

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/DMKDAIRYVN/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM**

Địa chỉ: PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường Thạnh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 090 274 7538

Email: info@dmk-asia.com

Mã số doanh nghiệp: 0317610477

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm:** SỮA BARISTA OLDENBURGER
- Thành phần:** 98% Sữa bò (1.0% chất béo), milk permeate powder (1%), đậm sữa (0.5%), chất ổn định (INS401).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 01 năm (365 ngày) kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước khi hết hạn. Hạn sử dụng xem “Best Before.” mặt trên hộp (ngày.tháng.năm).

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

Quy cách đóng gói: Đóng gói kín. Thể tích thực: 1 lít, 12 lít (1 lít x 12 hộp)

Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong hộp giấy tráng nhôm, thùng carton. Cam kết bao bì chứa đựng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Xuất xứ: Đức

Sản xuất tại: DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR GMBH

Địa chỉ: Industriestrasse 27 27404 Zeven, Đức.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (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 về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng;
- Tiêu chuẩn sản phẩm đính kèm.



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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 24 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



[Handwritten signature]

ĐẶNG LÊ HIỀN HÒA

Tổng Giám Đốc





Tên sản phẩm: SỮA BARISTA OLDENBURGER

Thành phần: 98% Sữa bò (1.0% chất béo), milk permeate powder (1%), đậm sữa (0.5%), chất ổn định (INS401).

Hạn sử dụng: Sử dụng tốt nhất trước: xem “BEST BEFORE.” mặt trên hộp (ngày.tháng.năm).

Ngày sản xuất: 01 năm (365 ngày) trước hạn sử dụng.

Thể tích thực: 1 lít

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 ml: Năng lượng: 47 kcal, chất béo: 1 g, chất đạm: 3.6 g, carbohydrat: 5.8 g, đường tổng số: 5.8 g, natri: 60 mg

Hướng dẫn sử dụng: Lắc đều trước khi dùng. Sử dụng trực tiếp để tạo lớp bọt sữa dày, mịn và ổn định, lý tưởng cho các loại thức uống nóng hoặc lạnh như cà phê, trà hoặc mocktail.

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh (4 – 10⁰C) và sử dụng trong vài ngày.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa, không dùng cho người dị ứng với thành phần của sản phẩm.

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM

Địa chỉ: PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường Thạnh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 090 274 7538 Email: info@dmk-asia.com

Xuất xứ: Đức

Sản xuất tại: DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR GMBH

Địa chỉ: Industriestrasse 27 27404 Zeven, Đức.

Số Tự Công Bố: 04/DMKDAIRYVN/2025

Tên sản phẩm: SỮA BARISTA OLDENBURGER

Thành phần: 98% Sữa bò (1.0% chất béo), milk permeate powder (1%), đậm sữa (0.5%), chất ổn định (INS401).

Hạn sử dụng: Sử dụng tốt nhất trước: xem “BEST BEFORE.” mặt trên hộp (ngày.tháng.năm).

Ngày sản xuất: 01 năm (365 ngày) trước hạn sử dụng.

Thể tích thực: 12 lít (1 lít x 12 hộp)

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 ml: Năng lượng: 47 kcal, chất béo: 1 g, chất đạm: 3.6 g, carbohydrat: 5.8 g, đường tổng số: 5.8 g, natri: 60 mg

Hướng dẫn sử dụng: Lắc đều trước khi dùng. Sử dụng trực tiếp để tạo lớp bọt sữa dày, mịn và ổn định, lý tưởng cho các loại thức uống nóng hoặc lạnh như cà phê, trà hoặc mocktail.

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh (4 – 10⁰C) và sử dụng trong vài ngày.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa, không dùng cho người dị ứng với thành phần của sản phẩm.

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM

Địa chỉ: PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường Thạnh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 090 274 7538

Email: info@dmk-asia.com

Xuất xứ: Đức

Sản xuất tại: DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR GMBH

Địa chỉ: Industriestrasse 27 27404 Zeven, Đức.

