

CÔNG TY TNHH MOONMILK

Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha
Trang, Khánh Hoà, Việt Nam

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh Phúc



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 13-
05-2026
11:04:33
+07:00

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA
V/v Công bố sản phẩm

ĐẾN Số:.....
Ngày:.....
Chuyển:.....
Số và ký hiệu HS:.....

Khánh Hoà, ngày 06 tháng 05 năm 2026

Kính gửi: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Thực hiện nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Công ty TNHH Moonmilk nộp hồ sơ tự công bố sản phẩm như sau:

– CHEDDAR CHEESE ANCHOR (PHÔ MAI CHEDDAR CHEESE ANCHOR)

Hồ sơ đính kèm bao gồm:

- 1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh**
- 2. Bản tự công bố sản phẩm**

Công ty TNHH Moonmilk hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của Hồ sơ tự công bố và chất lượng, An toàn thực phẩm đối với những sản phẩm đã công bố.

CÔNG TY TNHH MOONMILK

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Hữu Long



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/Công ty TNHH Moonmilk/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MOONMILK

Địa chỉ hội sở: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0352.767.056

E-mail: qc.moonmilk@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201570744

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 53/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 27/10/2023. Nơi cấp: Sở Công thương Tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CHEDDAR CHEESE ANCHOR (PHÔ MAI CHEDDAR CHEESE ANCHOR)**

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng, muối, men giống, men dịch vị

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm

- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 5-7 ngày để đảm bảo chất lượng.

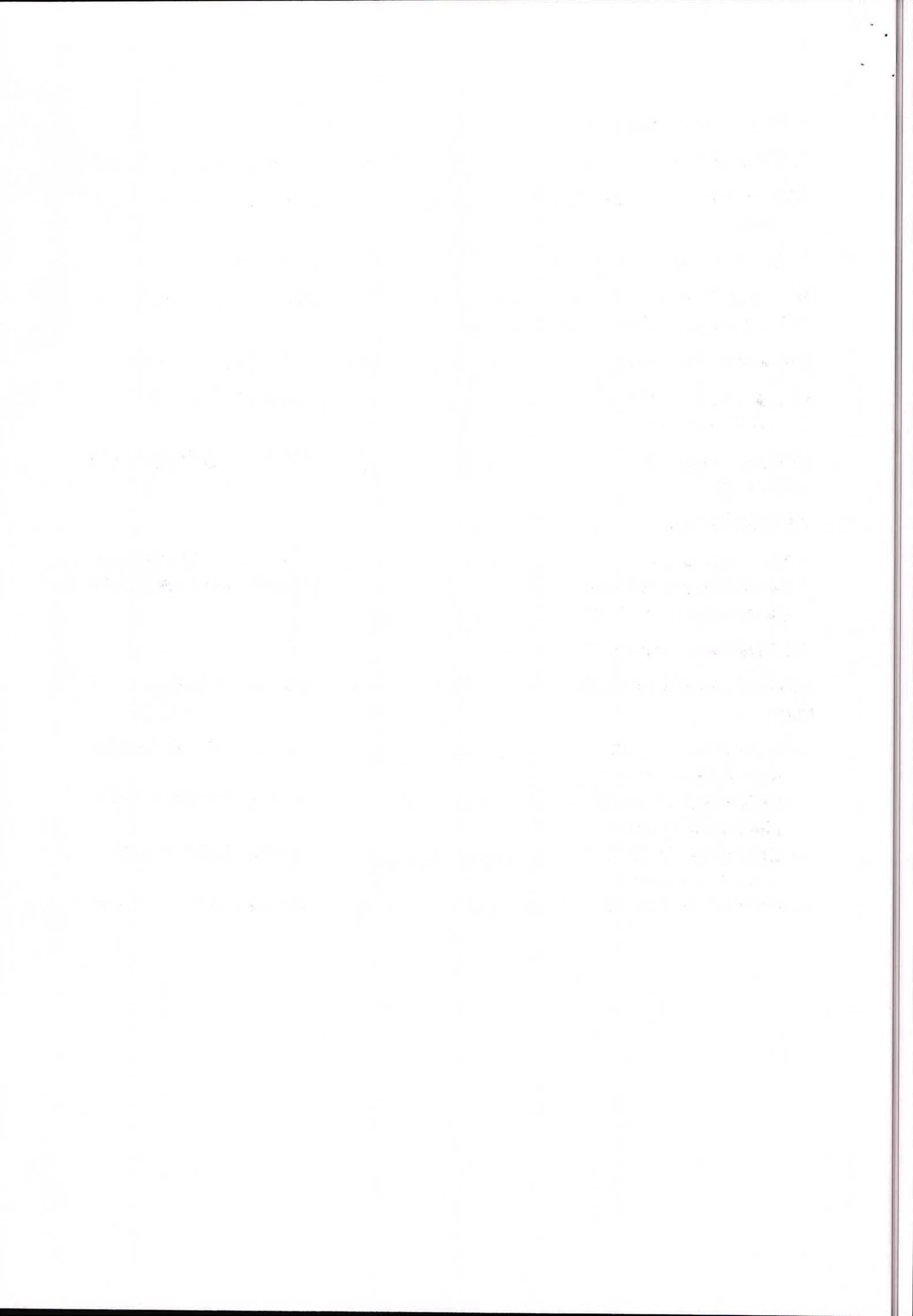
- Ngày sản xuất, hạn sử dụng: xem trên bao bì

