Ký bởi: SỞ CÔNG THƯƠNG
Ngày ký: 20-05-2026 15:53:55 +07:00

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

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA
ĐẾN Số: 8872
Ngày: 20/5/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

V/v: tự công bố sản phẩm.

Nha trang, ngày 07 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 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	Bronze Campanelle (Mỳ Campanelle hiệu MAKFA)	26/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

CÔNG TY TNHH MOONMILK
M.S.D.N: 4201570744 - C.T.T.N.H.H
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Hữu Long

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 26/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: Bronze Campanelle (Mỳ Campanelle hiệu MAKFA)

2.Thành phần: Bột mì durum cao cấp, nước.

3.Thời hạn sử dụng sản phẩm: 2 năm kể từ ngày sản xuất

4.Quy cách đóng gói: 500g 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.Nhà Sản Xuất: JSC MAKFA, Nga, 123001, Moscow, Per. Vspolny, 5, Tòa nhà 1, Văn phòng 1, Điện thoại 8-800-500-08-04, export@makfa.ru.

Địa điểm sản xuất:

JSC <<MAKFA», Khu vực Roshino, Quận Sosnovsky, Chelyabinsk oblast, 456513, Nga.

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.

4.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
01	TSVSVHK	CFU/g	<10
02	E.coli	CFU/g	<10
03	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10
04	Coliforms	CFU/g	<10

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	0,2
02	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

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	µg/kg	2
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
03	Ochratoxin A	µg/kg	3
04	Deoxynivalenol	µg/kg	750
05	Zearalenone	µg/kg	75

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

GIAM ĐỐC

CÔNG TY TNHH MOONMILK

M.S.D.N: 4201570744 - C.T.T.N.H.H - T.P. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Hữu Long

Nhãn phụ

- Bronze Campanelle (Mỳ Campanelle hiệu MAKFA)
- Thành phần: Bột mì durum cao cấp, nước.
- Bảo quản: ở nơi khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ không quá 30 độ C và độ ẩm không khí tương đối không quá 70%.
- Hướng dẫn sử dụng: Cho mì vào nước sôi đã thêm muối và nấu ở mức sôi vừa phải, khuấy đều đặn cho đến khi chín; sau đó chắt cho mì ráo nước.
  100 g mì khô cần ít nhất 2 lít nước. Thời gian nấu cho đến khi mềm là 12 phút, thời gian nấu cho đến khi chín dai vừa là 9 phút.
  Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm có chứa Gluten
  Hạn sử dụng : 2 năm 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: JSC MAKFA, Nga, 123001, Moscow, Per. Vspolny, 5, Tòa nhà 1, Văn phòng 1, Điện thoại 8-800-500-08-04, export@makfa.ru.
- ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT: JSC <<MAKFA», Khu vực Roshino, Quận Sosnovsky, Chelyabinsk oblast, 456513, Nga.
- 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 : 26/Moonmilk/2026

Gía trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	366 Kcal
Đạm (Protein)	13.9 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	72.9.5 g
Béo tổng (Total fat)	2.05 g
Natri (Sodium)	1.84 mg
Gía trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn	