Số Tự Công Bố: 04/DMKDAIRYVN/2025



Nutrition Information Average Values per 100 ml	
Energy	197 kJ / 47 kcal
Total Fats	1.0 g
– of which Saturated Fats	0.7 g
– of which Monounsaturated Fats	0.3 g
– of which Polyunsaturated Fats	0.1 g
– of which Trans Fats	0.1 g
Cholesterol	3 mg
Carbohydrates	5.8 g
– of which Sugars	5.8 g
– of which Added Sugars	0 g
Dietary Fiber	0 g
Protein	3.6 g
Salt	0.15 g
Sodium	60 mg
Calories from Fat = 9 kcal (1.0 % fat)	

Imported & distributed by:
Lucky Frozen
SDN BHD No.1, Jalan 1/57B,
Off Jalan Segambut Atas,
Kawasan Perusahaan Segambut,
51200 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888



Best Before:



FOR HOT & COLD DRINKS



IDEAL FOR LATTE ART



GREAT STABILITY



FROM PURE COW'S MILK





Manufactured by: / Fabrique par: / مصنع من قبل:
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 ZEVEN
GERMANY
التاج: دي آو كيه دي ميلك كونتور
شارع الصناعي 27 27404 زيفن ألمانيا

Visit us: www.oldenburger-professional.com

Country of Origin: Germany. / Pays d'origine: Allemagne. / بلد المنشأ: ألمانيا



Imported & distributed by:
Lucky Frozen
SDN BHD No.1, Jalan 1/57B,
Off Jalan Segambut Atas, Kawasan
Perusahaan
Segambut, 51200 Kuala Lumpur,
Malaysia
Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888



Barista Milk
UHT | 1.0% fat



serving suggestion

12 x 1 L e = 12 L

12 لتر = 1 x 12

Milk product for frothing UHT, 1.0% fat
Ingredients: 98% Milk (1.0% fat), milk permeate powder, milk protein product, stabiliser sodium alginate (E401).
Allergy advice: Contains milk.
Store in a cool and dry place.
Best before: See printed date on pack.



Oldenburger
SINCE 1964
PROFESSIONAL

Produit laitier pour mousser UHT, 1,0 % de matière grasse
Ingrédients : 98% de lait (1,0% de matière grasse), perméat de lait en poudre, produit protéique de lait, stabilisant : alginate de sodium (E401).
Allergène : Lait et dérivés du lait.
À conserver dans un endroit frais et sec.
À consommer de préférence avant le : Voir la date imprimée sur le paquet.





4 036300 229427

Barista Milk
UHT | 1.0 % fat



serving suggestion

12 x 1 L e = 12 L
1 x 12 لتر = 12 لتر



4 036300 229427

872687 - DE - 5102





Mat.-Nr. 248408

CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM

Cộng Hòa Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam

Số: 04/TCSP –DMKDAIRYVN/2025

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: SỮA BARISTA OLDENBURGER

2. Thành phần: 98% Sữa bò (1.0% chất béo), milk permeate powder (1%), đậm sữa (0.5%), chất ổn định (INS401).

3. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

+ Chỉ tiêu chất lượng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100 ml	38 - 56
2	Chất đạm	g/100 ml	2.88 – 4.32
3	Chất béo	g/100 ml	0.8 – 1.2
4	Carbohydrat	g/100 ml	4.64 – 6.96
5	Natri	mg/100 ml	42 - 78
6	Đường tổng số	g/100 ml	4.06 – 7.54

+ Chỉ tiêu vi sinh vật: Áp dụng QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng:

TT	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
		n ⁷⁾	c ⁸⁾	m ⁹⁾	M ¹⁰⁾
1	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	<1 (CFU/ml)	5 (CFU/ml)
	<i>L.monocytogenes</i> (đối với sản phẩm dùng ngay)	5	0	100 (CFU/ml)	

Ghi chú:

- ⁷⁾n: số đơn vị mẫu được lấy từ lô hàng cần kiểm tra
- ⁸⁾c: Số đơn vị mẫu tối đa có kết quả nằm giữa m và M, tổng số mẫu có kết quả nằm giữa m và M vượt quá c là không đạt.
- ⁹⁾m: là mức giới hạn mà các kết quả không vượt quá mức này là đạt, nếu các kết quả vượt quá mức này thì có thể đạt hoặc không đạt.
- ¹⁰⁾M: là mức giới hạn tối đa mà không mẫu nào được phép vượt quá.

+ **Chỉ tiêu kim loại nặng:** Áp dụng QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Chì	mg/L	0,02
2	Cadimi	mg/L	1,0
3	Arsen	mg/L	0,5
4	Thủy ngân	mg/L	0,05

+ **Chỉ tiêu Độc tố vi nấm:** Áp dụng QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Aflatoxin M1	µg/L	0,5

+ **Dư lượng Thuốc Bảo Vệ Thực Vật:** Áp dụng QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Endosulfan	mg/L	0,01
2	Aldrin và dieldrin	mg/L	0,006
3	Cyfluthrin	mg/L	0,04
4	DDT	mg/L	0,02



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Benzylpenicilin/Procaïn benzylpenicilin	µg/L	4
2	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/ Tetracyclin	µg/L	100
3	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	µg/L	200
4	Gentamicin	µg/L	200
5	Spiramycin	µg/L	200

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



ĐẶNG LÊ HIỀN HÒA

Tổng Giám Đốc





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-1 (2/2)

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM
Địa chỉ/ Client's Address : PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường Thạnh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 26/06/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/06/2025 - 14/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 24/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA BARISTA OLDENBURGER
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	Enterobacteriaceae (*) / Enterobacteriaceae (*)	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017
2	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017
3	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
4	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
5	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
6	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
8	Endosulfan (Tổng của Endosulfan alpha và Endosulfan beta) / Endosulfan (Sum of Endosulfan alpha and Endosulfan beta)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
9	Aldrin / Aldrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)

[Handwritten signature]





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
10	Dieldrin (*) / Dieldrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
11	Cyfluthrin / Cyfluthrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
12	DDT (Tổng của 2,4 - DDT và 4,4 - DDT) / DDT (Sum of 2,4 - DDT and 4,4 - DDT)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
13	Benzylpenicillin (Penicillin G) (*) / Benzylpenicillin (Penicillin G) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
14	Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*) / Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
15	Chlortetracycline (*) / Chlortetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
16	Oxytetracycline (*) / Oxytetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
17	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
18	Dihydrostreptomycin / Dihydrostreptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/108
19	Streptomycin / Streptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/108
20	Gentamicin / Gentamicin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/108
21	Spiramycin (*) / Spiramycin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/103

[Handwritten signature]





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-1 (2/2)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
22	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	48	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
23	Đạm (*) / Protein (*)	3.78	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
24	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	5.86	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
25	Béo tổng (*) / Total fat (*)	1.09	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
26	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	47.9	mg/100mL	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 đếm 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 02 báo cáo của kết quả phân tích tổng thể/ The results presented in this report constitute one part of the total 02 reports in the overall analysis.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

CÔNG TY CỔ PHẦN
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
AVATEK
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRẦN HOÀNG VINH





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

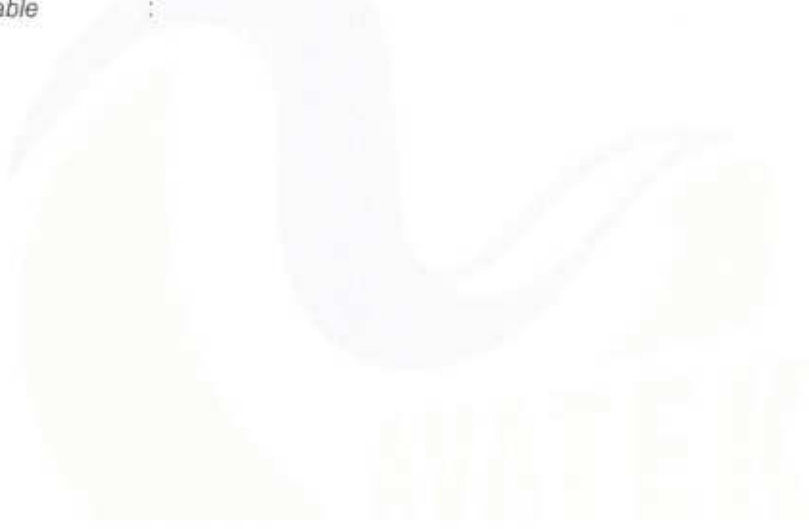


Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM
Địa chỉ/ Client's Address : PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường Thanh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 26/06/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/06/2025 - 14/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 14/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA BARISTA OLDENBURGER
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



[Handwritten signature]





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Enterobacteriaceae (*) / Enterobacteriaceae (*)	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017
2	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017

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 reproduced 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".



PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





Trang/ Page No: 1/2

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-3

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM
Địa chỉ/ Client's Address : PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường
Thanh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 26/06/2025
received
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/06/2025 - 14/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 14/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA BARISTA OLDENBURGER
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



[Handwritten signature]





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-3

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Enterobacteriaceae (*) / Enterobacteriaceae (*)	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017
2	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017

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 reproduced 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".



PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH





Trang/ Page No: 1/2

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-4

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM
Địa chỉ/ Client's Address : PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường
Thanh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 26/06/2025
received
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/06/2025 - 14/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 14/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA BARISTA OLDENBURGER
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



[Handwritten signature]





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-4

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Enterobacteriaceae (*) / Enterobacteriaceae (*)	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017
2	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017

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 reproduced 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".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR


TRAN HOANG VINH





Trang/ Page No: 1/2

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-5

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM
Địa chỉ/ Client's Address : PF-03D, Tầng lửng, Tòa nhà Topaz 2, số 92 Nguyễn Hữu Cánh, Phường
Thanh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 26/06/2025
received
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/06/2025 - 14/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 14/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA BARISTA OLDENBURGER
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



[Handwritten signature]





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: IJC8250601120-5

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Enterobacteriaceae (*) / Enterobacteriaceae (*)	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017
2	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017

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 reproduced 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 đếm 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".



PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH



Số: 020247 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 20840.25



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM
Địa chỉ : PF-03D, TẦNG LỬNG, TÒA NHÀ TOPAZ 2, SỐ 92 NGUYỄN HỮU CẢNH, PHƯỜNG THẠNH MỸ TÂY, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Tên mẫu : SỮA BARISTA OLDENBURGER
Ngày lấy mẫu : 15/07/2025
Lượng mẫu : 01 hộp x 1 lít
Ngày nhận mẫu : 15/07/2025
Người gửi mẫu : Lê Thị Thu Nhung
Người nhận mẫu : Trần Thị Thúy
Thời gian thử nghiệm : 15/07/2025-18/07/2025

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Đường tổng số	HD.PP.20/TT.SK:2024 (a)	6,35 (theo thông tư số 29/2023/TT-BYT)	g/100 ml

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong hộp giấy, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, Consume Before (DD.MM.YY) 18.05.26
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 21-07-2025

TUQ. VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



SỮA BARISTA OLDENBURGER	Công nghệ tiệt trùng UHT 1.0% béo
----------------------------	---

Oldenburger
Từ năm 1964
CHUYÊN NGHIỆP

TINH HOA SỮA
ĐỨC
SỮA BARISTA OLDENBURGER
Gợi ý khẩu phần

Dùng cho đồ uống nóng & lạnh	Sản phẩm lý tưởng để tạo hình latte	Độ ổn định cao	Được làm từ sữa bò
---------------------------------------	--	-------------------	-----------------------

SG

Thang đo dinh dưỡng

A	B	C	D	0% đường
---	---	---	---	-------------

1L e

st/ Chang

EN Milk product for frothing UHT, 1.0% fat
Ingredients: 98% Milk (1.0% fat), milk permeate powder, milk protein product, stabiliser sodium alginate (E401).

Allergy advice: Contains milk.
This product is made from pure cow's milk.
Store in a cool and dry place.
Best before: See top of pack.
Once opened, keep refrigerated and consume within a few days.
Shake well before use.

Professional Tip:

High stability, great performance with smooth and creamy texture especially for cold applications: Try our Oldenburger Barista Milk as long-lasting cold foam topping for your iced coffee beverage or mocktail.



872687-DE-5102

Country of Origin: Germany.

Manufactured by:

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 ZEVEN
GERMANY

Visit us: www.oldenburger-professional.com

1Le

Sản phẩm sữa tiệt trùng UHT dùng để tạo bọt sữa, 1.0% béo.

Thành phần: 98% Sữa (1.0% chất béo), milk permeate powder, đạm sữa, chất ổn định alginat natri (INS401).
Cảnh báo dị ứng: Chứa sữa.
Sản phẩm này được làm từ sữa bò.
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
Hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp.
Sau khi mở, bảo quản lạnh và sử dụng trong vài ngày.
Lắc đều trước khi dùng.

Mẹo Chuyên Gia
Độ ổn định cao, hiệu suất tuyệt vời với kết cấu mịn và sánh đặc biệt cho các công thức pha chế lạnh: Hãy thử Sữa Barista Oldenburger của chúng tôi để làm lớp bọt lạnh lâu tan cho đồ uống cà phê đá hoặc mocktail của bạn.

Xem thêm thông tin & các công thức pha chế mới tại
(Mã QR)
(Đã dán tem)
872687-DE-5102

Quốc gia xuất xứ: Đức.

Được sản xuất bởi:

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27 27404 ZEVEN ĐỨC

Truy cập trang web của chúng tôi:
www.oldenburger-professional.com

1L e

8/ Zhang



Nutrition Information Average Values per 100 ml	
Energy	197 kJ / 47 kcal
Total Fats	1.0 g
- of which Saturated Fats	0.7 g
- of which Monounsaturated Fats	0.3 g
- of which Polyunsaturated Fats	0.1 g
- of which Trans Fats	0.1 g
Cholesterol	3 mg
Carbohydrates	5.8 g
- of which Sugars	5.8 g
- of which Added Sugars	0 g
Dietary Fiber	0 g
Protein	3.6 g
Salt	0.15 g
Sodium	60 mg
Calories from Fat = 9 kcal (1.0% fat)	

Imported & distributed by:
Lucky Frozen
SDN BHD No.1, Jalan 1/57B,
Off Jalan Segambut Atas,
Kawasan Perusahaan Segambut,
51200 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888

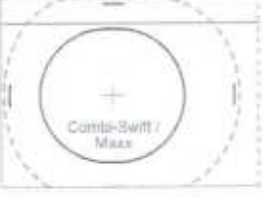


Thông tin dinh dưỡng, giá trị trung bình trên mỗi 100ml	
Năng lượng	197 kJ/ 47 kcal
Tổng chất béo	1.0 g
Trong đó chất béo bão hòa	0.7 g
Trong đó chất béo không bão hòa đơn	0.3 g
Trong đó chất béo không bão hòa đa	0.1 g
Trong đó chất béo chuyển hóa	0.1 g
Cholesterol	3mg
Carbohydrate	5.8 g
Trong đó đường	5.8 g
Trong đó đường bổ sung	0 g
Chất xơ	0 g
Chất đạm	3.6 g
Muối	0.15 g
Natri	60 mg
Calories từ chất béo = 9 kcal (1.0% chất béo)	

Nhập khẩu & phân phối bởi:
Lucky Frozen
SDN BHD Số 1, Jalan 1/57B, Off Jalan Segambut Atas,
Kawasan Perusahaan Segambut, 51200 Kuala Lumpur,
Malaysia
Điện thoại: 03-62528866 hoặc 03-5651 5888

(Mã vạch)
4 036300 013750

h Zhang

	 MIX Bia cứng Hỗ trợ lâm nghiệp có trách nhiệm FSC® C020428
Best Before: 	Hạn sử dụng: Combi-Swift / Maxx
 SINCE 1964 PROFESSIONAL  Barista Milk UHT 1.0 % fat	Oldenburger Từ năm 1964 CHUYÊN NGHIỆP TINH HOA SỮA ĐỨC SỮA BARISTA OLDENBURGER UHT/ 1.0% chất béo
Manufactured by: / Fabriqué par: / مُصنَّع من قبل: DMK Deutsches Milchkontor GmbH Industriestrasse 27 27404 ZEVEN GERMANY إنتاج: دي أم كيو جي أم بي آتش, 27 شارع الدسبري, 27404 زفن, ألمانيا Visit us: www.olderburger-professional.com Country of Origin: Germany. / Pays d'origine: Allemagne. / بلد المنشأ: ألمانيا	Được sản xuất bởi: DMK Deutsches Milchkontor GmbH Industriestrasse 27 27404 ZEVEN ĐỨC Truy cập trang web của chúng tôi: www.olderburger-professional.com Quốc gia xuất xứ: Đức.

Chang

BẢN DỊCH
TRANSLATION

serving suggestion 12 x 1 L e = 12 L 1 x 12 لتر = 12 لتر 4 036300 229427	Gợi ý khẩu phần 12 x 1 L = 12 L Mã vạch: 4036300229427
EN Milk product for frothing UHT, 1.0% fat Ingredients: 98% Milk (1.0% fat), milk permeate powder, milk protein product, stabiliser sodium alginate (E401). Allergy advice: Contains milk. Store in a cool and dry place. Best before: See printed date on pack. منتج الحليب المعالج بالحرارة العالية لعمل رغوة الحليب، 1.0 % دسم المكونات: 98 % حليب (1.0 % دسم)، مسحوق مصل الحليب، بروتين الحليب، مثبت ألجينات الصوديوم (E401) نصائح الحساسية: يحتوي على الحليب تُحفظ في مكان بارد وجاف. من الأفضل استخدامه قبل: انظر التاريخ المطبوع على العبوة.	Sản phẩm sữa tiệt trùng UHT dùng để tạo bọt, 1.0% béo. Thành phần: 98% Sữa (1.0% chất béo), milk permeate powder, đạm sữa, chất ổn định alginat natri (INS401). Cảnh báo dị ứng: Chứa sữa. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp. Sau khi mở, bảo quản lạnh và sử dụng trong vài ngày.
Imported & distributed by: Lucky Frozen SDN BHD No.1, Jalan 1/57B, Off Jalan Segambut Atas, Kawasan Perusahaan Segambut, 51200 Kuala Lumpur, Malaysia Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888	Nhập khẩu & phân phối bởi: Lucky Frozen SDN BHD Số 1, Jalan 1/57B, Off Jalan Segambut Atas, Kawasan Perusahaan Segambut, 51200 Kuala Lumpur, Malaysia Điện thoại: 03-62528866 hoặc 03-5651 5888
حلال HALAL 872687 - DE - 5102 DE NR010 EG 248408 Mat.-Nr. MHD-Feld	HALAL

h Zhang

CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM

(Đã ký và đóng dấu)

TỔNG GIÁM ĐỐC

ĐẶNG LÊ HIỀN HÒA

81/ Zhang

Tôi, Ngô Thị Hằng, Căn cước công dân số: 033199006938 do Cục Cảnh sát QLHC về TTXH cấp ngày 13/7/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Ả Rập sang tiếng Việt**.