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách: 150g hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

- Chất liệu bao bì: Bao PE, đóng gói kín, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

5. Cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm. Không sử dụng nếu sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng, mốc hoặc có mùi lạ.



6. Xuất xứ: **New Zealand**

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: Fonterra Limited ,14 Collingwood Street, Eltham, Taranaki, New Zealand

Nhập khẩu bởi: Công ty TNHH FONTERRA BRANDS (VIỆT NAM)

Địa chỉ: Toà nhà Bitexco Financial Tower Số 02, Hải Triều, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh.

Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 32/GCNATTP-SCT cấp ngày 11/06/2025.

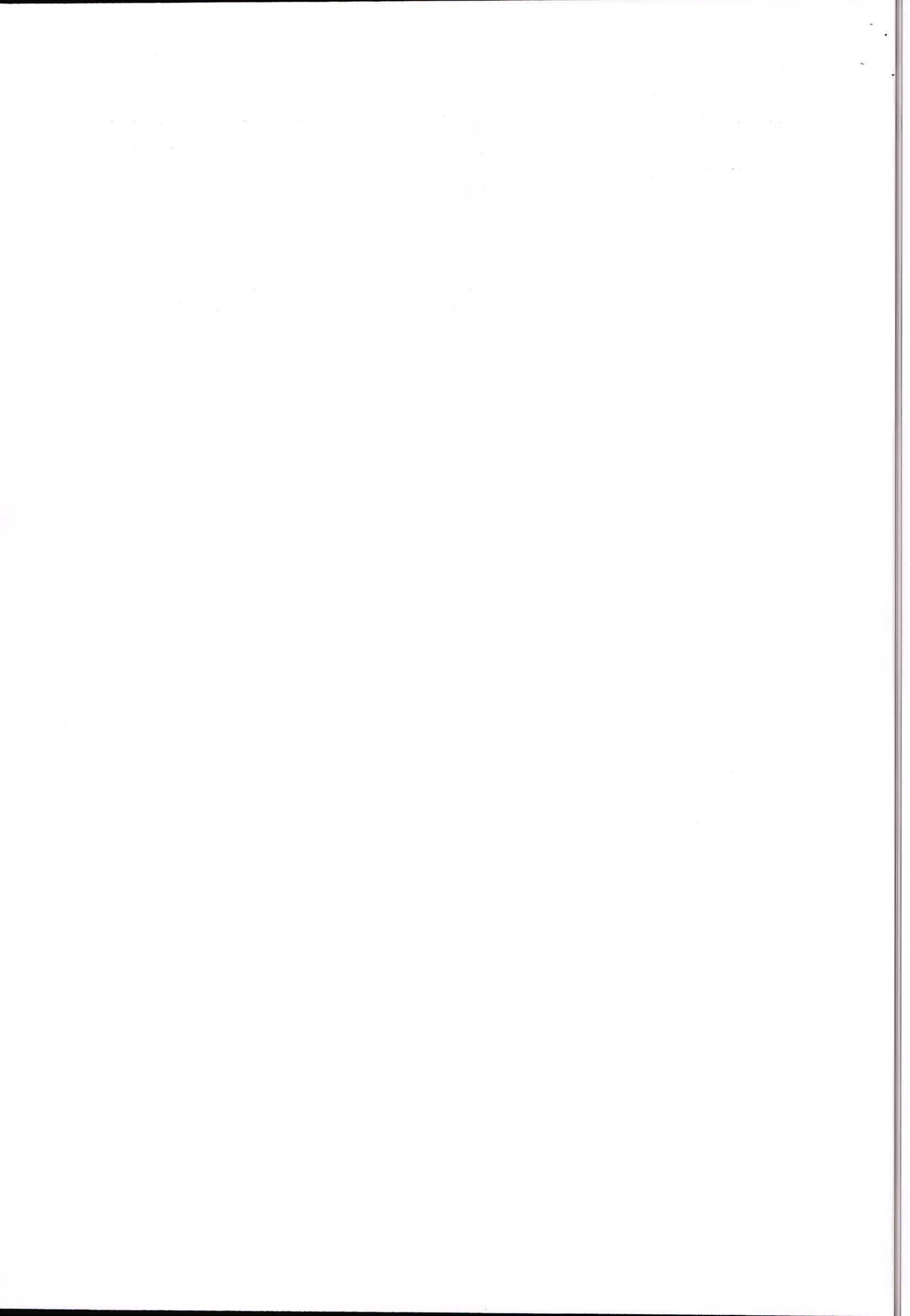
III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nhãn sản phẩm có nội dung phù hợp với nghị định số 43/2017NĐ-CP ngày 14/04/2017 của chính phủ quy định về nhãn hàng hoá. **(Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu 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
- QCVN 5-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat



Chúng tôi xin 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 Hoà, ngày 06 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Hữu Long

