

CÔNG TY TNHH MOONMILK
Tổ 13 Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
T: 02583 553 888

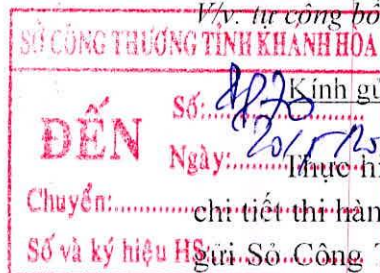
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 20-
05-2026
16:06:19
+07:00

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 Fettuccine (Mỳ Fettuccine hiệu MAKFA)	31/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

NOT FOR SALE

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số : 31/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 Fettuccine (Mỳ Fettuccine 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. 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.

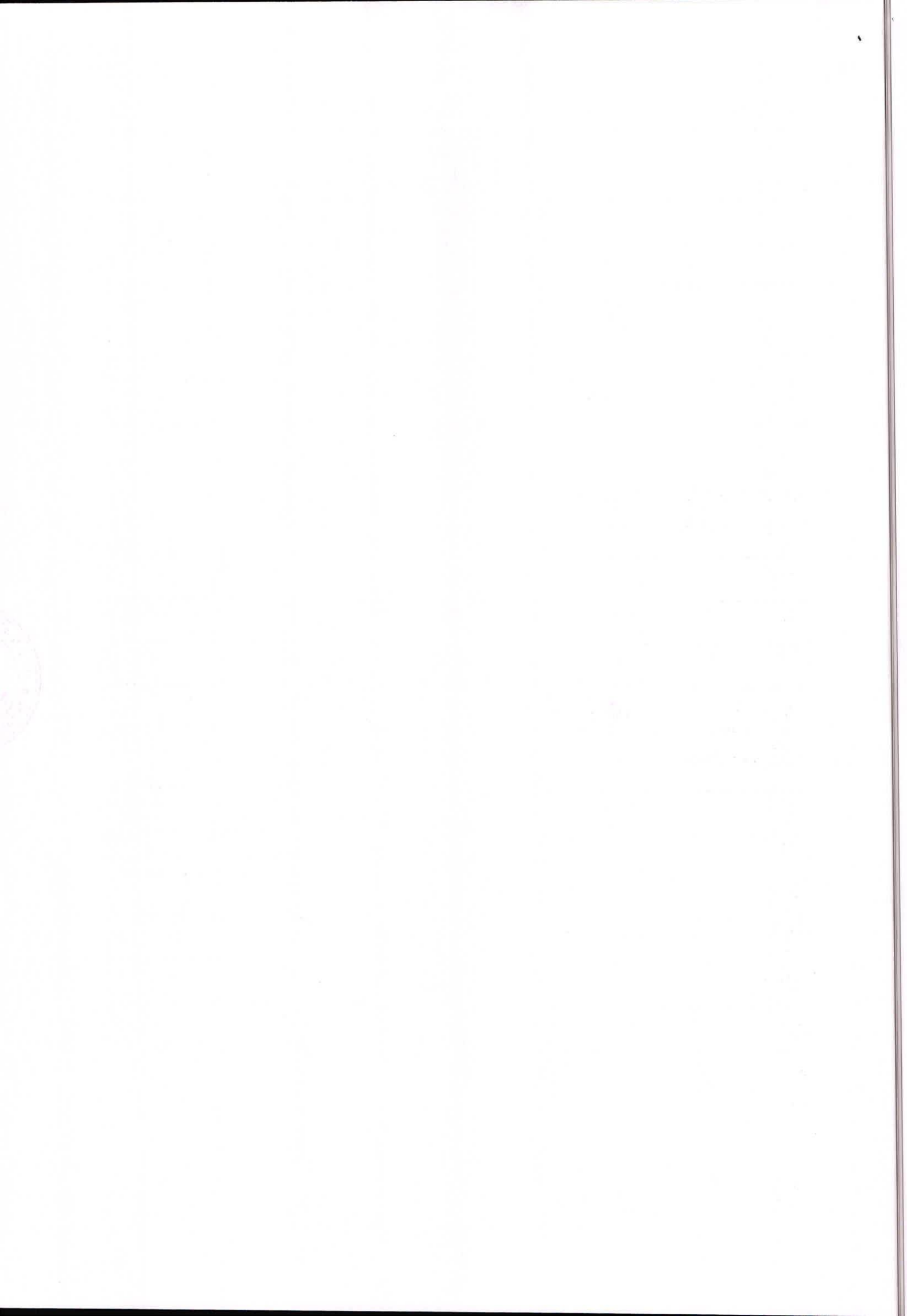
III. Mẫu nhãn sản phẩm: đính kèm mẫu nhãn phụ và nhãn chính dự kiến