2. Bronze Campanelle

BẢN DỊCH
TRANSLATION

MAKFA

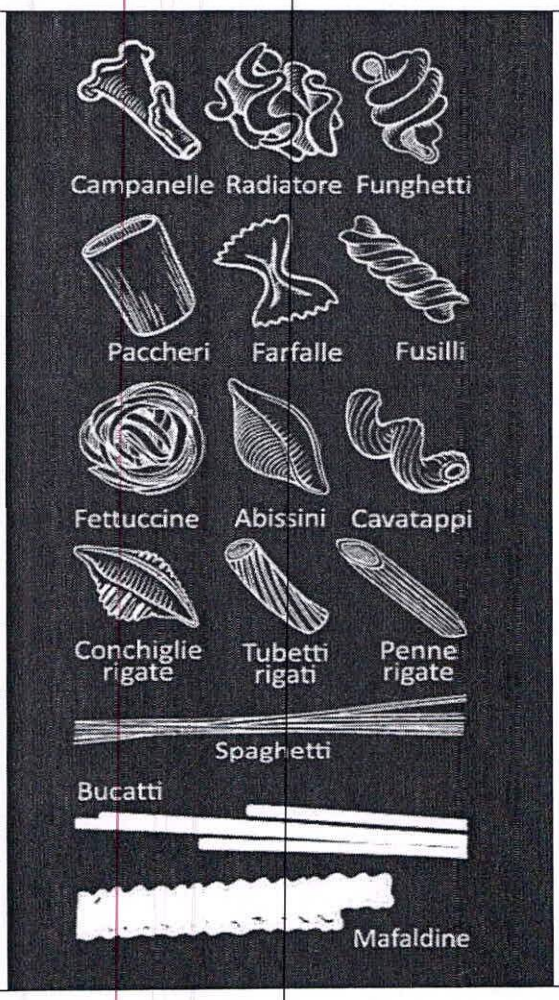
CAMPANELLE

(Logo BRONZE DIE)

Mì chín vừa tới trong 8 phút

500 g

Thấm sốt tốt hơn



Campanelle	Radiatore	Funghetti
Paccheri	Farfalle	Fusilli
Fettuccine	Abissini	Cavatappi
Conchiglie rigate	Tubetti rigati	Penne rigate
	Spaghetti	
Bucatti		
		Mafaldine

BẢN DỊCH
TRANSLATION

(EN) PASTA. INGREDIENTS: top-grade **durum wheat flour** for pasta, water. Store at temperature of max. 30°C and relative air humidity not exceeding 70%. **Contains gluten.**

(DE) TEIGWAREN. ZUTATEN: **Hartweizenmehl** für Teigwaren in bester Qualität, Trinkwasser. Lagerung bei einer Temperatur von höchstens 30°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 70%. **Enthält Gluten.**

(FR) LES PÂTES ALIMENTAIRES. INGREDIENTS: **semoule de blé dur** de qualité supérieure, eau de boisson. A conserver à température ne plus que 30°C et avec l'humidité relative de l'air ne plus que 70%. **Contient du gluten.**

(EL) ΖΥΜΑΡΙΚΑ. ΣΥΝΘΕΣΗ: **αλεύρι από σκληρό σίτο** για υψηλής ποιότητας ζυμαρικά, πόσιμο νερό. Αποθηκεύεται σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 30° C και σχετική υγρασία αέρα που δεν υπερβαίνει το 70%. **Περιέχει γλουτένη.**

(ES) PASTA. INGREDIENTES: **harina de trigo duro** para pasta de calidad superior, agua potable. Temperatura de almacenamiento no más de 30° y la humedad del aire no más de 70%. **Contiene gluten.**

(IT) PASTA. INGREDIENTI: **semola di grano duro** di alta qualità, acqua. Conservare a temperature sotto 30°C e umidità relativa sotto 70%. **Contiene glutine.**

(PT) MASSAS ALIMENTÍCIAS. COMPOSIÇÃO: **farinha de trigo** para massas de qualidade premium, água potável. Manter a temperatura não superior a 30° C e umidade relativa do ar não superior a 70%. **Contém glúten.**

(AR) منتجات المعكرونة

المكونات: دقيق القمح القاسي الخاص بمنتجات المعكرونة عالية الجودة، ماء شرب.
تحفظ في درجة حرارة لا تتجاوز 30°
درجة مئوية ورطوبة نسبية للهواء لا تزيد عن 70%.
يحتوي على الغلوتين

VI: PASTA. THÀNH PHẦN: **Bột mì durum cao cấp**, nước. Bảo quản ở nhiệt độ tối đa 30°C và độ ẩm không khí tương đối không quá 70%. **Sản phẩm có chứa gluten.**

