi: 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	BÁNH CREPE VỚI SỮA ĐẶC MRT	16/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 : 16/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.

I. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH CREPE VỚI SỮA ĐẶC MRT

2. Thành phần: Bột bánh, nước uống, bột mì loại thượng hạng, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, đường, sữa bột tách béo, bột trứng, muối ăn, chất tạo xốp natri hydrocarbonat (baking soda).

Nhân bánh: Sữa tách béo, đường, whey sữa cô đặc, chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện đã khử mùi ở dạng tự nhiên và biến đổi), chất chống oxy hóa E306, maltodextrin, chất ổn định (pectin, E339(ii)), phẩm màu E150c, chất bảo quản kali sorbat, lactose.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 365 ngày kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói: 360g 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 “Bryansk Meat Company”.

Mã số nhà máy: RU-032/DL37107. Địa chỉ pháp lý: 242221, Liên bang Nga, tỉnh Bryansk, huyện Trubchevsky, thị trấn Progress, phố Belgorodskaya, số nhà 2.

Địa chỉ sản xuất: Liên bang Nga, tỉnh Bryansk, huyện Vygonichsky, khu định cư nông thôn Khmelevskoe, đường cao tốc A-240 Bryansk–Novozybkov, km 39, tòa 9.

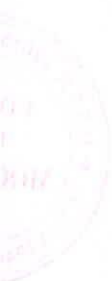
Mẫu nhãn sản phẩm: đính kèm mẫu nhãn phụ và nhãn chính dự kiến

II. 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

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, mục 1.6 và 2.2 (nhóm sản phẩm từ ngũ cốc).

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

0744
NG TY
NH
NMIL
G-T.KH

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



GLASSBORO



Nhãn phụ



- **BÁNH CREPE VỚI SỮA ĐẶC MRT**

Thành phần: Bột bánh, nước uống, bột mì loại thượng hạng, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, đường, sữa bột tách béo, bột trứng, muối ăn, chất tạo xốp natri hydrocarbonat (baking soda).

Nhân bánh: Sữa tách béo, đường, whey sữa cô đặc, chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh luyện đã khử mùi ở dạng tự nhiên và biến đổi), chất chống oxy hóa E306, maltodextrin, chất ổn định (pectin, E339(ii)), phẩm màu E150c, chất bảo quản kali sorbat, lactose.

- Lưu ý: Tại cơ sở sản xuất có sử dụng: thịt bò, thịt gà công nghiệp, thịt cừu, cá, đậu phộng, cần tây, sữa, mè, mù tạt, trứng, các loại hạt, đậu nành, ngũ cốc chứa gluten và các sản phẩm chế biến từ gluten. Do đó, sản phẩm có thể chứa các thành phần nêu trên.

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Điều kiện bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn -18°C. Không được tái cấp đông sau khi đã rã đông.

Ngày sản xuất và đóng gói, hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

- Quy cách và đóng gói: Xem trên bao bì

- Xuất xứ: Nga

Nhà sản xuất: Công ty TNHH "Bryansk Meat Company".

Mã số nhà máy: RU-032/DL37107. Địa chỉ pháp lý: 242221, Liên bang Nga, tỉnh Bryansk, huyện Trubchevsky, thị trấn Progress, phố Belgorodskaya, số nhà 2.

Địa chỉ sản xuất: Liên bang Nga, tỉnh Bryansk, huyện Vygonichsky, khu định cư nông thôn Khmelevskoe, đường cao tốc A-240 Bryansk–Novozybkov, km 39, tòa 9.