Ngày 21 tháng 07 năm 2025

Người dịch

Thang

Ngô Thị Hằng

Ngày 21 tháng 07 năm 2025 (Ngày hai mươi một, tháng bảy, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, **CÔNG CHỨNG VIÊN** là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội *Đỗ Minh Phương*

CHỨNG THỰC

- Bà Ngô Thị Hằng, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực: *12440* Quyền số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 21 tháng 07 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Đỗ Minh Phương

Tôi, Nguyễn Thị Mai Hiền, CCCD số: 001300010089 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 25/04/2021; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 21 tháng 07 năm 2025

Người dịch

(Signature)

Nguyễn Thị Mai Hiền

Ngày 21 tháng 07 năm 2025 (Ngày hai mươi mốt, tháng bảy, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)
Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, **CÔNG CHỨNG VIÊN**
Đỗ Minh Phương 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 bản dịch này.

Số chứng thực: *12439* Quyền số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 21 tháng 07 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Đỗ Minh Phương

GN Milk product for frothing UHT, 1.0% fat
Ingredients: 98% Milk (1.0% fat), milk permeate powder, milk protein product, stabiliser sodium alginate (E401).
Allergy advice: Contains milk.
This product is made from pure cow's milk.
Store in a cool and dry place.
Best before: See top of pack.
Once opened, keep refrigerated and consume within a few days.
Shake well before use.

Professional Tip:

High stability, great performance with smooth and creamy texture especially for cold applications: Try our Oldenburger Barista Milk as long-lasting cold foam topping for your iced coffee beverage or mocktail.

Country of Origin: Germany.

Manufactured by:

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 ZEVEN
GERMANY

Visit us: www.oldenburger-professional.com

1Le



DE
NI 010
EG



872687-DE-5102

Barista Milk

UHT
1.0% fat

Oldenburger

SINCE 1964

PROFESSIONAL

GERMAN
DAIRY
EXCELLENCE

**Barista
Milk**

FOR HOT &
COLD DRINKS

IDEAL FOR
LATTE ART

GREAT
STABILITY

FROM PURE
COW'S MILK

SG

NUTRI-GRADE



1Le



HQ

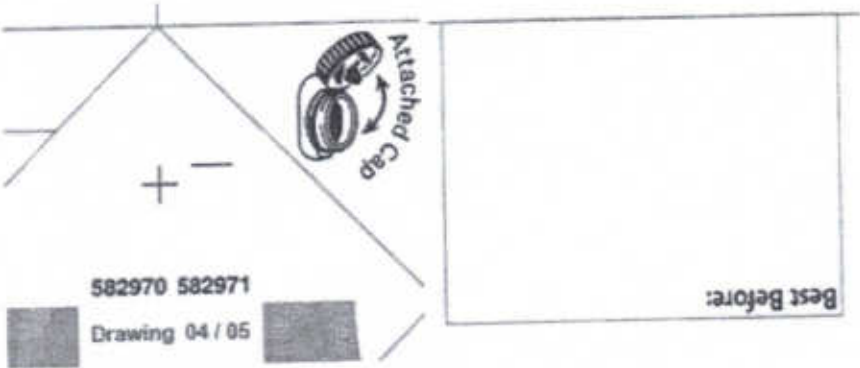
Nutrition Information Average Values per 100 ml

Energy	197 kJ / 47 kcal
Total Fats	1.0 g
- of which Saturated Fats	0.7 g
- of which Monounsaturated Fats	0.3 g
- of which Polyunsaturated Fats	0.1 g
- of which Trans Fats	0.1 g
Cholesterol	3 mg
Carbohydrates	5.8 g
- of which Sugars	5.8 g
- of which Added Sugars	0 g
Dietary Fiber	0 g
Protein	3.6 g
Salt	0.15 g
Sodium	60 mg
Calories from Fat = 9 kcal (1.0% fat)	

Imported & distributed by:

Lucky Frozen
SDN BHD No.1, Jalan 1/57B,
Off Jalan Segambut Atas,
Kawasan Perusahaan Segambut,
51200 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888

serving suggestion



Manufactured by: / Fabriqué par: / مُصنَّع من قبل: /
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 ZEVEN
GERMANY
إنتاج: دي أم كيه جي أم بي أتش,
27 شارع اندستري, 27404 زفن, ألمانيا
Visit us: www.oldenburger-professional.com
Country of Origin: Germany. / Pays d'origine: Allemagne. /
بلد المنشأ: ألمانيا



12 x 1Le = 12 L
1 x 12 لتر = 12 لتر



FR **Produit laitier pour mousser UHT,**
1,0 % de matière grasse
Ingrédients : 98% de lait (1,0 % de matière grasse),
perméat de lait en poudre, produit protéique de lait,
stabilisant : alginat de sodium (E401).
Allergène: Contient du lait .
À conserver dans un endroit frais et sec.
À consommer de préférence avant le :
Voir la date imprimée sur le paquet.

EN Milk product for frothing UHT, 1.0% fat
Ingredients: 98% **Milk** (1.0% fat), **milk**
permeate powder, **milk** protein product,
stabiliser sodium alginate (E401).
Allergy advice: Contains **milk**.
Store in a cool and dry place.
Best before: See printed date on pack.

Imported & distributed by:
Lucky Frozen
SDN BHD No.1, Jalan 1/57B,
Off Jalan Segambut Atas, Kawasan
Perusahaan
Segambut, 51200 Kuala Lumpur,
Malaysia
Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888

منتج الحليب المعالج بالحرارة العالية لعمل رغوة الحليب، 1.0 % دسم
المكونات : 98 % حليب (1.0 % دسم)، مسحوق مصل الحليب، بروتين الحليب
مثبت ألجينات الصوديوم (E401)
نصائح الحساسية : يحتوي على الحليب
تُحفظ في مكان بارد وجاف
من الأفضل استخدامه قبل : انظر التاريخ المطبوع على العبوة.

248408
Mat.-Nr.
MHD-Feld



ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



ĐẶNG LÊ HIỀN HÒA
Tổng Giám Đốc



® Produit laitier pour mousser UHT, 1,0 % de matière grasse Ingrédients : 98% de lait (1,0 % de matière grasse), perméat de lait en poudre, produit protéique de lait, stabilisant : alginate de sodium (E401). Allergène: Contient du lait . À conserver dans un endroit frais et sec. À consommer de préférence avant le : Voir la date imprimée sur le paquet.  	Sản phẩm sữa tiệt trùng UHT dùng để tạo bọt, 1.0% béo. Thành phần: 98% Sữa (1.0% chất béo), milk permeate powder, đậm sữa, chất ổn định alginat natri (INS401). Cảnh báo dị ứng: Chứa sữa. Sản phẩm này được làm từ sữa bò. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Hạn sử dụng: Xem trên nắp hộp. Sau khi mở, bảo quản lạnh và sử dụng trong vài ngày. Lắc đều trước khi dùng.
---	---

CÔNG TY TNHH DMK DAIRY VIETNAM

(Đã ký và đóng dấu)

TỔNG GIÁM ĐỐC

ĐẶNG LÊ HIỀN HÒA



Handwritten signature

Tôi, Trịnh Hiếu Minh, Căn cước công dân số: 038300031942 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 07/01/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Pháp sang tiếng Việt**.

Ngày 21 tháng 07 năm 2025

Người dịch



Trịnh Hiếu Minh

Ngày 21 tháng 07 năm 2025 (Ngày hai mươi mốt, tháng bảy, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, **CÔNG CHỨNG VIÊN**
Vũ Thị Phương là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Trịnh Hiếu Minh, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực: *1244A* Quyền số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 21 tháng 07 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Thị Phương

GH Milk product for frothing UHT, 1.0% fat
Ingredients: 98% Milk (1.0% fat), milk permeate powder, milk protein product, stabiliser sodium alginate (E401).
Allergy advice: Contains milk.
This product is made from pure cow's milk.
Store in a cool and dry place.
Best before: See top of pack.
Once opened, keep refrigerated and consume within a few days.
Shake well before use.

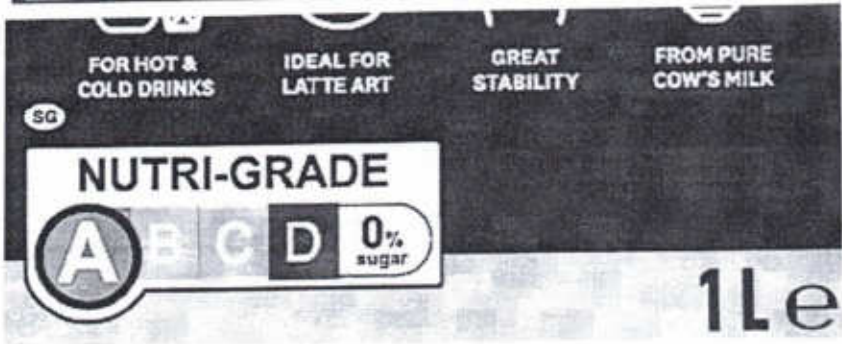
Professional Tip:

High stability, great performance with smooth and creamy texture especially for cold applications: Try our Oldenburger Barista Milk as long-lasting cold foam topping for your iced coffee beverage or mocktail.