Nutritional value of 100 g of the product (average values) / Nährwert pro 100 g Teigwaren (mittlere Werte) / Valeur nutritionnelle pour 100 g des pâtes (moyenne) /Διατροφική αξία 100 γρ. προϊόντων (μέσες τιμές) / Valor nutritivo de 100 gr del producto (valor medio) / Valori nutrizionali (medi) per 100 g / Valor nutricional de 100 g de produtos (valores médios) / القيمة الغذائية في 100 غرام من المنتج (القيم المتوسطة)	
Energy value / Brennwert / Valeur énergétique / Η ενεργειακή αξία είναι / Valor energético / Valore energetico / O valor energético é de / قيمة الطاقة	353 kcal / χιλιοθερμίδες / 1497 kJ / κιλοκαλόρι / κιλοτζούλ
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucide / Υδατάνθρακες / Hidratos de carbono / Carboidrati / Carboidratos / الكربوهيدرات	70,5 g/γρ/غرام
Including sugars / Darunter Zuckerarten / Dont sucre / σε τ.ch. ζάχαρη/Incluso azucares / Di cui zucchen / incl. açucar / بما في ذلك السكر	2,0 g/γρ/غرام
Dietary fiber / Nahrungsfasern / Fibres alimentaires / Διαιτητικές ίνες / Fibra alimentaria / Fibre alimentari / Fibras Dietéticas / الألياف الغذائية	3,7 g/γρ/غرام
Protein / Eiweiß / Protéine /Πρωτεΐνη / Proteinas / Proteine/ Proteína / البروتين	13,0 g/γρ/غرام
Fats / Fett / Matières grasses / Λίπη / Grasas / Grassi / Gorduras/الدهون	1,3 g/γρ/غرام
Including saturated fatty acids / Darunter gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés / συμπεριλαμβ ανομένων και των κορεσμένων λιπαρών οξέων / Incluso grasas saturadas / di cui acidi grassi saturi / incl. ácidos graxos saturados / بما في ذلك الأحماض الدهنية المشبعة	0,2 g/γρ/غرام
Salt / Salz / Sel / Αλάτι /Sal / Sale / Sal / الملح	0,01g/γρ/غرام

4 601780 016333

CAMPANELLE

NET WEIGHT / Einfüllgewicht / Poids Net / Καθαρό Βάρος / Peso Neto / Peso Netto / Peso Liquido / الوزن الصافي

500 g/γρ/ غرام e

Giá trị dinh dưỡng đối với mỗi 100g sản phẩm	
Giá trị năng lượng	353 kcal / 1497 kJ
Carbohydrates	70,5 g
Chứa đường	2,0 g
Chất xơ	3,7 g
Protein	13,0 g
Chất béo	1,3 g
Chứa axit béo bão hòa	0,2 g
Muối	0,01 g

(Mã vạch) **CAMPANELLE**

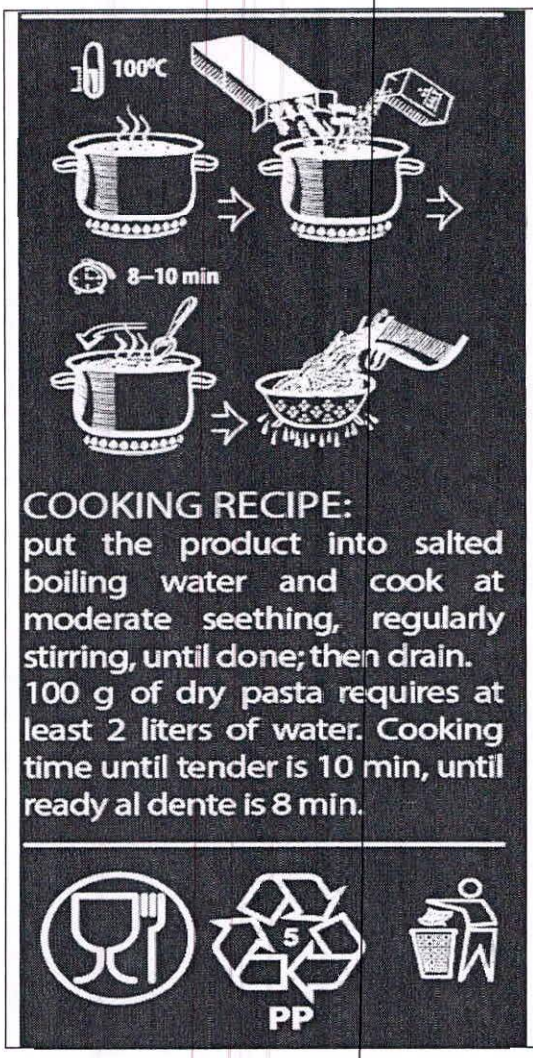
4 601780 016333 Khối lượng tịnh **500 e**

