

CÔNG TY TNHH MOONMILK
Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, 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
11:05:39
+07:00



Khánh Hòa, ngày 06 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 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 chi tiết như sau:

Tên sản phẩm	Số công bố	Ngày công bố
Mozzarella Cheese CJ Freshway – Phô Mai Mozzarella CJ Freshway	24/Moonmilk/2026	06/05/2026

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





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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số : 24/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: 0982 247 328

Email: 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: Mozzarella Cheese CJ Freshway - Phô Mai Mozzarella CJ Freshway.

2. Thành phần: Sữa bò thanh trùng: 98.983%, muối: 1%, men dịch vị: 0.014%, men vi sinh: 0.003%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

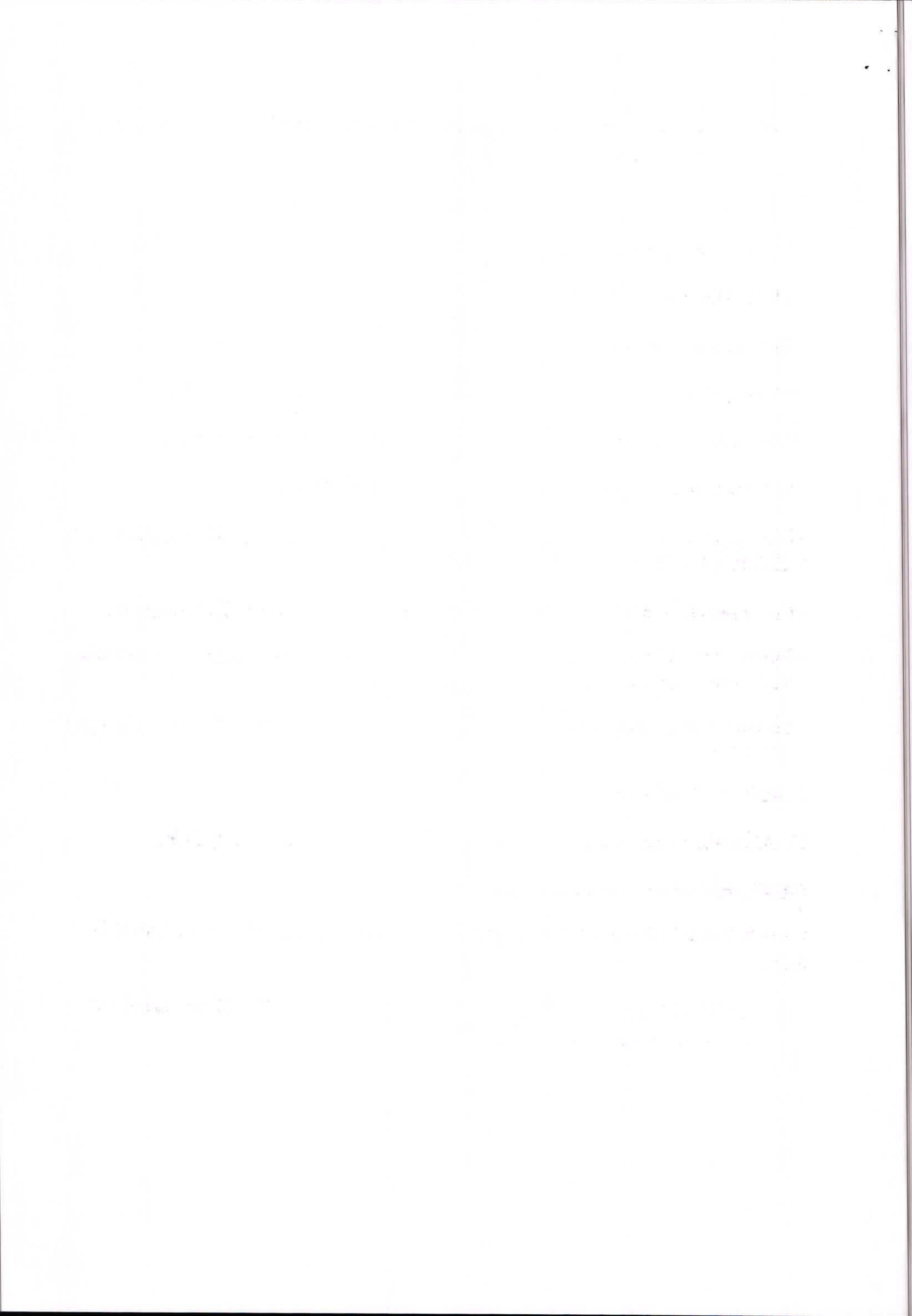
- Bảo quản: Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ -18°C.