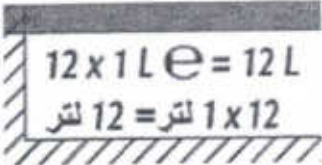
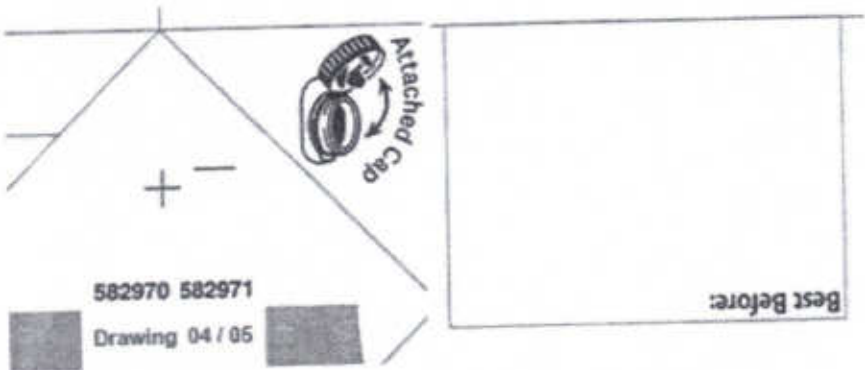
Country of Origin: Germany.
Manufactured by:
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 ZEVEN
GERMANY
Visit us: www.oldenburger-professional.com
1Le

Barista Milk UHT 1.0% fat



Nutrition Information Average Values per 100 ml	
Energy	197 kJ / 47 kcal
Total Fats	1.0 g
- of which Saturated Fats	0.7 g
- of which Monounsaturated Fats	0.3 g
- of which Polyunsaturated Fats	0.1 g
- of which Trans Fats	0.1 g
Cholesterol	3 mg
Carbohydrates	5.8 g
- of which Sugars	5.8 g
- of which Added Sugars	0 g
Dietary Fiber	0 g
Protein	3.6 g
Salt	0.15 g
Sodium	60 mg
Calories from Fat = 9 kcal (1.0% fat)	
Imported & distributed by: Lucky Frozen SDN BHD No.1, Jalan 1/57B, O/T Jalan Segambut Atas, Kawasan Perusahaan Segambut, 51200 Kuala Lumpur, Malaysia Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888	





Manufactured by: / Fabriqué par: / مُصنَّع من قبل: /
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 ZEVEN
GERMANY
انتاج: دي أم كيه جي أم بي آتش
27 شارع اندستري, زفن, ألمانيا
Visit us: www.oldenburger-professional.com
Country of Origin: Germany. / Pays d'origine: Allemagne. /
بلد المنشأ: ألمانيا



FR **Produit laitier pour mousser UHT, 1,0 % de matière grasse**
Ingrédients : 98% de lait (1,0 % de matière grasse),
perméat de lait en poudre, produit protéique de lait,
stabilisant : alginate de sodium (E401).
Allergène: Contient du lait.
À conserver dans un endroit frais et sec.
À consommer de préférence avant le :
Voir la date imprimée sur le paquet.



ER Milk product for frothing UHT, 1.0% fat

Ingredients: 98% Milk (1.0% fat), milk permeate powder, milk protein product, stabiliser sodium alginate (E401).

Allergy advice: Contains milk.

Store in a cool and dry place.

Best before: See printed date on pack.

Imported & distributed by:
Lucky Frozen
SDN BHD No.1, Jalan 1/57B,
Off Jalan Segambut Atas, Kawasan
Perusahaan
Segambut, 51200 Kuala Lumpur,
Malaysia
Tel: 03-62528866 or 03-5651 5888

منتج الحليب المعالج بالحرارة العالية لعمل رغوة الحليب، 1.0 % دسم
المكونات : 98 % حليب (1.0 % دسم)، مسحوق مصل الحليب، بروتين الحليب
مثبت ألجينات الصوديوم (E401)
نصائح الحساسية : يحتوي على الحليب
تُحفظ في مكان بارد وجاف
من الأفضل استخدامه قبل : انظر التاريخ المطبوع على العبوة.

248408
Mat.-Nr.
MHD-Feld



ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



ĐẶNG LÊ HIỀN HÒA
Tổng Giám Đốc