BẢN DỊCH
TRANSLATION

MASTERPIECES OF FINE DINING AT HOME We make our pasta in such a way that you can cook tasty delicacies at home. Its perfect thickness and texture helps to cook recipes easily from renowned chefs right in your kitchen. Unique, unusual shapes of our pasta inspire cooking masterpieces in just 15-20 minutes. MAKFA is not just pasta. MAKFA is «chef-pasta».	**TUYỆT TÁC ẨM THỰC CAO CẤP TẠI NHÀ** Chúng tôi làm ra loại pasta này để bạn có thể tự tay nấu những món ăn ngon tuyệt hảo ngay tại nhà. Độ dày và kết cấu hoàn hảo của mì giúp bạn dễ dàng chế biến các công thức từ những đầu bếp nổi tiếng ngay trong căn bếp của mình.Hình dạng độc đáo và khác biệt của các loại pasta của chúng tôi sẽ truyền cảm hứng để bạn tạo ra những tuyệt tác ẩm thực chỉ trong 15 – 20 phút. MAKFA không chỉ là mì pasta, MAKFA còn là "pasta chuẩn đầu bếp".
BRONZE DIE We use bronze die equipment as an excellent tool for making awesome pasta types of both long and short formats. Premium pasta is rough and porous due to the structure of bronze die, and this ensures that the taste and color of the selected sauce will be absorbed during cooking.	*(Logo BRONZE DIE)* Chúng tôi sử dụng thiết bị khuôn đồng — một công cụ tuyệt vời để tạo ra các loại pasta độc đáo, tạo hình sợi dài và sợi ngắn. Pasta cao cấp trở nên thô ráp và xốp nhờ cấu trúc của khuôn đồng. Điều này đảm bảo rằng hương vị và màu sắc của nước sốt bạn chọn sẽ được thấm hút hoàn toàn trong quá trình nấu.
MANUFACTURER: JSC MAKFA, Russia, 123001, Moscow, Per. Vsepolny, 5, building 1, office 1, tel. 8-800-500-08-04, export@makfa.ru. PRODUCTION: JSC «MAKFA», locality Roshino, Sosnovsky district, Chelyabinsk oblast, 456513, Russia. HERSTELLER: AO MAKFA, Russland, 123001, Moskau, per. Wspolnij d. 5, str. 1, of. 1, Tel.: 8-800-500-08-04, export@makfa.ru.	**NHÀ SẢN XUẤT**: JSC MAKFA, Nga, 123001, Moscow, Per. Vsepolny, 5, Tòa nhà 1, Văn phòng 1, Điện thoại 8-800-500-08-04, export@makfa.ru. **ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT**: JSC <<MAKFA», Khu vực Roshino, Quận Sosnovsky, Chelyabinsk oblast, 456513, Nga. **NHÀ SẢN XUẤT**: AO MAKFA, Russland, 123001, Moskau, per. Wspolnij d. 5, Đường 1, Văn phòng 1, SĐT: 8-800-500-08-04, export@makfa.ru

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

BẢN DỊCH
TRANSLATION



100°C

8-10 phút

CÔNG THỨC NẤU ĂN:
Cho mì vào nước sôi đã thêm muối và nấu ở mức sôi vừa phải, khuấy đều đặn cho đến khi chín; sau đó chắt cho mì ráo nước.
100 g mì khô cần ít nhất 2 lít nước. Thời gian nấu cho đến khi mềm là 10 phút, thời gian nấu cho đến khi chín dai vừa là 8 phút.

IMPORTED and DISTRIBUTED by:
- Kosmonte Foods LLC, Dubai, UAE, tel.: +97144572136, e-mail: info@kosmontefoods.ae
- Hergestellt für: Monolith Süd GmbH, Ohmstr.7, D-71083 Herrenberg. www.monolith-gruppe.eu
- MAMTAKIM INC, Staten Island NY 10303 USA, tel.: (718) 596-9577, www.mamtakim.us
- EMS International Trading Co., Ltd., 103 Yokoyama Bld., 13-5 Ise-cho, Kawasaki-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa, 210-0805 Japan, tel.: (81) 120-436-789, e-mail: info@ems-intl-trading.com
- Beyond Beauty And Wellness Corporation Co., Ltd, 17 Soi Ramkhamhaeng 12 Yak 2, Huamark, Bangkapi, Bangkok, 10240 THAILAND, tel.: (66) 2-717-3551, e-mail: info.bbwimport@gmail.com
- The company IMPERIA, South Korea, 1st floor, 116 Jigok-ro, Danwon-gu, Ansan-si, Gyeonggi-do, tel.: (82) 031-495-4022, www.shop.imperia.co.kr e-mail: imperiafoods@gmail.com
- Monolith (UK) LTD, Unit 3, Thames Gateway Park, Choats Road, RM9 6RH, Dagenham, London, United Kingdom, tel.: 02075400039, e-mail: uk.info@mono-lith-gruppe.com, www.monolith-uk.co.uk

ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI BỞI:

Kosmonte Foods LLC, Dubai, UAE, SĐT: +97144572136, e-mail: info@kosmontefoods.ae
Được sản xuất cho: Monolith Süd GmbH, Ohmstr.7, D-71083 Herrenberg. www.monolith-gruppe.eu
MAMTAKIM INC, Staten Island NY 10303 Hoa Kỳ, SĐT: (718) 596-9577, www.mamtakim.us
EMS International Trading Co., Ltd., 103 Yokoyama Bld., 13-5 Ise-cho, Kawasaki-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa, 210-0805 Japan, SĐT: (81) 120-436-789,
e-mail: info@ems-intl-trading.com
Beyond Beauty And Wellness Corporation Co., Ltd, 17 Soi Ramkhamhaeng 12 Yak 2, Huamark, Bangkapi, Bangkok, 10240 THÁI LAN, SĐT: (66) 2-717-3551, e-mail: info.bbwimport@gmail.com
Công ty IMPERIA, Hàn Quốc, Tầng 1, 116 Jigok-ro, Danwon-gu, Ansan-si, Gyeonggi-do, SĐT: (82) 031-495-4022, www.shop.imperia.co.kr
e-mail: imperiafoods@gmail.com
Monolith (UK) LTD, Unit 3, Thames Gateway Park, Đường Choats, RM9 6RH, Dagenham, London, Vương Quốc Anh, SĐT: 02075400039, e-mail: uk.info@mono-lith-gruppe.com, www.monolith-uk.co.uk

Tôi, Nguyễn Thị Mai Hiên, Căn cước số: 001300010089 do Bộ Công An cấp ngày 18/08/2025; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt.**

Ngày 16 tháng 01 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Nguyễn Thị Mai Hiên

Ngày 16 tháng 01 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mười sáu, tháng một, năm hai nghìn không trăm hai mươi sáu)

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 Trần Thị Huyền là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Nguyễn Thị Mai Hiên 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 5 tờ, 5 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: 6382 **Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND**