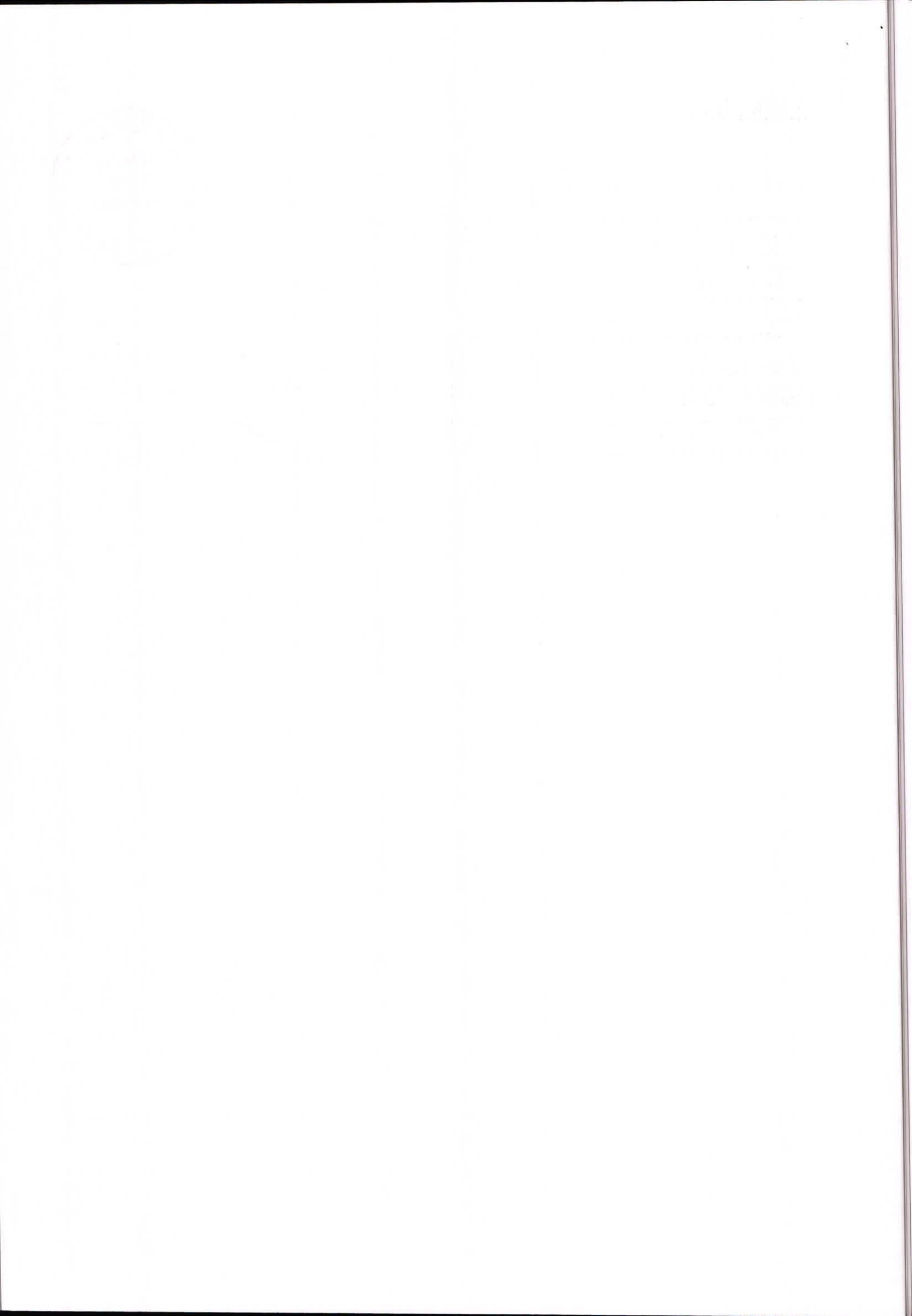
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và tự công bố sản phẩm:

CÔNG TY TNHH MOONMILK

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

SĐT: 0258 3553 888

- Số công bố : 16/Moonmilk/2026



Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g		
Năng lượng (Energy)		242 Kcal
Đạm (Protein)		5.15 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		36.5 g
Đường tổng (Total Sugar)		19.1 g
Béo tổng (Total fat)		8.37 g
Natri (Sodium)		280 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn		

MIRATORG

Bánh kẹp sữa đặc

Sản phẩm bánh mì – bột mì đông lạnh

Hương vị kem – caramel

6 chiếc bánh kẹp trong một gói

Tìm hiểu thêm về chúng tôi

Gợi ý cách trình bày món ăn

Khuyến nghị sử dụng:

Trong lò vi sóng:

Lấy bánh kẹp ra khỏi bao bì và đặt vào dụng cụ thích hợp để làm nóng trong lò vi sóng.

