



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 20-
05-2026
15:54:09
+07:00

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

V/v: tự công bố sản phẩm.

Nha trang, ngày 07 tháng 05 năm 2026

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

ĐẾN

Số:.....
Ngày:.....

Kính gửi:

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Chuyển:.....
Số và ký hiệu:.....
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	GÀ VIÊN POPCORN MRT	14/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

1875

1875

1875

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 14/Moonmilk/2025

Kính gửi: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

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: Gà viên Popcorn MRT

2. Thành phần:

Phi lê ức gà đông lạnh, nước uống, hỗn hợp bột tằm (bột mì, bột ngô), muối, chất làm ngọt natri hydrocarbonat, chất điều chỉnh độ axit (axit citric), hương liệu tự nhiên, chất tạo màu (chiết xuất ớt bột), gia vị và rau thơm xay nhuyễn (tiêu trắng xay, tiêu đen xay, tỏi bột, hành bột), gluten lúa mì, chất làm đặc (E1422, gồm xanthan, gồm guar), chất tăng cường hương vị và mùi vị (mononatri glutamat), dextrose, ngô xay, hương liệu, protein đậu nành cô lập, dầu thực vật hương dương tinh luyện đã khử mùi, chất điều chỉnh độ axit (natri triphosphat (5-thay thế), dinatri pyrophosphat, natri citrat 3-thay thế, natri carbonat), tinh bột (tinh bột gạo, tinh bột khoai tây), chiết xuất men, chất làm đặc (carrageenan, distarch phosphat), chất xơ từ cam quýt, chất chống oxy hóa (natri isoascorbat), chất tạo gel (kali clorua), hương liệu tự nhiên.. Nhà máy có sử dụng ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng và các sản phẩm từ trứng, cũng như thịt bò, gà tây và gà; do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của chúng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 14 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói: 200g 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: Túi Nilon – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH “Miratorg Zapad”

Địa chỉ: 236038, Liên bang Nga, Tỉnh Kaliningrad, Huyện Guryevsky, Khu định cư Nevskoe, Đường Sovkhoznyaya, số 12.

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 8-2: 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 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

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

Nhãn phụ

- **Gà viên Popcorn MRT**

- Phi lê ức gà đông lạnh, nước uống, hỗn hợp bột tằm (bột mì, bột ngô), muối, chất làm nở natri hydrocarbonat, chất điều chỉnh độ axit (axit citric), hương liệu tự nhiên, chất tạo màu (chiết xuất ớt bột), gia vị và rau thơm xay nhuyễn (tiêu trắng xay, tiêu đen xay, tỏi bột, hành bột), gluten lúa mì, chất làm đặc (E1422, gồm xanthan, gồm guar), chất tăng cường hương vị và mùi vị (mononatri glutamat), dextrose, ngô xay, hương liệu, protein đậu nành cô lập, dầu thực vật hướng dương tinh luyện đã khử mùi, chất điều chỉnh độ axit (natri triphosphat (5-thay thế), dinatri pyrophosphat, natri citrat 3-thay thế, natri carbonat), tinh bột (tinh bột gạo, tinh bột khoai tây), chiết xuất men, chất làm đặc (carrageenan, distarch phosphat), chất xơ từ cam quýt, chất chống oxy hóa (natri isoascorbat), chất tạo gel (kali clorua), hương liệu tự nhiên. Nhà máy có sử dụng ngũ cốc chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng và các sản phẩm từ trứng, cũng như thịt bò, gà tây và gà; do đó sản phẩm có thể chứa dấu vết của chúng.

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

KHUYẾN NGHỊ CHẾ BIẾN TRÊN CHẢO

Làm nóng một ít dầu thực vật trong chảo và cho các sản phẩm đông lạnh vào. Đun nóng khoảng 4 phút mỗi mặt, thỉnh thoảng lật lại. Để món ăn được giòn, không đậy nắp chảo trong quá trình nấu.