Người thực hiện chứng thực

Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu

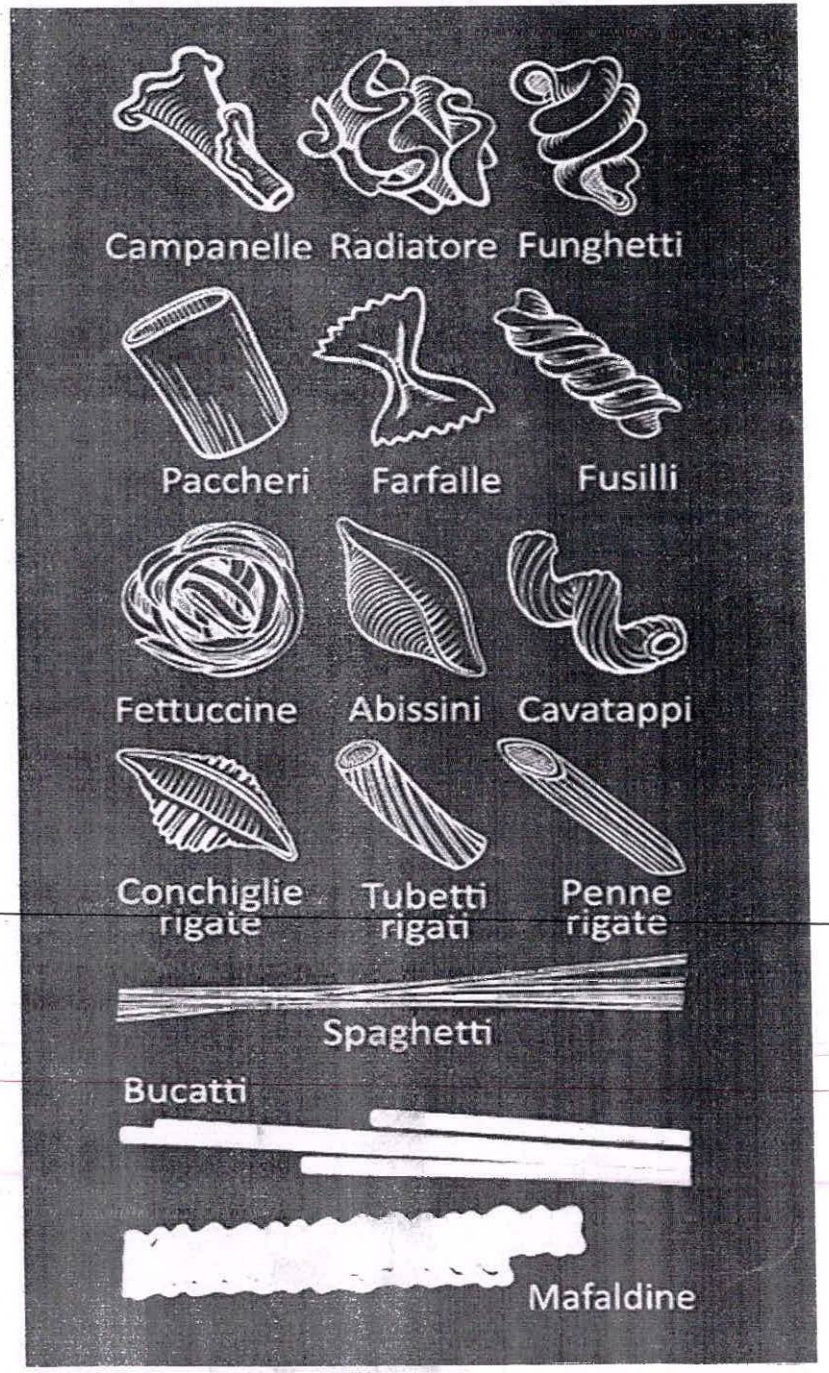
CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.Đ: 69 - C.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG NGUYỄN HUỆ
P. Ô CHỢ DỪA - T.P HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN

Trần Thị Huyền

2. Bronze Campanelle



Giám đốc

CÔNG TY TNHH MOONMILK

Nguyễn Hữu Long

(EN) PASTA. INGREDIENTS: top-grade **durum wheat flour** for pasta, water. Store at temperature of max. 30°C and relative air humidity not exceeding 70%. **Contains gluten.**

(DE) TEIGWAREN. ZUTATEN: **Hartweizenmehl** für Teigwaren in bester Qualität, Trinkwasser. Lagerung bei einer Temperatur von höchstens 30°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 70%. **Enthält Gluten.**

(FR) LES PÂTES ALIMENTAIRES. INGREDIENTS: **semoule de blé dur** de qualité supérieure, eau de boisson. A conserver à température ne plus que 30°C et avec l'humidité relative de l'air ne plus que 70%. **Contient du gluten.**

(EL) ΖΥΜΑΡΙΚΑ. ΣΥΝΘΕΣΗ: **αλεύρι από σκληρό σιτο** για υψηλής ποιότητας ζυμαρικά, πόσιμο νερό. Αποθηκεύεται σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 30° C και σχετική υγρασία αέρα που δεν υπερβαίνει το 70%. **Περιέχει γλουτένη.**

(ES) PASTA. INGREDIENTES: **harina de trigo duro** para pasta de calidad superior, agua potable. Temperatura de almacenamiento no más de 30° y la humedad del aire no más de 70%. **Contiene gluten.**

(IT) PASTA. INGREDIENTI: **semola di grano duro** di alta qualità, acqua. Conservare a temperature sotto 30°C e umidità relativa sotto 70%. **Contiene glutine.**

(PT) MASSAS ALIMENTÍCIAS. COMPOSIÇÃO: **farinha de trigo** para massas de qualidade premium, água potável. Manter a temperatura não superior a 30° C e umidade relativa do ar não superior a 70%. **Contém glúten.**

(AR) منتجات المعكرونة

المكونات: دقيق القمح القاسي الخاص بمنتجات المعكرونة عالية الجودة، ماء شرب.
تحفظ في درجة حرارة لا تتجاوز 30°
درجة مئوية ورطوبة نسبية للهواء لا تزيد عن 70%.
يحتوي على الغلوتين