Không cần rã đông, làm nóng sản phẩm trong lò vi sóng từ 3–4 phút ở công suất 750 W. Lưu ý rằng công suất của thiết bị điện có thể khác nhau tùy theo nhà sản xuất.

Lưu ý: khay không được thiết kế để làm nóng trong lò vi sóng.

Trên chảo:

1. Quét một lớp bơ hoặc dầu hướng dương lên chảo đã được làm nóng.

2. Không cần rã đông, đặt bánh blin lên chảo và làm nóng mỗi mặt trong khoảng 2–3 phút.

4-6 phút

Giá trị trung bình dinh dưỡng và năng lượng trên 100 g sản phẩm:

- Protein: 3 g
- Chất béo: 14 g
- Carbohydrate: 27 g
- 1030 kJ / 250 kcal

Đường dây nóng: 8 (800) 100-80-87

www.miratorg.ru

Khối lượng tịnh: 360 g

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

SẢN PHẨM BÁNH LÀM TỪ BỘT ĐÔNG LẠNH. BÁNH KÉP NHÂN SỮA ĐẶC CARAMEL

Thành phần: Bột bánh (Nước uống, bột mì loại thượng hạng, dầu hướng dương tinh luyện đã khử mùi, đường, sữa bột tách béo, bột trứng, muối ăn, chất tạo xốp natri hydrocacbonat (baking soda)); **nhân bánh** (sữa tách béo, đường, whey sữa cô đặc, chất thay thế chất béo sữa (dầu tinh luyện đã khử mùi ở dạng tự nhiên và biến đổi, chất chống oxy hóa E306), maltodextrin, chất ổn định (pectin, E339(ii)), phẩm màu E150c, chất bảo quản kali sorbat, lactose). **Tại cơ sở sản xuất có sử dụng:** thịt bò, thịt gà công nghiệp, thịt cừu, cá, đậu phộng, cần tây, sữa, mè, mù tạt, trứng, các loại hạt, đậu nành, ngũ cốc chứa gluten và các sản phẩm chế biến từ gluten. Do đó, sản phẩm có thể chứa các thành phần nêu trên. **Điều kiện bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn -18°C. Sản phẩm không được tái cấp đông sau khi đã rã đông. **Ngày sản xuất và đóng gói, hạn sử dụng:** Xem trên bao bì. STO 86034066-030-2019. **SẢN XUẤT TẠI NGÀ.** **Nhà sản xuất:** Công ty TNHH “Bryansk Meat Company”. Mã số nhà máy: RU-032/DL37107. **Địa chỉ pháp lý:** 242221, Liên bang Nga, tỉnh Bryansk, huyện Trubchevsky, thị trấn Progress, phố Belgorodskaya, số nhà 2. **Địa chỉ sản xuất:** Liên bang Nga, tỉnh Bryansk, huyện Vygonichsky, khu định cư nông thôn Khmelevskoe, đường cao tốc A-240 Bryansk-Novozybkov, km 39, tòa 9.

LD

Hoang



100-100-100

100-100-100

100-100-100

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 30 tháng 12 năm 2025

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Hoàn

Ngô Đình Hoàn

Ngày 30 tháng 12 năm 2025 (Bằng chữ: Ngày ba mươi, tháng mười hai, 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. *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 2 tờ, 2 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 118289

Quyển số: 01/2025 - SCT/CKND

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

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Trần Thị Huyền

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the upper right quadrant of the page.



Handwritten text at the bottom left corner, possibly a date or a reference number.