114



1964

CHEDDAR CHEESE ANCHOR
PHÔ MAI CHEDDAR CHEESE ANCHOR

Thành phần: Sữa bò tiệt trùng, muối, men giống, men dịch vị.

Giá trị dinh dưỡng trung bình/100g		
Năng lượng (Energy)		401 Kcal
Chất đạm (Protein)		23,5 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		6,11 g
Đường tổng số		Không phát hiện
Chất béo (Lipit)		31,4 g
Natri		698mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn		

HDSD: Dùng trực tiếp hoặc dùng để chế biến thực phẩm. Sau khi mở túi, đóng kín miệng túi hoặc bỏ vào hộp kín, sử dụng nhanh trong 5-7 ngày để đảm bảo chất lượng.

Bảo quản: Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C.

Sản xuất tại: Fonterra Limited 14 Collingwood Street, Eltham, Taranaki, New Zealand

Xuất xứ: New Zealand

Nhập khẩu bởi: Công ty TNHH FONTERRA BRANDS (VIỆT NAM)

Địa chỉ: Toà nhà Bitexco Financial Tower

Số 02, Hải Triều, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh

Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 04 - Công ty TNHH Moonmilk

Địa chỉ: Thửa đất số 290, tờ bản đồ số 38, Cụm công nghiệp Trảng É 1, Thôn Khánh Thành Nam, xã Suối Dầu, tỉnh Khánh Hoà

Quy cách đóng gói: 150g hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hoá.

Chất liệu bao bì: Bao PE, đóng gói kín, đảm bảo vệ sinh an toàn của Bộ Y tế

Cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm. Không sử dụng nếu sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng, mốc hoặc có mùi lạ.

Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì.

NHÂN PHỤ SẢN PHẨM



Tên sản phẩm:

Phô mai Cheddar hiệu Anchor (dạng khối)

Sản xuất tại:

Fonterra Limited

14 Collingwood Street, Eltham, Taranaki, New Zealand
New Zealand

Xuất xứ:

Sữa bò tươi thanh trùng, muối, men vi sinh, men dịch vị

Thành phần:

Thời hạn sử dụng:

365 ngày khi được bảo quản ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C.

Ngày sản xuất: xem "*Production date*" trên bao bì

Ngày hết hạn: xem "*Best Before*" trên bao bì

Lưu ý: Sản phẩm có chứa sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng trực tiếp hoặc dùng để làm bánh kẹo, chế biến các món ăn hoặc dùng cho các bữa ăn nhẹ.

Khối lượng tịnh:

Nhập khẩu & Phân phối bởi:

CÔNG TY TNHH FONTERRA BRANDS (VIỆT NAM)

Tòa nhà Bitexco Financial Tower

Số 2, Hải Triều, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh

1800 6060 (Miễn phí cuộc gọi)

Trung tâm chăm sóc khách hàng:

Tìm hiểu thông tin về Anchor:

<https://www.facebook.com/AnchorFoodProfessionalsVN/>

10/4/2023



BỘ Y TẾ
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1973

- Tên mẫu: CHEDDAR CHEESE ANCHOR (PHÔ MAI CHEDDAR CHEESE ANCHOR)
- Mã số mẫu: 02680/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi ni lon, ép chân không. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 gói x 320g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 08/10/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 10/10/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
4	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	< 10 CFU/g
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	3,5 x 10 ³ CFU/g
6	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

Theo phương pháp thử, kết quả biểu thị < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 10 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG

P.GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

guyana 1987 1988 1989



BỘ Y TẾ
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

BM: 14-02.01

Trang: 1/1

TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY OF CENTRAL PROVINCES

Địa chỉ: 6-8-10, Trần Phú, P. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Điện thoại: 84-258.3811.856 / 84-258.3828.769; Fax: 84-258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



VILAS 410

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

Số: 1959

- Tên mẫu: CHEDDAR CHEESE ANCHOR (PHÔ MAI CHEDDAR CHEESE ANCHOR)
- Mã số mẫu: 02679/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi ni lon, ép chân không. Mẫu được khách hàng mang đến
- Số lượng mẫu: 01 gói x 320g/gói
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 08/10/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 09/10/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng benzoat (tính theo acid benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)
3	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 10 năm 2025
VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



ỦY BAN NHÂN DÂN



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 844

- Tên mẫu: CHEDDAR CHEESE ANCHOR (PHÔ MAI CHEDDAR CHEESE ANCHOR)
- Mã số mẫu: 00701/HH/26
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200 gam
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 25/03/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 29/03/2026
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH MOONMILK
Địa chỉ: Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, Khánh Hoà
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng carbohydrate	QT. HH 85 - 23 (*)	6,11 g/100g
2	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccarose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,03 g/100g)
3	Hàm lượng lipid	QT.HH 19-19 (*)	31,4 g/100g
4	Hàm lượng natri	QT.HH 40-19 (ICP-MS) (*)	698 mg/100g
5	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	23,5 g/100g
6	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	401 Kcal/100g

Ghi chú:

Hàm lượng Protein = 6,38 x hàm lượng nitơ tổng số

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 09 tháng 04 năm 2026

VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng

gratitudo, laudatio, etc.