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

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

- Quy cách: 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.



- Quy cách đóng gói, chất liệu bao bì, khối lượng tịnh sản phẩm có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường.

5. Cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm quá hạn.
- Không làm đông lại khi đã rã đông.
- Sản phẩm có chứa sữa.
- Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

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

- Sản phẩm của: Công Ty TNHH CJ FRESHWAY Việt Nam.
- Địa chỉ: Lầu 14, toà nhà CJ, số 2Bis-4-6 Lê Thánh Tôn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – 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

7. Xuất xứ : Việt Nam

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

III. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty 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

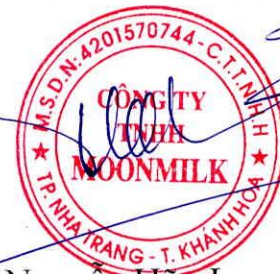


- QCVN 8-2: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3: 2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT – Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư số 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 30 tháng 12 năm 2023: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

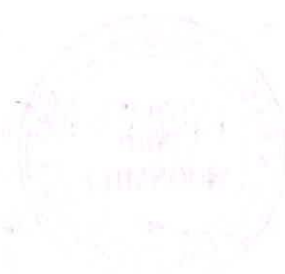
Chúng tôi cam kết thực hiện đầy đủ các qui định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Khánh Hòa, ngày 06 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Hữu Long



Mozzarella Cheese CJ Freshway
Phô Mai Mozzarella CJ Freshway

1. Thành phần: Sữa bò thanh trùng: 98.983%, muối: 1%, men dịch vị: 0.014%, men vi sinh: 0.003%.

Thông tin dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình/100g		
Năng lượng (Energy)		258 Kcal
Chất đạm (Protein)		24,8 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		12,2 g
Đường tổng số		0 g
Chất béo (Lipit)		12,3 g
Natri		211 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn		

2. Quy cách đóng gói: 150g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

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

4. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.
- Bảo quản: Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ -18°C.

5. Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa (túi PE) – phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y Tế.

6. Cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn. Không làm đông lại khi đã rã đông. Sản phẩm có chứa sữa. Không phù hợp với người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

7. Nơi sản xuất:

- Sản phẩm của: Công Ty TNHH CJ FRESHWAY Việt Nam.
- Địa chỉ: Lầu 14, toà nhà CJ, số 2Bis-4-6 Lê Thánh Tôn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- Cơ sở sản xuất, đóng gói: Địa điểm kinh doanh 4 – 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
- Xuất xứ: Việt Nam.



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: 890

- Tên mẫu: Mozzarella Cheese CJ Freshway – Phô Mai Mozzarella CJ Freshway
- Mã số mẫu: 00703/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: 26/03/2026
- 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 (*)	12,2 g/100g
2	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccharose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	< LOQ (LOQ = 0,1 g/100g)
3	Hàm lượng lipid	QT.HH 19-19.(*)	12,3 g/100g
4	Hàm lượng natri	QT.HH 40-19 (ICP-MS) (*)	211 mg/100g
5	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	24,8 g/100g
6	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	258 Kcal/100g

Ghi chú:

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

LOQ: Limit of Quantification/Giới hạn định lượng

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

Khánh Hòa, ngày 13 tháng 04 năm 2026

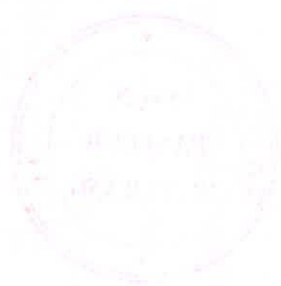
VIỆN TRƯỞNG

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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng



100-10000



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: 840

- Tên mẫu: Mozzarella Cheese CJ Freshway – Phô Mai Mozzarella CJ Freshway
- Mã số mẫu: 00704/VS/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: 26/03/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 27/03/2026
- 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(*)	Âm tính/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	Âm tính/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(*)	< 10 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

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 13 tháng 04 năm 2026

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

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



THE JOURNAL OF THE



THE JOURNAL OF THE



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: 845

- Tên mẫu: Mozzarella Cheese CJ Freshway – Phô Mai Mozzarella CJ Freshway
- Mã số mẫu: 00702/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: 26/03/2026
- Ngày kiểm nghiệm: 30/03/2026
- 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 Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
3	Hàm lượng benzoat (tính theo acid benzoic)	QT.HH 02 - 19 (HPLC) (*)	Không phát hiện (LOD = 3 mg/kg)

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

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

Khánh Hòa, ngày 13 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



გაბრიელისა