GIẤY XÁC NHẬN NHẬN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Tên sản phẩm: Bánh kếp sữa đặc MRT

Nhãn chính:



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

БЛИНЫ

С ВАРЕНОЙ
СГУЩЕНКОЙ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ:

В СВЧ-ПЕЧИ:



1. Выложите блинчики из упаковки в посуду, подходящую для разогрева в СВЧ-печи.
2. Не размораживая, разогрейте продукт в СВЧ-печи в течение 3-4 минут при мощности 750 W. Обратите внимание, что мощность электроприборов разных производителей может отличаться.

ВНИМАНИЕ: лоток не предназначен для разогрева в СВЧ-печи.



НА СКОВОРОДЕ:

1. Смажьте разогретую сковороду сливочным или подсолнечным маслом.
2. Не размораживая, выложите блинчики на сковороду и подогрейте их с каждой стороны по 2-3 минуты.

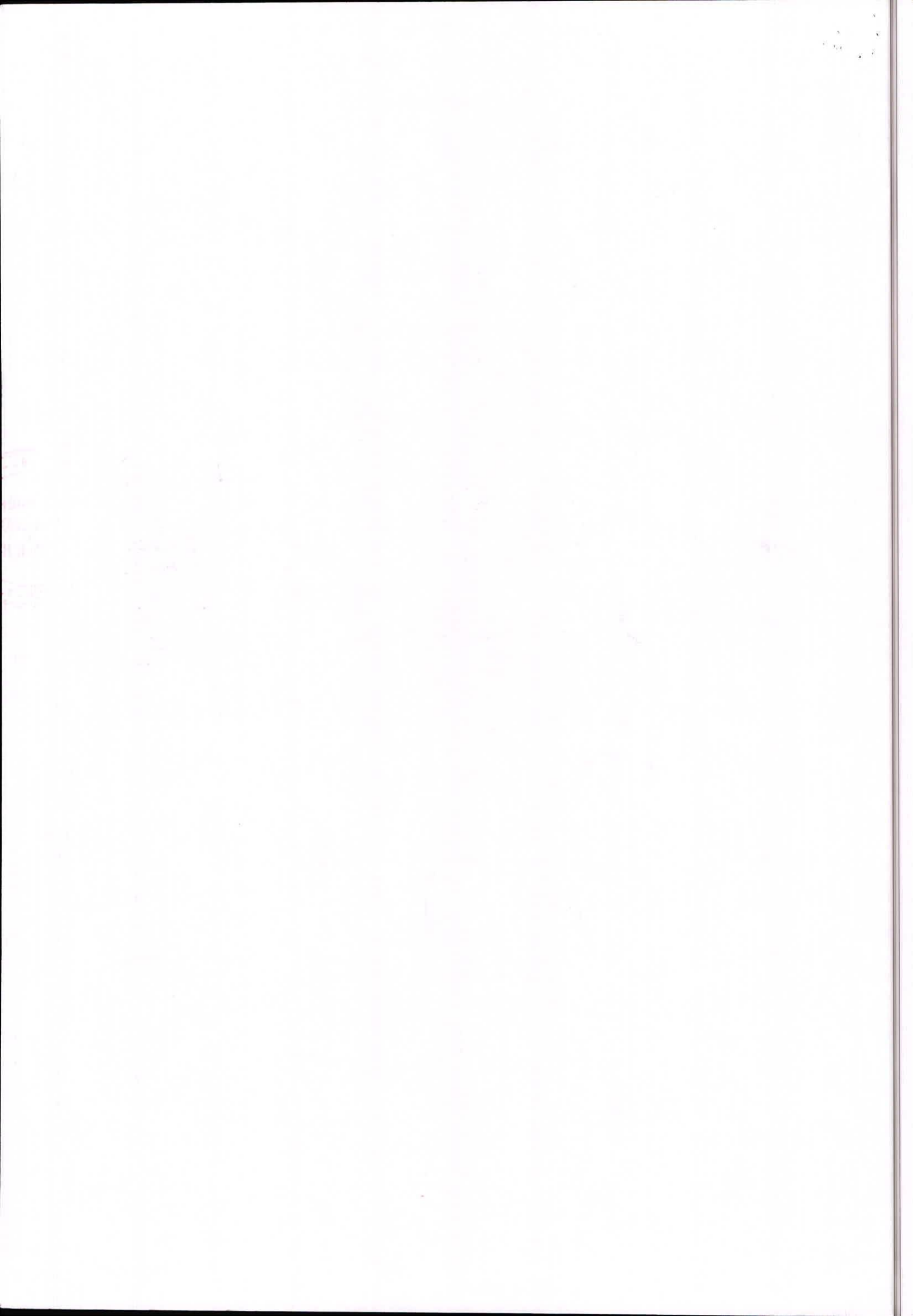


Средние значения пищевой и энергетической ценности/калорийности на 100 г продукта: 100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың орташа мөндері: 100 g өнімдегі энергетикалық құндылықтың құнарлылығы орташа мөндері:			
Белки Ақуыздар 3 г	Жиры Майлар 14 г	Углеводы Көмірсулар 27 г	1030 кДж/ 250 ккал

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ: 8 (800) 100-80-87
WWW.MIRATORG.RU

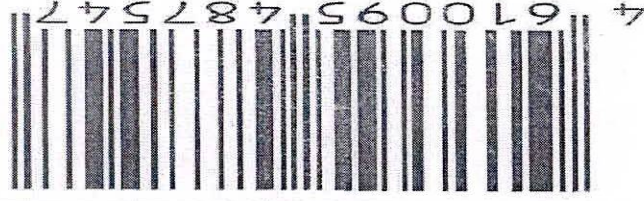
МАССА НЕТТО/ТАЗА САЛМАҒЫ: 360 г





ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. БЛИНЫ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