TRONG NỘI CHIÊN NGẬP DẦU

Làm nóng dầu đến 168 °C, cho gà viên popcorn đông lạnh vào nồi chiên ngập dầu và nấu trong 3-4 phút cho đến khi có lớp vỏ vàng giòn. Lấy ra, thấm bớt dầu thừa bằng khăn giấy. Dùng nóng. Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ không quá -18°C. Không rã đông trước khi nấu. Không được phép đông lạnh lại sau khi đã đông. Quy cách và đóng gói: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng 14 tháng kể từ ngày sản xuất, Nsx và Hsd xem trên bao bì

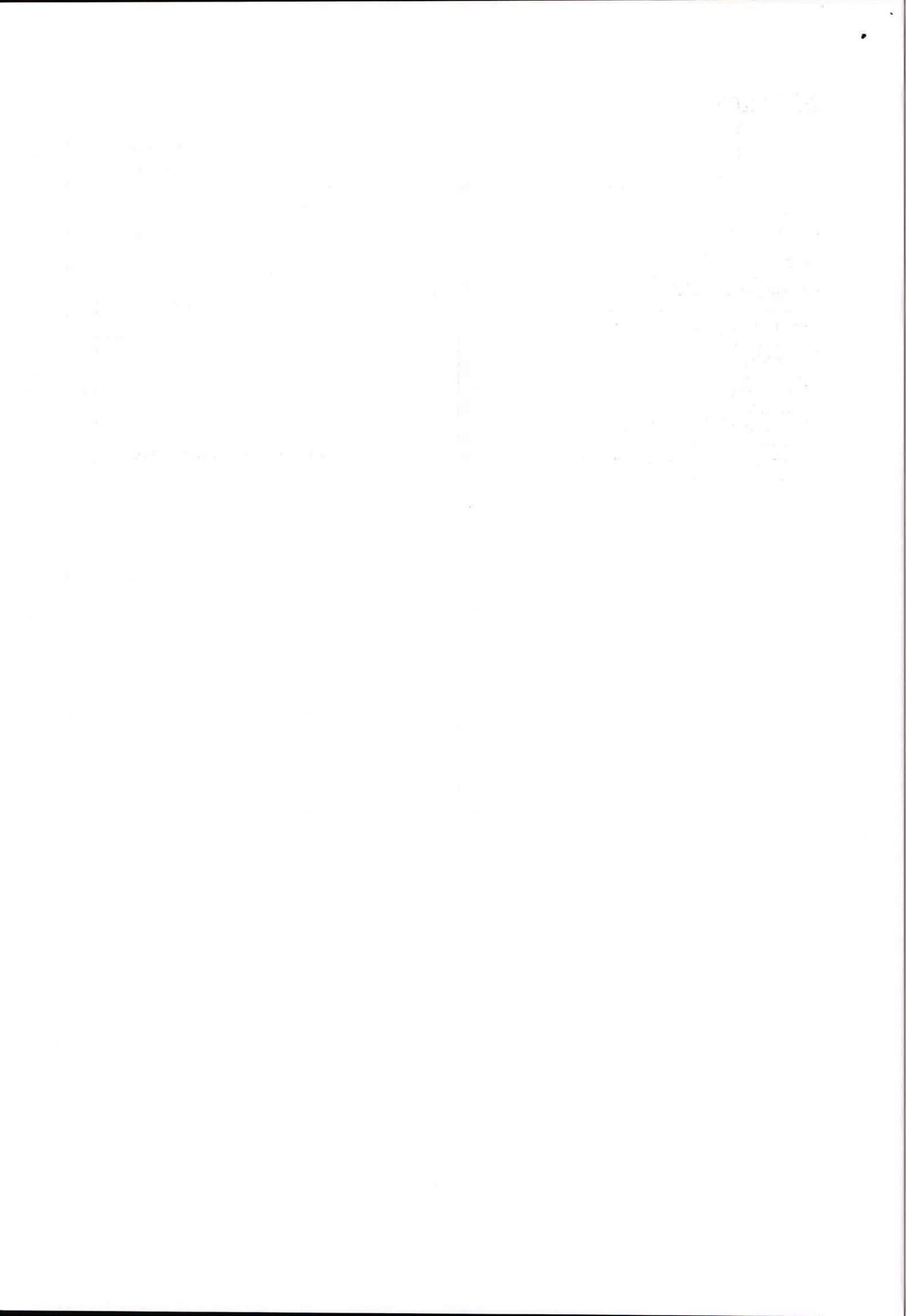
- Xuất xứ: Nga
- Nhà sản xuất: Công ty TNHH "Miratorg Zapad"
Địa chỉ: 236038, Liên bang Nga, Tỉnh Kaliningrad, Huyện Guryevsky, Khu định cư Nevskoe, Đường Sovkhoznaya, số 12.

- 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 : 14/Moonmilk/2026



Nhãn phụ



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g		
Năng lượng (Energy)		221 Kcal
Đạm (Protein)		14.1 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		12.8 g
Đường tổng (Total Sugar)		0.499 g
Béo tổng (Total fat)		12.6 g
Natri (Sodium)		565 mg
Béo bão hòa (Saturated Fat)		2.08 g
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn		

MIRATORG

Gà viên Popcorn

Làm nóng trên chảo

PHI LÊ GÀ NGUYÊN MIẾNG

GIÒN TAN ĐÚNG ĐIỀU!

ĐỒ ĂN NHANH CỎ ĐIỀN

SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ THỊT GÀ, CẮT MIẾNG, KHÔNG XƯƠNG, CÓ TẦM BỘT, ĐÃ NƯỚNG SƠ VÀ ĐÔNG LẠNH.

Một thú vui quen thuộc mà bạn không cần phải đến nhà hàng!

Khuyến nghị phục vụ:

SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ THỊT GÀ, CẮT MIẾNG, KHÔNG XƯƠNG, CÓ TẦM BỘT, ĐÃ NƯỚNG SƠ VÀ ĐÔNG LẠNH. (CHICKEN POPCORN)

Thành phần: phi lê ức gà đông lạnh, nước uống, hỗn hợp bột tẩm (bột mì, bột ngô), muối, chất làm nở natri hydrocarbonat, chất điều chỉnh độ axit (axit citric), hương liệu tự nhiên, chất tạo màu (chiết xuất ớt bột), gia vị và rau thơm xay nhuyễn (tiêu trắng xay, tiêu đen xay, tỏi bột, hành bột), gluten lúa mì, chất làm đặc (E1422, gồm xanthan, gồm guar), chất tăng cường hương vị và mùi vị (mononatri glutamat), dextrose, ngô xay, hương liệu, protein đậu nành cô lập, dầu thực vật hướng dương tinh luyện đã khử mùi, chất điều chỉnh độ axit (natri triphosphat (5-thay thế), dinatri pyrophosphat, natri citrat 3-thay thế, natri carbonat), tinh bột (tinh bột gạo, tinh bột khoai tây), chiết xuất men, chất làm đặc (carrageenan, distarch phosphat), chất xơ từ cam quýt, chất chống oxy hóa (natri isoascorbat), chất tạo gel (kali clorua), hương liệu tự nhiên.

Lưu ý về dị ứng: Vì sự quan tâm đến bạn và sức khỏe của bạn, chúng tôi thông báo về khả năng sản phẩm có chứa các chất gây dị ứng sau: ngũ cốc có chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng, cá và các sản phẩm từ cá, cũng như thịt bò, thịt gà tây và thịt gà.

SẢN XUẤT TẠI NGÀ. Nhà sản xuất: Công ty TNHH "Miratorg Zapad". Mã số nhà máy: RU-039/BY003359. Địa chỉ: 236038, Nga, tỉnh Kaliningrad, quận Guryevsky, khu định cư Nevskoye, đường Solkhoznyaya, số nhà 12. Bảo quản ở nhiệt độ không quá -18°C. Không rã đông trước khi nấu. Không được phép đông lạnh lại sau khi rã đông.

CHPOCO.200.V2

Ngày sản xuất và đóng gói

Hạn sử dụng

Khối lượng tịnh: 200 g

TU 10.13.14-001-48765249

TSh 10.13.14-001-48765249

Hướng máy ảnh vào (Mã QR)

Mã vạch (4 630056 982751)

Huan



GÀ VIÊN POPCORN

SẢN PHẨM MỚI CỦA CHÚNG TÔI. TRONG LỚP VỎ GIÒN CAY.

“Đây là một cái gì đó thật mới!” - bạn sẽ thốt lên như vậy, khi thử món gà popcorn trong lúc xem phim. Chúng tôi tin chắc rằng những viên gà từ thịt phi lê mềm nhất, vừa giòn vừa mọng nước, sẽ không làm bạn thất vọng.

ĐỒ ĂN VẶT MIRATORG. Nóng hổi. Mọng nước. Giòn.

Gà viên popcorn, hành tây vòng và gà nuggets mới đang trở thành xu hướng ẩm thực. Hãy thử mà không thử thì không được! Không ai có thể cưỡng lại nhân thịt mềm và lớp vỏ giòn của chúng tôi!

Phương pháp chế biến ngon nhất

KHUYẾN NGHỊ CHẾ BIẾN TRÊN CHẢO

Làm nóng một ít dầu thực vật trong chảo và cho các sản phẩm đông lạnh vào. Đun nóng khoảng 4 phút mỗi mặt, thỉnh thoảng lật lại. Để món ăn được giòn, không đậy nắp chảo trong quá trình nấu.

TRONG NỒI CHIÊN NGẬP DẦU

Làm nóng dầu đến 168 °C, cho gà viên popcorn đông lạnh vào nồi chiên ngập dầu và nấu trong 3-4 phút cho đến khi có lớp vỏ vàng giòn. Lấy ra, thấm bớt dầu thừa bằng khăn giấy. Dùng nóng.

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

Chất đạm – 14,0 g; Chất béo – 9,1 g; Carbohydrate – 15,3 g

Giá trị năng lượng (calo): 800,7 kJ / 191,3 kcal

LƯU Ý

Thời gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào loại thiết bị.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIÁM ĐỐC

(Đã ký và đóng dấu)

NGUYỄN HỮU LONG

Huanl

11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

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

Ngày 19 tháng 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** *Vũ Mạnh Hùng* 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 bản dịch này.

Số chứng thực 56703 Quyền số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 19 tháng 09 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Mạnh Hùng

Handwritten text, possibly a signature or date.

CHUNG HING BANK
HONG KONG



CHUNG HING BANK
HONG KONG

Nhãn chính



Дата изготовления и упаковывания/
Дайындалған және ораптан күйі

Голен до/

Жарамдылық мерзімі

Масса нетто: 200 г

Таза салмағы: 200 г

TV 10.13.14-001-48765249
TШ 10.13.14-001-48765249

НАВЕДИ КАМЕРУ



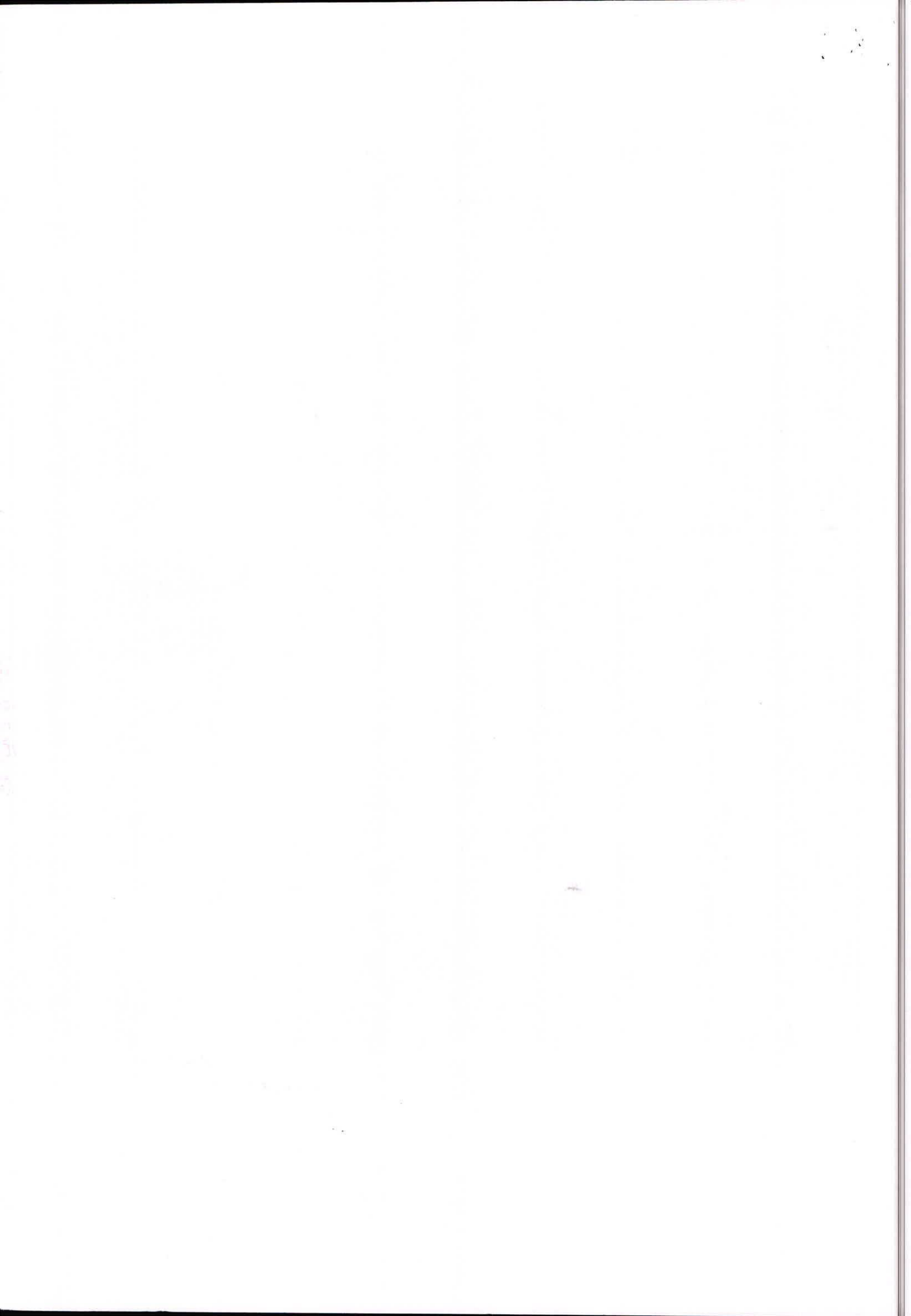
RUS

ИЗДЕЛИЕ КУЛИНАРНОЕ ИЗ МЯСА КУР КУСКОВОЕ БЕСКОСТНОЕ ПЛАНИРОВАННОЕ ЗАЛЕЧЕННОЕ ЧИКЕН ПОРКОРН (CHICKEN PORCORN)

KAZ

МЫЗДАТЫЛҒАН КӨМШЕТІЛГЕН ҮНГЕ АУНАТЫЛҒАН КЕСКЕТІЛГЕН СІНЕКІЗ ТАЗЫК ЕТІНГЕ ЖАСАЛҒАН АСПАЗДЫК ӨНІМ ЧИКЕН ПОРКОРН (CHICKEN PORCORN)

Құрамы: мұздатылған тауық терісін (сүек), ауыз суы, аянтұла арпадан хошалау (яи (бидон, жүгері), тұз, қолтыққияш натрий, пірроркоорнаты, кышкымырқияш, беттегі лимон қышқылы, тобыл хаш иістендіріштер, қосынш пардықа қышқындысқа, ұнтақталған маңа татымдылар мен татымдылар (ұнтақталған маңа дудыш, сарымасқ ұнтағы, пик ұнтағы), дудыш, пішен, кооандырдыштар (E1422, қызылдан шырыл, тұр шырыл), даң және хаш иіс қаматышш, 1-аммастырылған натрий тұздылар, декстроза, ұнтақталған күркім, қол иістендіріш, соя ақуыздығы (изобит), тааарылған иіссіздендірілген күнделіс өсімдік майы, қышқылдықты реттеуштер (натрий трифосфаты (5-аммастырылған), натрий дигидропирофосфаты, 5-амма-стрылған натрий цитраты, крахмалдар (күйіш, картоп), ашытқы сызындығы, кооандырдыштар (каррагинан, дикрахманфосфат), цитрус жасылдығы, тобыл хаш иістендірішш (сүек), натрий изоскорораты, жасылғанш аянт жамы хлориды, тобыл хаш иістендіріштер, E12 және сары дегендірішш қамкорылы макеуында, сүзіншімге кеңесі алабергендірішш (сүек), дудыш мүмкін екенін жабарыламыз, күнделіс тобыл хаш иістендіріштер, соя, сүт, сарымасқ, кышқыл, күнделіс, дабыл және оларды қайта өңдеу өнімдері, қосынш қатар сүт, күркітәулік және тауық еттері, РЕСЕНДІ ЖАСАЛҒАН, Өнделуші: ЖШС «Заманштық Заман», «Министор Заман», КУ-019, ВУ-013559, Месте алақандың (барес) 256038, Ресей, Калининград қол, түрлер ауданы, Невское кенті, Совхозная к-сі, 12 км, Минус 18 ° С аснанын температурында сақтау керек. (Пандылар алаңды ж. оларға борманды, қандаш томыз, ұста борманды)



КУРИНЫЙ

ПОПКОРН

НАШ НОВЫЙ. В ПИКАНТНОЙ ПАНИРОВКЕ

«Это что-то новенькое!» — скажете вы, попробовав попкорн из курицы за просмотром фильма.

Уверены, что шарики из нежнейшего филе равномерно хрустят и сочные, не оставляя вас равнодушными.

СНЕКИ МИРАТОРГ *Горячо. Сочно. Хрустяще*

Куриный попкорн, луковые кольца и новые куриные наггетсы врываются во все кулинарные карты. Попробуйте не попробоовать! Перед нашей нежной мясной начинкой и хрустящей панировкой не устоит никто!

Самый Вкусный способ приготовления

RUS

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА СКОВОРОДЕ

Разогрейте на сковороде немного растительного масла и поместите замороженные изделия. Прогревайте около 4 минут с каждой стороны, периодически переворачивая. Чтобы изделия получились хрустящими, во время приготовления не закрывайте сковороду крышкой.

8 мин

KAZ

ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

ТАБАДА

Табада аздаған өсімдік майын қыздырып, ұзартылған шымдерді салыңыз. Арасында айналып отырып аз болып 4 минут қыздырыңыз. Әнін қытылақ болуы үшін дайындау кезінде табын қапалағы жапаланы.



ВО ФРИТЮРНИЦЕ

Разогрейте масло до 168 °C опустите замороженный чикен попкорн во фритюрницу и готовьте 3-4 минуты до образования золотистой корочки. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой. Подавайте к столу горячим.

3-4 мин

ФРИТЮРНИЦАДА

Майды 168 °C дейін қыздырыңыз да, чикен попкорн фритюрницаға салып 3-4 минут сырты қызғылт болғанша қуырыңыз. Алып шығып, артық майды қағаз майлықтарға сіндіріңіз. Үстелге ыстық күйінде қойыңыз.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):

Белок — 14,0 г Жир — 9,3 г Углеводы — 13,3 г

Энергетическая ценность (калорийность):

800 кДж / 191 ккал

Өнімнің 100 г тағамдық құндылығы (ортаның мағыналары):

Ақшадар — 14,0 г Майлар — 9,3 г Көмірсутек — 13,3 г

Энергетикалық құндылығы (калориялығы):

800 кДж / 191 ккал



ВНИМАНИЕ

Время приготовления может меняться в зависимости от типа оборудования.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Азирлеу уақыты жаадың типіне қарай өзгере алады.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY MOONMILK

GIAM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long

15

1870

1871



Trang/ Page No: 1/2

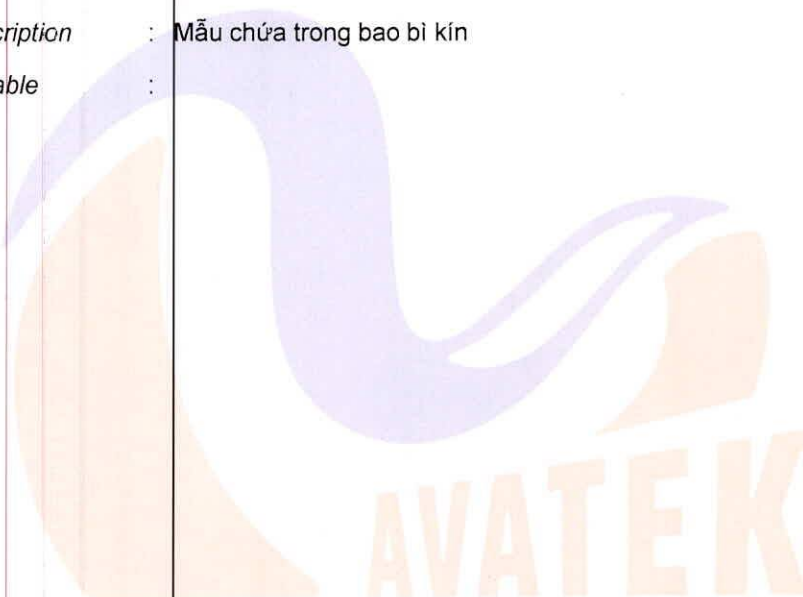
AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK

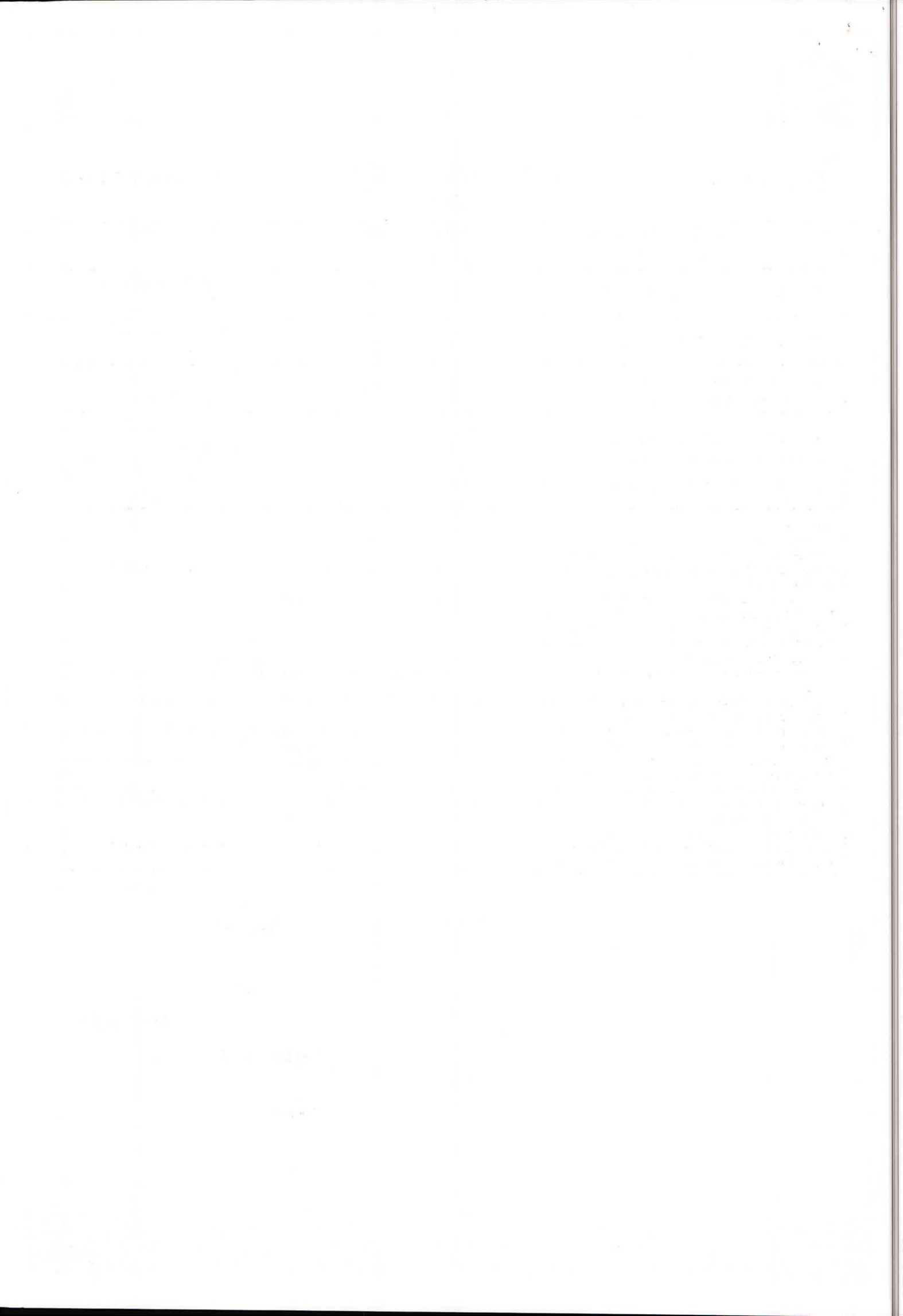


KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OOB2250700599-10

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 : GÀ VIÊN POPCORN MRT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :







Trang/ Page No: 2/2

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OOB2250700599-10

STT/ No.	Chi 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) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.3×10^2	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
4	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
5	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017 / (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ / (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017 / (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi / (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản / (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp / Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK / This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp / Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh / For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện / According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện / According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện 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: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: NIC7260300117-15

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) (*)	221	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	14.2	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	12.8	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	0.499	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	12.6	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	2.08	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	565	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