Nutritional value of 100 g of the product (average values) / Nährwert pro 100 g Teigwaren (mittlere Werte) / Valeur nutritionnelle pour 100 g des pâtes (moyenne) /Διατροφική αξία 100 γρ. προϊόντων (μέσες τιμές) / Valor nutritivo de 100 gr del producto (valor medio) / Valori nutrizionali (medi) per 100 g / Valor nutricional de 100 g de rodutos (valores médios) / القيمة الغذائية في 100 غرام من المنتج (القيم المتوسطة)	
Energy value / Brennwert / Valeur énergétique / H ενεργειακή αξία είναι / Valor energético / Valore energetico / O valor energético é de / قيمة الطاقة	353 kcal / χιλιοθερμίδες/ كيلوكالو /1497 kJ / κιλοντζάουλ/ كيلوجول
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucide / Υδατάνθρακες / Hidratos de carbono / Carboidrati / Carboidratos / الكربوهيدرات	70,5 g/γρ/غرام
Including sugars / Darunter Zuckerarten / Dont sucre / σε t.ch. ζάχαρη/Incluso azucares / Di cui zuccheri / incl. açucar / بما في ذلك السكر	2,0 g/γρ/غرام
Dietary fiber / Nahrungsfasern / Fibres alimentaires / Διαιτητικές ίνες / Fibra alimentaria / Fibre alimentari / Fibras Dietéticas / الألياف الغذائية	3,7 g/γρ/غرام
Protein / Eiweiß / Protéine /Πρωτεΐνη / Proteinas / Proteine/ Proteína / البروتين	13,0 g/γρ/غرام
Fats / Fett / Matières grasses / Λίπη / Grasas / Grassi / Gorduras / الدهون	1,3 g/γρ/غرام
Including saturated fatty acids / Darunter gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés / συμπεριλαμβ ανωμένων και των κορεσμένων λιπαρών οξέων / Incluso grasas saturadas / di cui acidi grassi saturi / incl. ácidos graxos saturados / بما في ذلك الأحماض الدهنية المشبعة	0,2 g/γρ/غرام
Salt / Salz / Sel / Αλάτι /Sal / Sale / Sal / الملح	0,01g/γρ/غرام

4 601780 016333

CAMPANELLE

NET WEIGHT / Einfüllgewicht / Poids Net / Καθαρό Βάρος / Peso Neto / Peso Netto / Peso Liquido / الوزن الصافي

500 g/γρ/ e غرام

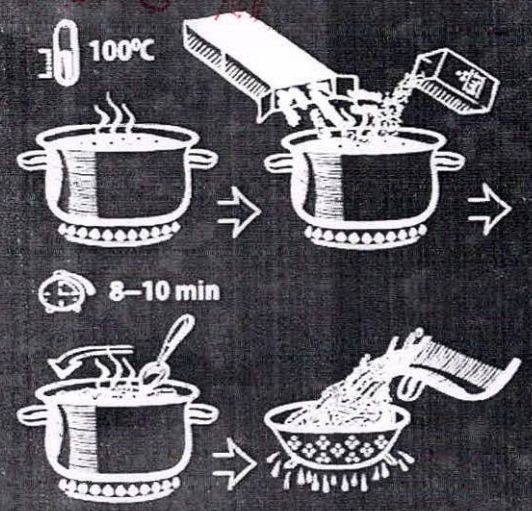
MASTERPIECES OF FINE DINING AT HOME

We make our pasta in such a way that you can cook tasty delicacies at home. Its perfect thickness and texture helps to cook recipes easily from renowned chefs right in your kitchen.

Unique, unusual shapes of our pasta inspire cooking masterpieces in just 15-20 minutes. MAKFA is not just pasta. MAKFA is «chef-pasta».

BRONZE DIE

We use bronze die equipment as an excellent tool for making awesome pasta types of both long and short formats. Premium pasta is rough and porous due to the structure of bronze die, and this ensures that the taste and color of the selected sauce will be absorbed during cooking.



COOKING RECIPE:

put the product into salted boiling water and cook at moderate seething, regularly stirring, until done; then drain.

100 g of dry pasta requires at least 2 liters of water. Cooking time until tender is 10 min, until ready al dente is 8 min.

MANUFACTURER: JSC MAKFA, Russia, 123001, Moscow, Per. Vsepolny, 5, building 1, office 1, tel. 8-800-500-08-04, export@makfa.ru.