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



Nguyễn Hữu Long



Nhãn phụ

- Bronze Fettuccine (Mỹ Fettuccine 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 : 31/Moonmilk/2026



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g		
Năng lượng (Energy)		364 Kcal
Đạm (Protein)		13.6 g
Carbohydrat (Carbohydrate)		73.4 g
Béo tổng (Total fat)		1.82 g
Natri (Sodium)		2.78 mg
Giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dao động (+/-) 20% giá trị công bố ghi trên nhãn		



7. Bronze Fettuccine

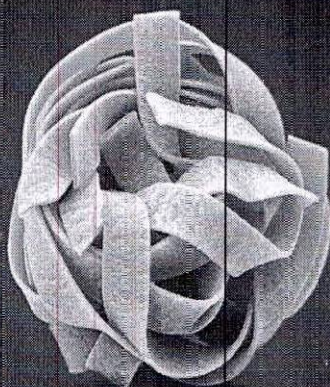
BẢN DỊCH

TRANSLATION

FETTUCCINE



500 g
17,6 oz



ABSORBS MORE SAUCE

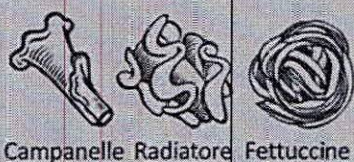
FETTUCCINE

(Logo BRONZE DIE)

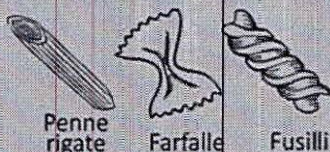
Mì chín vừa tới trong 5 phút

500 g
17,6 oz

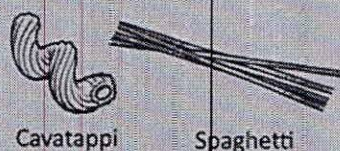
Thấm sốt tốt hơn



Campanelle Radiatore Fettuccine



Penne rigate Farfalle Fusilli



Cavatappi Spaghetti

To find more delicious
recipes visit us at:
<http://pasta.makfahealth.com>



Campanelle Radiatore Fettuccine

Penne rigate Farfalle Fusilli

Cavatappi Spaghetti

Để tìm thêm các công thức nấu ăn ngon,
vui lòng truy cập tại:
www.makfahealth.com
(Mã QR)

U

H

1911

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

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) / القيمة الغذائية في 100 غرام من المنتج (القيم المتوسطة)	
Energy value / Brennwert / Valeur énergétique / قيمة الطاقة	353 kcal / 1497 kJ / كيلوجول
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucide / الكربوهيدرات	70,5 g/غرام
Including sugars / Darunter Zuckerarten / Dont sucre بما في ذلك السكر	2,0 g/غرام
Dietary fiber / Nahrungsfasern / Fibres alimentaires / الألياف الغذائية	3,7 g/غرام
Protein / Eiweiß / Protéine / البروتين	13,0 g/غرام
Fats / Fett / Matières grasses / الدهون	1,3 g/غرام
Including saturated fatty acids / Darunter gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés / الأحماض الدهنية المشبعة	0,2 g/غرام
Salt / Salz / Sel / الملح	0,01g/غرام

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

(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.

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.**

IMPORTED and DISTRIBUTED by:

- **DOLINA TRADE LTD.** 10, Bareket str., Industrial park Caesarea, 3079865, Israel, tel.: +97246881245. www.food.dolina.co.il
 - **MAMTAKIM INC.** 888 Magnolia Avenue Elizabeth, New Jersey USA 07201, tel.: (718) 596-9577, www.mamtakim.us
 - **WONDER BERRY NORTH AMERICA Inc** 565 Edgeley Blvd, Vaughan L4K-4G4, ON, Canada, tel.: (905) 669-6696
 - **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
 - **MONOLITH (UK) LTD**, Unit 3, Thames Gateway Park, Choats Road, RM9 6RH, Dagenham, London, United Kingdom, tel.: 02075400039, e-mail: uk.info@monolith-uk.com, www.monolith-uk.co.uk
- HERGESTELLT FÜR: **Monolith Süd GmbH**, Ohmstr.7, D-71083 Herrenberg. www.monolith-gruppe.eut

ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI BỞI:

- **DOLINA TRADE LTD.** 10, Đường Bareket, Khu công nghiệp Caesarea, 3079865, Israel, SĐT: +97246881245. www.food.dolina.co.il
 - **MAMTAKIM INC.** 888 Magnolia Avenue Elizabeth, New Jersey HOA KỲ 07201, SĐT: (718) 596-9577, www.mamtakim.us
 - **WONDER BERRY NORTH AMERICA Inc.** 565 Edgeley Blvd, Vaughan L4K-4G4, ON, Canada, SĐT: (905) 669-6696
 - **EMS INTERNATIONAL TRADING Co., Ltd.** 103 Yokoyama Bld., 13-5 Ise-cho, Kawasaki-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa, 210-0805 Nhật Bản, SĐT: (81) 120-436-789, e-mail: info@ems-intl-trading.com
 - **MONOLITH (UK) LTD**, Unit 3, Thames Gateway Park, Đường Choats, RM9 6RH, Dagenham, London, Vương Quốc Anh, SĐT: 02075400039, e-mail: uk.info@monolith-uk.com, www.monolith-uk.co.uk
- ĐƯỢC SẢN XUẤT CHO:** **Monolith Süd GmbH**, Ohmstr.7, D-71083 Herrenberg. www.monolith-gruppe.eut



11

11

BẢN DỊCH
TRANSLATION

MANUFACTURER: JSC MAKFA, Russia, 123001, Moscow, Per. Vsepolny, 5, building 1, office 1, tel. 8-800-500-08-04, makfa@makfa.ru
PRODUCTION: JSC «MAKFA», locality Roshino, Sosnovsky district, Chelyabinsk oblast, 456513, Russia.

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.

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».



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.

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".

(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.

Nutrition Facts

Serving Size: 3.5 oz. (100 g dry)
Servings Per Container: 5

Amount Per Serving		
Calories		353
	% Daily Value*	
Total Fat	1g	2%
Saturated Fat	0.2g	1%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	0mg	0%
Sodium	30mg	1%
Total Carbohydrate	70.5g	24%
Dietary Fiber	3.7g	13%
Total Sugars	2g	
Incl. Added Sugars	0g	0%
Protein	13g	
Vitamin D	0mg	0%
Calcium	6mg	0%
Iron	0mg	0%
Potassium	174mg	5%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



Thông tin dinh dưỡng

Khẩu phần: 3.5 oz (100g mì khô)

Số khẩu phần trên mỗi hộp: 5

Giá trị đối với mỗi khẩu phần

Calo	353
	% Giá trị hàng ngày*
Tổng Chất béo	1 g 2%
Chất béo bão hòa	0.2g 1%
Chất béo chuyển hóa	0g
Cholesterol	0mg 0%
Natri	30mg 1%
Tổng Carbohydrate	70.5g 24%
Chất xơ	3.7g 13%
Tổng đường	2g
Bao gồm Đường bổ sung	0g 0%
Protein	13g
Vitamin D	0mg 0%
Canxi	6mg 0%
Sắt	0mg 0%
Kali	174mg 5%

*% Giá trị hàng ngày cho biết mức độ đóng góp của chất dinh dưỡng trong một khẩu phần ăn vào chế độ ăn uống hàng ngày. 2000 calo mỗi ngày được dùng làm lời khuyên dinh dưỡng chung.

U

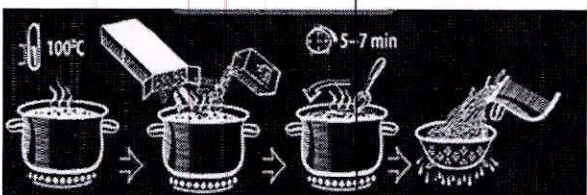
K

ET 001-123
011-1234567

1000

h

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

 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 7 min, until ready al dente is 5 min.	100°C 5-7 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 vớt cho mì ráo nước. 100 g mì khô cần ít nhất 2 lít nước. Thời gian nấu cho đến khi mềm là 7 phút, thời gian nấu cho đến khi chín dai vừa là 5 phút.
---	--

 FETTUCCINE NET WEIGHT / Einfüllgewicht / Poids Net / الوزن الصافي משקל נקי: 500 g غرام גרם עדיף לשימוש לפני: Best before: / Verbrauchen bis: / Da consumarsi entro / לפני مدخلت ست	(Mã vạch) FETTUCCINE 4 601780 018443 Khối lượng tịnh 500 g Hạn sử dụng:
---	---

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

4

4

RECEIVED
JAN 10 1900

W. H. H. & Co.

1000

1

Tôi, Nguyễn Thị Mai Hiền, 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

u

Nguyễn Thị Mai Hiền

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** là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Nguyễn Thị Mai Hiền 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: 6387 Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND

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

CÔNG CHỨNG VIÊN



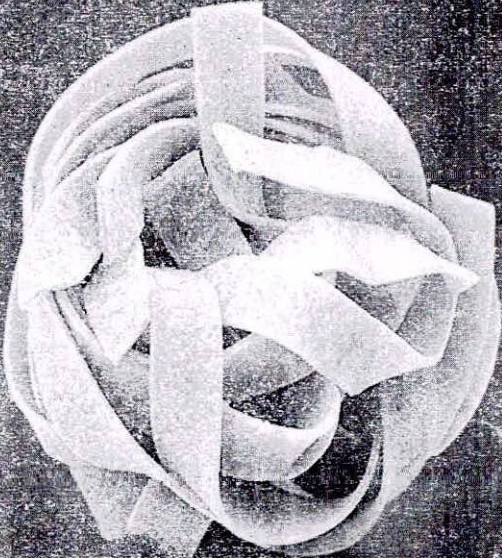
CÔNG CHỨNG VIÊN
Trần Thị Huyền



7. Bronze Fettuccine

FETTUCCINE

BRONZE DIE



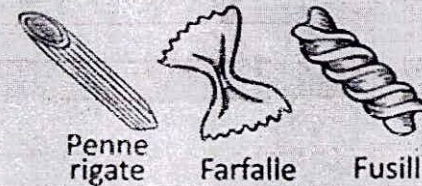
500 g
17,6 oz

AL DENTE

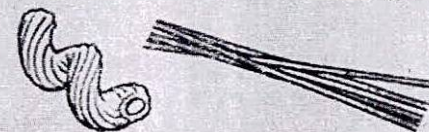
ABSORBS MORE SAUCE



Campanelle Radiatore Fettuccine



Penne rigate Farfalle Fusilli



Cavatappi Spaghetti

To find more delicious
recipes visit us at:
<http://pasta.makfahealth.com>



CÔNG TY TNHH MOONMILK
TRẦN ĐẠT
Nguyễn Văn Long

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) / القيمة الغذائية في 100 غرام من المنتج (القيم المتوسطة)

Energy value / Brennwert / Valeur énergétique / قيمة الطاقة	353 kcal / 1497 kJ / كيلو جول
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucide / الكربوهيدرات	70,5 g / غرام
Including sugars / Darunter Zuckerarten / Dont sucre بما في ذلك السكر	2,0 g / غرام
Dietary fiber / Nahrungsfasern / Fibres alimentaires / الألياف الغذائية	3,7 g / غرام
Protein / Eiweiß / Protéine / البروتين	13,0 g / غرام
Fats / Fett / Matières grasses / الدهون	1,3 g / غرام
Including saturated fatty acids / Darunter gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés / بما في ذلك الأحماض الدهنية المشبعة	0,2 g / غرام
Salt / Salz / Sel / الملح	0,01 g / غرام

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.

IMPORTED and DISTRIBUTED by:

- DOLINA TRADE LTD, 10, Bareket str., Industrial park Caesarea,
3079865, Israel, tel.: +97246881245, www.food.dolina.co.il
 - MAMTAKIM INC, 888 Magnolia Avenue Elizabeth, New Jersey
USA 07201, tel.: (718) 596-9577, www.mamtakim.us
 - WONDER BERRY NORTH AMERICA Inc 565 Edgeley Blvd,
Vaughan L4K 4G4, ON, Canada, tel.: (905) 669-6696
 - 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
 - MONOLITH (UK) LTD, Unit 3, Thames Gateway Park, Ghoats
Road, RM9 6RH, Dagenham, London, United Kingdom, tel.:
02075400039, e-mail: ukinfo@monolith-uk.com,
www.monolith-uk.co.uk
- HERGESTELLT FÜR: Monolith Süd GmbH, Ohmstr.7, D-71083
Herrenberg. www.monolith-gruppe.eut

MANUFACTURER: JSC MAKFA, Russia, 123001, Moscow, Per.
Vsepolny, 5, building 1, office 1, tel. 8-800-500-08-04, makfa@makfa.ru
PRODUCTION: JSC «MAKFA», locality Roshino, Sosnovsky district,
Chelyabinsk oblast, 456513, Russia.



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.



absorbed during cooking.

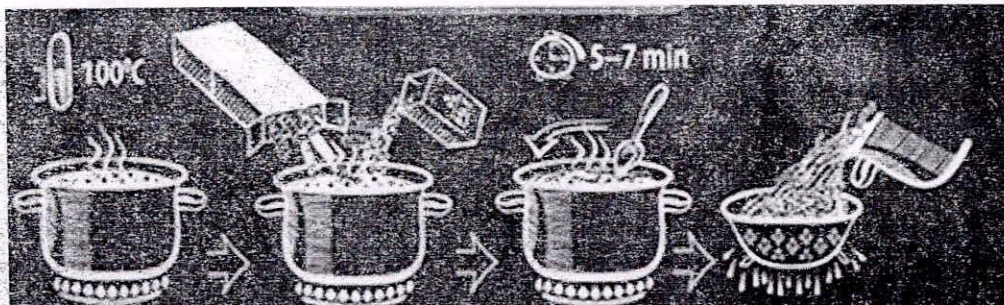
Serving Size: 3.5 oz. (100 g dry)
Servings Per Container: 5

Amount Per Serving		353
Calories		% Daily Value*
Total Fat	1g	2%
Saturated Fat	0.2g	1%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	0mg	0%
Sodium	30mg	1%
Total Carbohydrate	70.5g	24%
Dietary Fiber	3.7g	13%
Total Sugars	2g	
Incl. Added Sugars	0g	0%
Protein	13g	
Vitamin D	0mg	0%
Calcium	6mg	0%
Iron	0mg	0%
Potassium	174mg	5%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



0744-C.T.
GTY
HH
MILK
-TKHAN



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 7 min, until ready al dente is 5 min.



FETTUCCINE

NET WEIGHT / Einfüllgewicht /
Poids Net / الوزن الصافي

משקל נקי:

500 g

גרם
גרם

עדיף לשימוש לפני:

Best before: / Verbrauchen bis: / Da consumarsi entro: / לפני מועד תסר:





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: QOD9260300288-7 (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

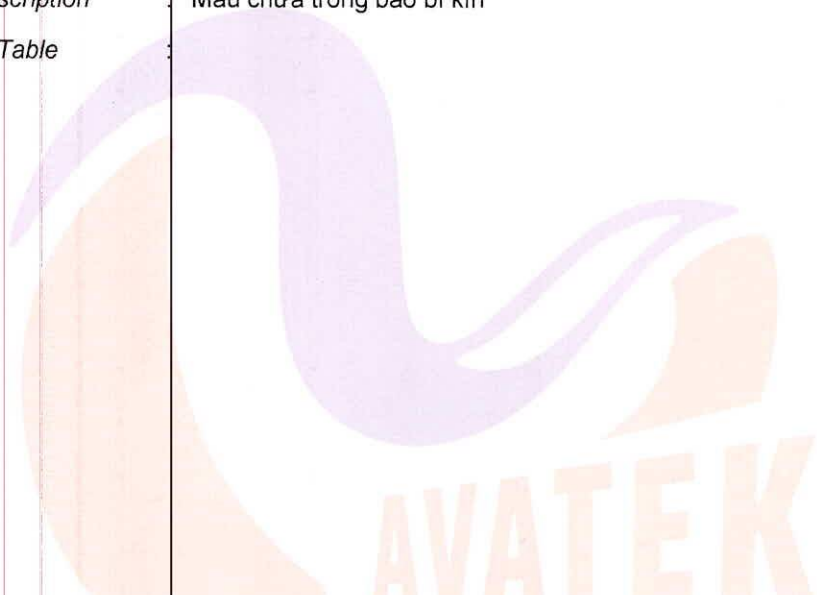
Thông tin mẫu/ Name of Sample

BRONZE FETTICCINE (MỠ FETTICCINE HIỆU MAKFA)

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: QOD9260300288-7 (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:

- (*) : 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 analyses:
 - 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".
- 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



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

Mã số/ Ref. No: QOD9260300288-7 (1/4)

TEST REPORT

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 FETTICINE (MỠ FETTICINE HIỆU MAKFA)
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: QOD9260300288-7 (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) (*)	364	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	13.6	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	73.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	1.82	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	2.78	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 đĩa đếm : 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".
- 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

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: QOD9260300288-7 (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 FETTICCINE (MỠ FETTICCINE HIỆU MAKFA)
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi 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





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: QOD9260300288-7 (2/4)

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:

- (*) : 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".
- 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

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: QOD9260300288-7 (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 FETTICCINE (MỠ FETTICCINE HIỆU MAKFA)
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: QOD9260300288-7 (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:

- (*) : 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".
- 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



TRẦN HOÀNG VINH