Состав: тесто (вода питьевая, мука пшеничная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, молоко сухое обезжиренное, порошок яичный, соль пищевая, разрыхлитель гидрокарбонат натрия (сода пищевая)), начинка (обезжиренное молоко, сахар, сыrovotka молочная концентрированная, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное масло в натуральном и модифицированном виде, антиоксидант Е306), мальтодекстрин, стабилизаторы (пектин, Е339(iii)), краситель Е105c, консервант сорбат калия, лактоза). На территории предприятия используются: говядина, мясо цыпленка-бройлера, ягнятина, рыба, арахис, сельдерей, молоко, курица, горчица, яича, орехи, соя, арахис, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки, в связи с чем продукт может содержать их следы. Условия хранения: при температуре не выше минус 18 °С. Продукт подвергнут замораживанию не подлежит. Дата изготовления и упаковки: **ниги, годен до: смотрите на упаковке. СТО 86054066-030-2019, ПРОИЗВЕДено в РОССИИ. Изготовитель: ООО «Брянская мясная компания»** Номер завода: RU-032/D137107. Юридический адрес: 242221, Российская Федерация, Брянская обл., Трубчевский район, п. Прогресс, Белгородская ул., д. 2. Адрес производства: Российская Федерация, Брянская обл., Выгоничский район, Хмелевское сельское поселение тер. автодорога А-240 Брянск-Новозыбков, территория 39-й км, строение 9



МУЗДАТЫЛҒАН НАН-ТОҚАШ ӨНІМДЕРІ. ПІСІРІЛГЕН ҚОҰЛАНДЫРЫЛҒАН СҮТ ҚОСЫЛҒАН ҚҰЙМАҚТАР

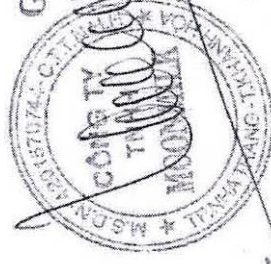
Құрамы: қамыр (ауыз суы, жогары сұрыпты бидай ұны, тазартылған іссіздендірілген күнбағыс майы, жұмыртқа үні, татықтант, қант, майсыздандырылған құрғақ сүт, ас тұзы, көпестікші - натрий гидрокарбонаты (ас содасы)), салыныдысы (майсыз сүт, қант, концентрат шылған сүт сарысуы, сүт майын алмастырыш Табиғи және модификацияланған түрдегі тазартылған дезодорацияланған май, антиоксидант Е306), мальтодекстрин, тұрақтандырыштар(пектин, Е 339(iii)), бояғыш Е105c, консервант калий сорбаты, лактоза). Кәсіпорын аумағында: сыйыр еті, брсілер бағатанының еті, қозы еті, балық, жержаңғақ, балдыржақ, сүт, күржіт, қыша, жұмыртқа, жержаңғақ, құрамында глютені бар астықтар және олардың қайта өңделген өнімдері пайдаланылады, осыған байланысты өнімнің құрамында олардың іздері болуы мүмкін. Пайдалану бойынша ұсыныстар: қысқа толықды пеште 3-4 минут ішінде немесе табада екі жағынан 2-3 минут ішінде жылытыңыз. Сақтау шарттары: минус 18 °С аспайтын температурада. Өнімді қайта муздатуга болмайды. Өндірілген және қапталған күні, дейін жарамды: қаптамада көрсетілген. Ресейде өндірілген. Өндіруші: «Брянская мясная компания» ЖШС. Зауыттың нөмірі: RU-032/D137107. Занды мекені: Ресей, 242221, Брянск облысы, Трубчевский ауданы Прогресс ауылы, Белгородская к-сі, 2 үй. Өндіріс мекені: Ресей Федерациясы, Брянск облысы, Выгоничский муниципалды ауданы, Хмелев ауыл қонысы, А-240 Брянск-Новозыбков автожолының аумағы, 39-шы км, 9 құрылыс.

ҰСТ 86054066-030-2019. www.migaorg.ru



ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long



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



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

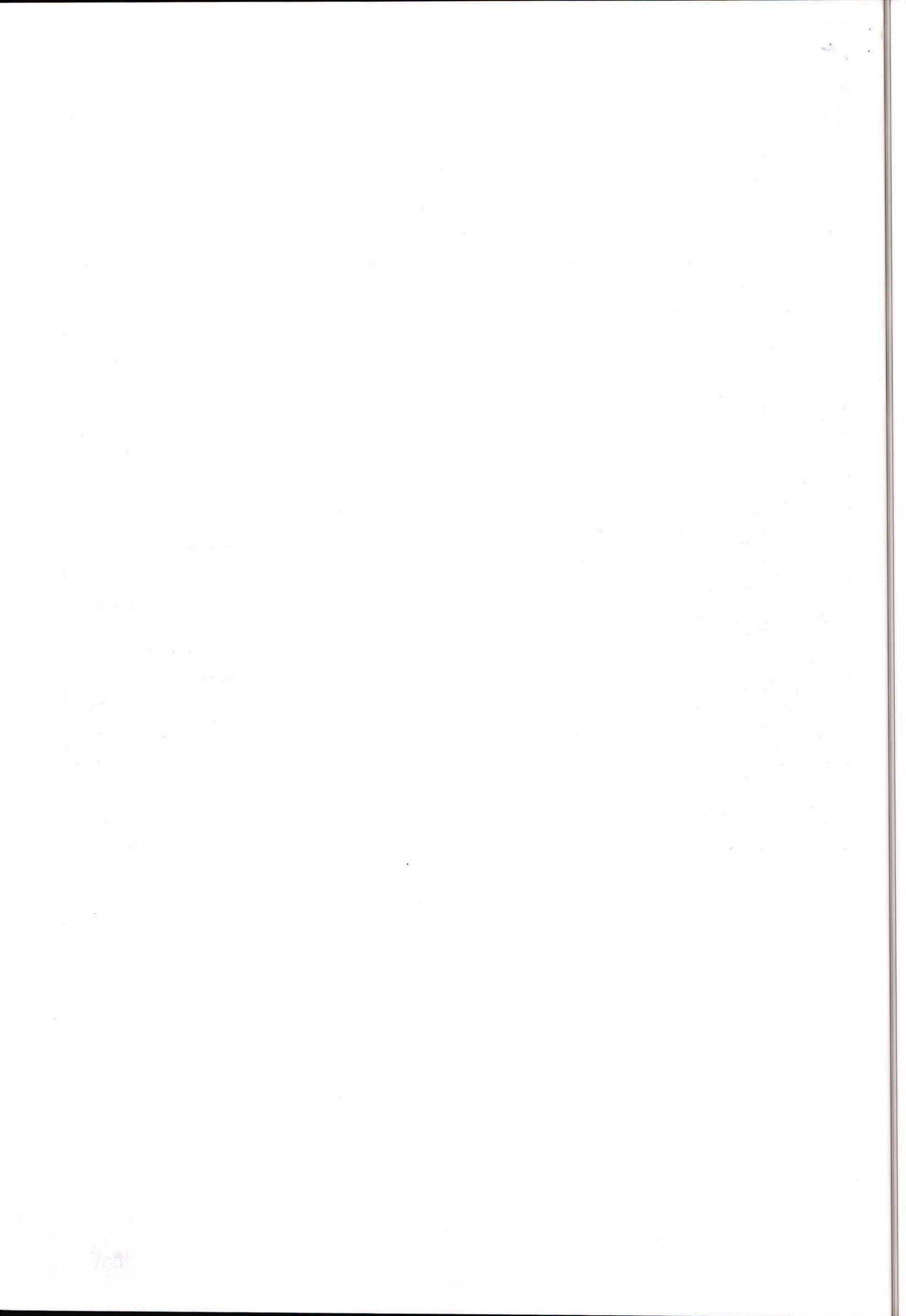
Mã số/ Ref. No: CGC5250900068-1

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 : 05/09/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 05/09/2025 - 13/09/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 13/09/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH CREPE VỚI SỮA ĐẶC 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) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.2 x 10 ²	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)
9	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)

Qua







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: CGC5250900068-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
11	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
12	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
13	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
14	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 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







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

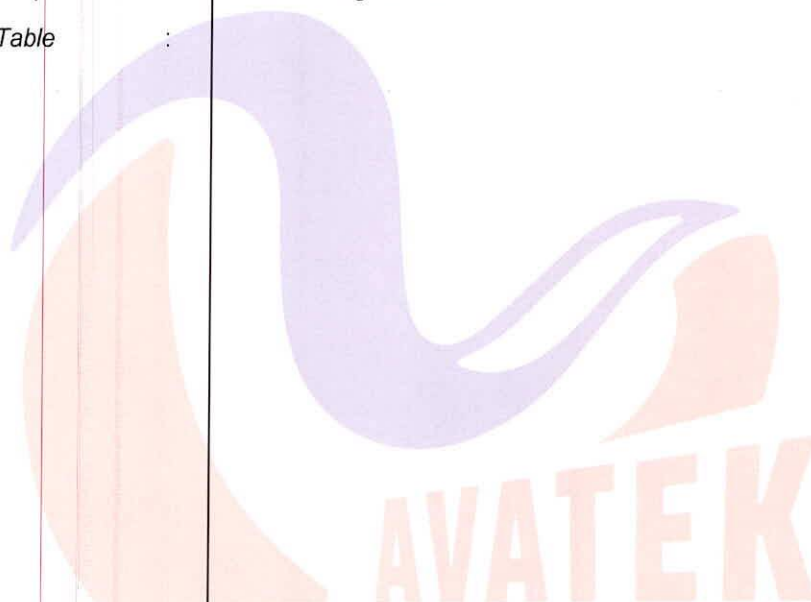


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: NIC7260300117-16

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 : BÁNH CPEPE VỚI SỮA ĐẶC 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: NIC7260300117-16

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) (*)	242	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	5.15	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	36.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	19.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	8.37	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	280	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