PRODUCTION: JSC «MAKFA», locality Roshino, Sosnovsky district, Chelyabinsk oblast, 456513, Russia.

HERSTELLER: AO MAKFA, Russland, 123001, Moskau, per. Wspolnij d. 5, str. 1, of. 1, Tel: 8-800-500-08-04, export@makfa.ru.

IMPORTED and DISTRIBUTED by:

- Kosmonte Foods LLC, Dubai, UAE, tel.: +97144572136, e-mail: info@kosmontefoods.ae
- Hergestellt für: Monolith Süd GmbH, Ohmstr.7, D-71083 Herrenberg. www.monolith-gruppe.eu
- MAMTAKIM INC, Staten Island NY 10303 USA, tel.: (718) 596-9577, www.mamtakim.us
- EMS International Trading Co., Ltd., 103 Yokoyama Bld., 13-5 Ise-cho, Kawasaki-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa, 210-0805 Japan, tel.: (81) 120-436-789, e-mail: info@ems-intl-trading.com
- Beyond Beauty And Wellness Corporation Co., Ltd, 17 Soi Ramkhamhaeng 12 Yak 2, Huamark, Bangkapi, Bangkok,10240 THAILAND, tel.: (66) 2-717-3551, e-mail: info.bbwimport@gmail.com
- The company IMPERIA, South Korea, 1st floor, 116 Jigok-ro, Danwon-gu, Ansan-si, Gyeonggi-do, tel.: (82) 031-495-4022, www.shop.imperia.co.kr e-mail: imperiafoods@gmail.com
- Monolith (UK) LTD, Unit 3, Thames Gateway Park, Choats Road, RM9 6RH, Dagenham, London, United Kingdom, tel.: 02075400039, e-mail: uk.info@monolith-gruppe.com, www.monolith-uk.co.uk

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (1/4)

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*	:	17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ *Date of testing*	:	17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ *Date of Issue*	:	30/03/2026
Thông tin mẫu/ *Name of Sample*	:	**BRONZE CAMPANELLE (MỲ CAMPANELLE HIỆU MAKFA)**
Mô tả mẫu/ *Sample Description*	:	Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ *Results Table*	:	

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (1/4)

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) (*)	366	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	13.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	72.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	2.05	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	1.84	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): 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.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. 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.
9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. 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.
11. 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).

12. 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".

13. Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK
M.S.D.N: 0317692663-C.T.C.P
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (2/4)

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* : 17/03/2026

Ngày thử nghiệm/ *Date of testing* : 17/03/2026 - 27/03/2026

Ngày trả kết quả/ *Date of Issue* : 30/03/2026

Thông tin mẫu/ *Name of Sample* : **BRONZE CAMPANELLE (MỲ CAMPANELLE HIỆU MAKFA)**

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

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
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

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): 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.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. 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.
9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. 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.
11. 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).
12. 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".
13. Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

M.S.D.N: 0317692663 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (3/4)

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*	:	17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ *Date of testing*	:	17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ *Date of Issue*	:	30/03/2026
Thông tin mẫu/ *Name of Sample*	:	**BRONZE CAMPANELLE (MỲ CAMPANELLE HIỆU MAKFA)**
Mô tả mẫu/ *Sample Description*	:	Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ *Results Table*	:	

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (3/4)

STT/ *No.*	Chỉ 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)

Chú thích/ *Remarks*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): 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.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. 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.
9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. 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
11. 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).
12. 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".
13. Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK
M.S.D.N: 0317692663 - C.T.C.P
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (4/4)

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*	:	17/03/2026
Ngày thử nghiệm/ *Date of testing*	:	17/03/2026 - 27/03/2026
Ngày trả kết quả/ *Date of Issue*	:	30/03/2026
Thông tin mẫu/ *Name of Sample*	:	**BRONZE CAMPANELLE (MỲ CAMPANELLE HIỆU MAKFA)**
Mô tả mẫu/ *Sample Description*	:	Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ *Results Table*	:	

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: QOD9260300288-2 (4/4)

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
4	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
5	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
6	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
7	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*:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**).(*): 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.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
8. 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.
9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
10. 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.
11. 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).

12. 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".

13. Kết quả trong báo cáo này là một phần trong tổng số 04 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 04 reports in the overall analysis.

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK
M.S.D.N: 0317692663 - C.T.C.P - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH