

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

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

Số: 23./TB-MNFV

Thái Nguyên, ngày 10 tháng 2 năm 2026

V/v: Thông báo thay đổi logo chứng nhận
trên nhãn gốc Sản phẩm

Kính gửi: Sở Công thương tỉnh Thái Nguyên

Chúng tôi, CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM (“MNFV”), xin gửi lời chào trân trọng và lời cảm ơn sự hỗ trợ, tạo điều kiện của Quý Cơ quan với MNFV trong suốt thời gian vừa qua.

MNFV đã thực hiện tự công bố đối với Sản phẩm “**Kem Mow Vanilla Morinaga**” theo Bản tự công bố số 28/MORINAGA/2024 ngày 28/08/2024 tại Sở Y tế tỉnh Thái Nguyên.

Ngày 03/02/2026, MNFV đã nộp thông báo số 17/TB-MNFV về việc thông báo thay đổi logo chứng nhận trên nhãn gốc Sản Phẩm (*Đính kèm*) tới Quý Cơ quan theo quy định tại Khoản 4 Điều 6 Nghị quyết 66.13/2026/NQ-CP ngày 27/01/2026 của Chính phủ quy định về công bố, đăng ký sản phẩm thực phẩm và nhãn gốc của Sản Phẩm.

Tuy nhiên, ngày 04/02/2025, Chính phủ đã ban hành Nghị quyết 09/2026/NQ-CP về việc tạm ngưng hiệu lực và điều chỉnh thời hạn áp dụng Nghị định số 46/2026/NĐ-CP ngày 26/01/2026 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật an toàn thực phẩm và Nghị quyết số 66.13/2026/NQ-CP ngày 27/01/2026 của Chính phủ về công bố, đăng ký sản phẩm thực phẩm.

Theo đó, MNFV xin thông báo lại tới Quý Cơ quan về việc thay đổi logo chứng nhận trên nhãn gốc Sản phẩm như sau:

Thông tin trước khi thay đổi	Thông tin sau khi thay đổi
 <p>The image shows the packaging for Mow Vanilla ice cream before the logo change. It features the Morinaga logo at the top, the brand name 'MOW' in large white letters with 'モウ' in Japanese below it. The flavor 'Vanilla' is written in English and Japanese, along with '[パニラ]'. A gold award seal from the International Taste Institute 2023 is visible. At the bottom, it says '国産生クリーム使用' (Using domestic cream) and '種類別アイスクリーム' (Ice cream by type).</p>	 <p>The image shows the packaging for Mow Vanilla ice cream after the logo change. It is identical to the previous image, but the award seal is updated to 'INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2025'.</p>





FOR BETTER WELLNESS

Morinaga Nutritional Foods Vietnam

MNFV cam kết nội dung thay đổi này không làm thay đổi (i) về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo của Sản Phẩm và (ii) nhãn phụ của Sản Phẩm.

Thông báo này thay thế toàn bộ Thông báo số 17/TB-MNFV ký ngày 03/02/2026 đính kèm.

Nội dung chi tiết theo nhãn gốc hàng hoá đính kèm Thông Báo này.

MNFV cam kết hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính chính xác, trung thực của nội dung của Thông Báo và đảm bảo tuân thủ quy định của Pháp luật Việt Nam.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu: R&D.



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**

2859
NG TY
PHÂN
ORINAC
TIONAL
IỆT NA
THÁI N



FOR BETTER WELLNESS

Morinaga Nutritional Foods Vietnam

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

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

Số: *A.T./TB-MNFV*

Thái Nguyên, ngày 3 tháng 2 năm 2026

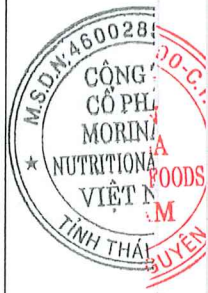
*V/v: Thông báo thay đổi logo chứng nhận
trên nhãn gốc Sản phẩm*

Kính gửi: Sở Công thương tỉnh Thái Nguyên

Chúng tôi, CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM (“MNFV”), xin gửi lời chào trân trọng và lời cảm ơn sự hỗ trợ, tạo điều kiện của Quý Cơ quan với MNFV trong suốt thời gian vừa qua.

MNFV đã thực hiện tự công bố đối với Sản phẩm “Kem Mow Vanilla Morinaga” theo Bản tự công bố số 28/MORINAGA/2024 ngày 28/08/2024 tại Sở Y tế tỉnh Thái Nguyên.

Căn cứ Khoản 4 Điều 6 Nghị quyết 66.13/2026/NQ-CP ngày 27/01/2026 của Chính phủ quy định về công bố, đăng ký sản phẩm thực phẩm và nhãn gốc của Sản Phẩm, MNFV xin thông báo tới Quý cơ quan về việc thay đổi Logo chứng nhận 3 sao – vị ngon thượng hạng trên Nhãn gốc hàng hoá, cụ thể như phần khoanh đỏ dưới đây:



MNFV cam kết nội dung thay đổi này **không làm thay đổi (i) về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo của Sản Phẩm và (ii) nhãn phụ của Sản Phẩm.**

Nội dung chi tiết theo nhãn gốc hàng hoá đính kèm Thông Báo này.

MNFV cam kết hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính chính xác, trung thực của nội dung của Thông Báo và đảm bảo tuân thủ quy định của Pháp luật Việt Nam.

Trân trọng./.



FOR BETTER WELLNESS
Morinaga Nutritional Foods Vietnam

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu: R&D.

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE





Viện Hương vị Quốc tế

GIẢI THƯỞNG HƯƠNG VỊ
XUẤT SẮC

BẢN DỊCH



MOW Vanilla

MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.

được trao

**GIẢI THƯỞNG HƯƠNG VỊ
XUẤT SẮC**

(Đã ký)

Eric de Spoelberch

Giám đốc Điều hành



Brussels, 2025

(Đã ký)

Laurent van Wassenhove

Giám đốc Điều hành



H. Gnt

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 09 tháng 02 năm 2026
Người dịch ký và ghi rõ họ tên

μ

Nguyễn Thị Mai Hiền

Ngày 09 tháng 02 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mùng chín, tháng hai, 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, *Trần Thị Huyền* 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 05 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 02 tờ, 02 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: *10451* Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND

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



Trần Thị Huyền

Tôi, Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 19/08/2021; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Nhật sang tiếng Việt**.

Ngày 09 tháng 02 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

Cao Thị Hạnh

Ngày 09 tháng 02 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mùng chín, tháng hai, 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, *Trần Thị Huyền* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Cao Thị Hạnh 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 05 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 02 tờ, 02 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: *16452* Quyển số: 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực

Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Thị Huyền



**International
Taste Institute**



MOW バニラ

森永乳業株式会社

is granted the

**SUPERIOR
TASTE AWARD**

Eric de Spoelberch
Managing Director



Laurent van Wassenhove
Managing Director

Brussels, 2025



TRANSLATION
BẢN DỊCH



Kết quả phân tích cảm quan, Brussels 2025

MOW Vanilla

MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.

Viện Đánh giá Hương vị Quốc tế
105A rue Colonel Bourg 1140 Brussels, Bi | www.taste-institute.com

Handwritten signature and initials



MOW Vanilla
MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.

Kết quả phân tích cảm quan

Tổng điểm

90,1%

Giải thưởng



Đánh giá cảm quan

Tổng điểm	90,1%
Ấn tượng ban đầu	92,4%
Thị giác	91,8%
Khứu giác	82,4%
Vị giác	83,7%
Kết cấu	93,0%

(Đã ký tên)

Eric de Spoelberch
Giám đốc điều hành

(Đã ký tên)

Laurent van Wassenhove
Giám đốc điều hành



Phương pháp thử nghiệm

Nếm thử mù – vì những đánh giá hoàn toàn khách quan



Chuẩn bị, trình bày và phục vụ với sự cẩn trọng tuyệt đối



- Quy trình thẩm định nghiêm ngặt của chúng tôi được thực hiện theo hình thức nếm thử mù và trong không gian hoàn toàn yên lặng. Các đầu bếp và sommelier không được biết trước bất kỳ thông tin nào về sản phẩm ngoài nhóm danh mục mà sản phẩm thuộc về.
- Các giám khảo không đưa ra nhận định chủ quan hay vội vàng, cũng như không trao đổi với nhau trong suốt quá trình nếm thử. Thay vào đó, họ đưa ra những nhận xét và khuyến nghị chuyên sâu, dựa trên kinh nghiệm phong phú về hương vị của mình. Mỗi sản phẩm được đánh giá theo 5 tiêu chí Phân tích Cảm quan Hương thụ Quốc tế (tiêu chuẩn AFNOR XP V096A), bao gồm: ấn tượng ban đầu, hình thức, hương, vị và kết cấu (đối với thực phẩm) hoặc cảm nhận sau cùng (đối với đồ uống)
- Các mẫu sản phẩm không bao giờ được so sánh với nhau, mà luôn được đánh giá độc lập dựa trên chính những đặc tính nội tại của từng sản phẩm.

- Mỗi sản phẩm được trình bày dưới ánh sáng tự nhiên, sử dụng dụng cụ phục vụ tiêu chuẩn, trong suốt hoặc màu trắng, nhằm đảm bảo tất cả sản phẩm đều được giới thiệu đến giám khảo theo cùng một cách thức, từ đó duy trì tính nhất quán trong quá trình phân tích. Quy trình phục vụ của chúng tôi được xây dựng với độ chính xác cao và luôn tuân thủ chặt chẽ hướng dẫn chuẩn bị và sử dụng do nhà sản xuất cung cấp.
- Chúng tôi bảo lưu quyền hợp tác với các phòng thí nghiệm được công nhận để kiểm nghiệm các thành phần vật lý và hóa học của mẫu sản phẩm. Việc này nhằm đảm bảo chất lượng của mẫu thử phản ánh đúng chất lượng của sản phẩm mà người tiêu dùng thực tế được sử dụng.



Xác định tiêu chí cảm quan



Ấn tượng ban đầu

- Ấn tượng ban đầu” là cảm nhận vị giác tổng thể đầu tiên, mang tính tự phát, xuất hiện trước khi bắt đầu quá trình đánh giá phân tích có hệ thống đối với sản phẩm.
- Ban giám khảo được yêu cầu đưa ra một điểm số tổng quát dựa trên cảm nhận tức thì về sản phẩm.
- Điểm số này giữ vai trò quan trọng và có trọng số lớn trong việc tính toán tổng điểm đánh giá.



Thị giác

- Tiêu chí này phản ánh chất lượng cảm quan về mặt thị giác của thực phẩm và đồ uống, thông qua việc đánh giá các yếu tố như: màu sắc, hình dạng, kích thước, độ trong, độ mờ, độ bóng, sự hiện diện của cặn hoặc tạp chất, v.v.
- Khía cạnh thị giác của sản phẩm cần hấp dẫn và phù hợp, nhất quán với những đặc điểm thường được kỳ vọng đối với nhóm sản phẩm tương ứng.



Khứu giác

- Hương của thực phẩm và đồ uống được tiến hành đánh giá trong tiêu chí này. Một mùi hương dễ chịu giúp sản phẩm trở nên hấp dẫn và kích thích vị giác.
- Khứu giác đóng vai trò quan trọng trong việc nhận diện độ tươi mới, dấu hiệu ôi hỏng hoặc các khiếm khuyết của thực phẩm và đồ uống.
- Đây là yếu tố thiết yếu, có ảnh hưởng trực tiếp đến cảm nhận hương vị tổng thể của sản phẩm.



Vị giác

- Vị giác phản ánh những hương vị được cảm nhận trong khoang miệng và trên lưỡi.
- Có năm nhóm vị cơ bản gồm: ngọt, mặn, chua, đắng và umami.
- Cảm nhận về vị gắn bó chặt chẽ và chịu ảnh hưởng mạnh mẽ từ các mùi hương được cảm nhận thông qua khứu giác.



Kết cấu

(Sản phẩm thực phẩm)

- Kết cấu được cảm nhận thông qua sự kết hợp của nhiều giác quan, bao gồm cảm giác trong miệng, thị giác và thính giác.
- Đây là yếu tố then chốt đối với nhiều loại thực phẩm, bao hàm các đặc tính như: độ mềm, độ giòn, độ đồng nhất, độ nhớt, độ dai khi nhai, cũng như kích thước và hình dạng của các hạt cấu thành.



Cảm giác hậu vị (Đồ uống)

- Cảm giác hậu vị là những cảm giác còn lưu lại sau khi đồ uống đã được nuốt, góp phần hoàn thiện trải nghiệm hương vị tổng thể của sản phẩm.

Chia H

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 09 tháng 02 năm 2026

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

ℓ

Nguyễn Thị Mai Hiên

Ngày 09 tháng 02 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mùng chín, tháng hai, 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, **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 05 bản gốc (mỗi bản gốc gồm 06 tờ, 06 trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: **16453** Quyển số: 01/2026- SCT/CKND

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

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Thị Huyền



Sensory Analysis Results, Brussels 2025

MOW バニラ
森永乳業株式会社



International Taste Institute

105A rue Colonel Bourg 1140 Brussels, Belgium | www.taste-institute.com



MOW バニラ
森永乳業株式会社

Sensory Analysis Results

Total Score

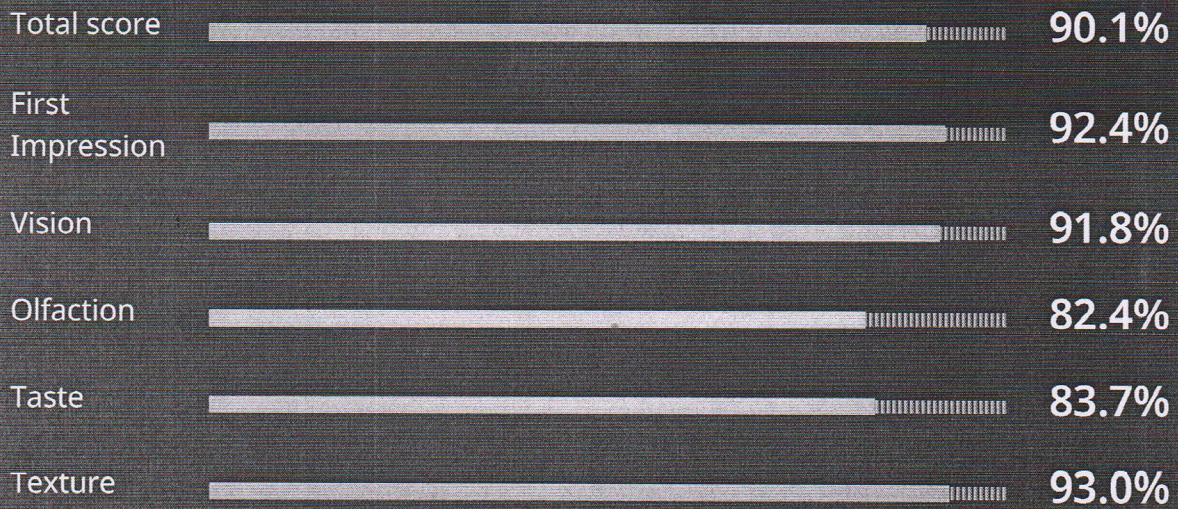
90.1%



Award



Sensory Evaluation



Eric de Spoelberch
Managing Director

Laurent van Wassenhove
Managing Director



The Jury



The world's most professional jury of taste experts

- Our jury is composed of more than 200 professional taste experts, who are members of the most prestigious chef and sommelier associations.
- But membership in an association alone doesn't qualify them. Each jury member is carefully selected based on their tasting experience; they've been spotlighted by chef and sommelier competitions or top institutions such as Le Guide Michelin and Gault & Millau.
- Hailing from over 20 countries, Taste Institute jury members are all external and independent. Their knowledge of taste and their ability to provide relevant feedback is constantly evaluated and monitored by our tasting committee.

Our partner Chef & Sommelier Associations



Testing Methodology

Blind tasting, for truly objective evaluations



- Our strict tasting process is performed blind and in complete silence. Our chefs and sommeliers know nothing ahead of time about the product being tested, except for its category.
- Jury members never make subjective or snap judgments, nor do they speak to each other during the tasting process. Instead, they provide thoughtful feedback and advice based on their deep experience with taste. Each product is evaluated in accordance with the 5 International Hedonic Sensory Analysis criteria (AFNOR XP V096A standards) – first impression, vision, olfaction, taste and texture (for food) or final sensation (for drinks).
- Product samples are never compared with each other; they are always evaluated based on their own intrinsic characteristics.

Prepared, presented, and served with care



- Natural lighting and standard transparent or white chinaware: every product is presented to the jury member in the same way, ensuring a consistent analysis process. The serving protocol we follow is highly precise and always respects the producer's preparation and serving instructions.
- We reserve the right to work with accredited laboratories to test the physical and chemical components of product samples. We do this to make sure that the quality of the sample matches the quality of the product available to the consumer.

Sensory Criteria Definition



First impression

- The First impression refers to a first spontaneous overall gustative impression, before starting the systematic analytical evaluation of the product.
- The Jury is asked to give an overall spontaneous score about the product.
- This score has an important weight in the total score calculation.



Vision

- It characterizes the visual quality of food & drinks; are evaluated dimensions such as: colour, shape, size, transparency, dullness, glossiness, presence of residues, ...
- The visual aspect should be pleasing and consistent with those normally associated to the category.



Olfaction

- Aroma of food & drinks are evaluated. A pleasant aroma makes food appetising.
- The sense of smell is useful in detecting freshness, rancidity or defects in food & drinks.
- It is a factor that plays an essential role in the flavour perception.



Taste

- Taste characterizes the flavours perceived in the mouth and on the tongue.
- There are five main types of taste sensations: Sweet, Salty, Sour, Bitter and Unami.
- The taste is strongly connected to and influenced by aromas perceived by the nose.



Texture

(Food products)

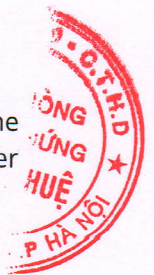
- Texture is perceived by a combination of different senses i.e. mouthfeel, sight, and hearing.
- Texture is a key factor for many food products. For example it includes elements like tenderness, crispiness, consistency, viscosity, chewiness and size & shape of particles.



Final sensation

(Drinks)

- Final sensation refers to the sensations still present after the drink has been swallowed.



Số: ~~MT~~/TB-MNFV

Thái Nguyên, ngày 18 tháng 9 năm 2025

V/v: Thông báo cập nhật địa chỉ và thay đổi
một số thông tin trên bản Tự công bố và
nhãn phụ sản phẩm.

Kính gửi: Sở Công Thương tỉnh Thái Nguyên

Chúng tôi, CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM (“MNFV/Công Ty”), xin gửi lời chào trân trọng và lời cảm ơn sự hỗ trợ, tạo điều kiện của Quý Cơ quan với MNFV trong suốt thời gian vừa qua.

MNFV đã thực hiện tự công bố đối với các Sản phẩm theo danh mục: (Chi tiết đính kèm).

Stt	Tên sản phẩm	Số Tự công bố	Ngày ban hành
1	Kem Mow Vanilla Morinaga	28/MORINAGA/2024	28/08/2024
2	Kem Pino vanilla Morinaga	29/MORINAGA/2024	28/08/2024
3	Kem Parm Matcha Morinaga	32/MORINAGA/2024	23/10/2024.
4	Kem Mow Matcha Morinaga	33/MORINAGA/2024	23/10/2024.

(Chi tiết đính kèm).

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm và Nghị quyết số 76/2025/NQ-UBTVQH15 ngày 14/4/2025 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội về việc sắp xếp các đơn vị hành chính năm 2025, MNFV xin thông báo tới Quý cơ quan về việc cập nhật địa chỉ Công ty và thay đổi một số thông tin khác trên Bản Tự công bố và trên nhãn phụ của Sản phẩm và không làm thay đổi tên, xuất xứ, thành phần cấu tạo của Sản Phẩm, cụ thể như sau:

1. Cập nhật địa chỉ của Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam tại Mục I Bản tự công bố sản phẩm và trên nhãn phụ hàng hoá

Thông tin trước khi cập nhật	Thông tin sau khi cập nhật
Địa chỉ: Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Thuận Thành, thành phố Phổ Yên, tỉnh Thái Nguyên.	Địa chỉ: Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Trung Thành, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

2. Sửa đổi cách ghi Định lượng hàng hoá tại mục II.4.1 Bản tự công bố sản phẩm và trên nhãn phụ hàng hoá



Thông tin trước khi thay đổi	Thông tin sau khi thay đổi
Thể tích thực (Trọng lượng tịnh):	Thể tích thực (Khối lượng tịnh):

Nội dung chi tiết: Nhãn phụ của Sản phẩm đính kèm Thông báo này.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VP.

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**





KEM MOW VANILLA MORINAGA | Thể tích thực (Khối lượng tịnh): 140 ml (107 g)

THÀNH PHẦN: Sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai), nước, xirô tinh bột, đường kính, lòng đỏ trứng, xirô caramen, hương liệu nhân tạo (hương vanilla), hương liệu tự nhiên (hương trứng).
Sản phẩm có chứa sữa, trứng.

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần sản phẩm.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRÊN 140 ml SẢN PHẨM: Năng lượng 221 kcal; Chất đạm 4,3 g; Chất béo 10,1 g; Carbohydrat 28,1 g; Đường tổng số 16,1 g; Natri 46 mg.

HSD: Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì. **HDBQ:** Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ dưới -18°C.

NHÀ SẢN XUẤT: MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.

Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.

Sản xuất tại Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

Địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN

THƯƠNG NHÂN NHẬP KHẨU & CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ HÀNG HÓA:

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.

- **Địa chỉ:** Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Trung Thành, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam.
- **Hotline:** 1800-888-602
- **Website:** www.morinaga-nf.com.vn

NSX: 24 tháng trước hạn sử dụng | **HSD:** DD/MM/YY

kt 6 X 3 cm

Số: 91 /TB-MNFV

Thái Nguyên, ngày 05 tháng 06 năm 2025

V/v: Đính chính Thông tin “Tên Nhà Sản Xuất” trong Hồ sơ Tự công bố và nhãn phụ của Sản Phẩm.

Kính gửi: Sở Y tế Thái Nguyên

Chúng tôi, CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM (“MNFV”), xin gửi lời chào trân trọng và lời cảm ơn sự hỗ trợ, tạo điều kiện của Quý Cơ quan với MNFV trong suốt thời gian vừa qua.

MNFV đã thực hiện tự công bố đối với Sản phẩm “**Kem Mow Vanilla Morinaga**” theo Bản tự công bố số 28/MORINAGA/2024 ngày 28/8/2024 và đã gửi Hồ sơ tự công bố của Sản Phẩm tới Quý Cơ quan.

Tuy nhiên, sau khi rà soát lại Hồ sơ, MNFV phát hiện rằng phần dịch thuật thông tin “Tên Nhà sản xuất” chưa chính xác theo đúng tên chính thức của Nhà Sản xuất trong các hồ sơ pháp lý có liên quan tại MNFV.

Căn cứ theo Khoản 4 Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, MNFV xin thông báo đến Quý Cơ quan về việc **đính chính thông tin Tên Nhà sản xuất trong Hồ sơ Tự công bố và nhãn phụ của Sản Phẩm** như sau:

Thông tin trước khi đính chính	Thông tin sau khi đính chính
Nhà sản xuất: Công ty Cổ phần Morinaga Milk Industry	Nhà sản xuất: Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.	Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.
Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Fuji Morinaga Milk Industry; địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.	Sản xuất tại: Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd.; địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

Nội dung trình bày cụ thể: theo nhãn phụ đính kèm Thông báo này.



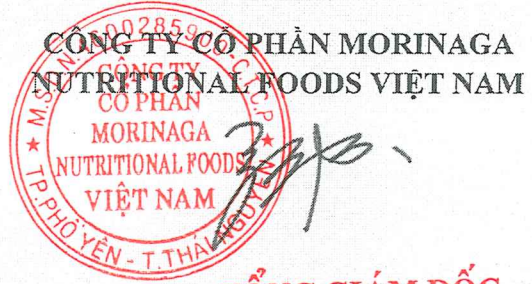
MNFV cam kết rằng việc đính chính này không làm thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ và thành phần cấu tạo của Sản Phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật về tính trung thực, chính xác của Thông Báo này.

Rất mong nhận được sự giúp đỡ từ Quý Cơ quan.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu: HC (1).



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**





KEM MOW VANILLA MORINAGA | (trọng lượng tịnh): 140 ml (107 g)



THÀNH PHẦN: Sữa (sữa gầy cô đặc, cream, pho mai), nước, xi rô tinh bột, đường kính, lòng đỏ trứng, xi rô caramen, hương liệu nhân tạo (hương vani), hương liệu tự nhiên (hương trứng).

*Sản phẩm có chứa sữa, trứng.

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần sản phẩm.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRÊN 140 ml SẢN PHẨM: Năng lượng 221 kcal; Chất đạm 4,3 g; Chất béo 10,1 g; Carbohydrat 28,1 g; Đường tổng số 16,1 g; Natri 46 mg.

HDS: Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì. **HDBQ:** Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ dưới -18°C.

NHÀ SẢN XUẤT: MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.

Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.

Sản xuất tại Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

Địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN

THƯƠNG NHẬN NHẬP KHẨU & CHIU TRÁCH NHIỆM VỀ HÀNG HÓA:

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.

• **Địa chỉ:** Khu công nghiệp Nam Phố Yên, phường Thuận Thành, thành phố Phố Yên, tỉnh Thái Nguyên.

• **Hotline:** 1800-888-602

• **Website:** www.morinaga-nf.com.vn

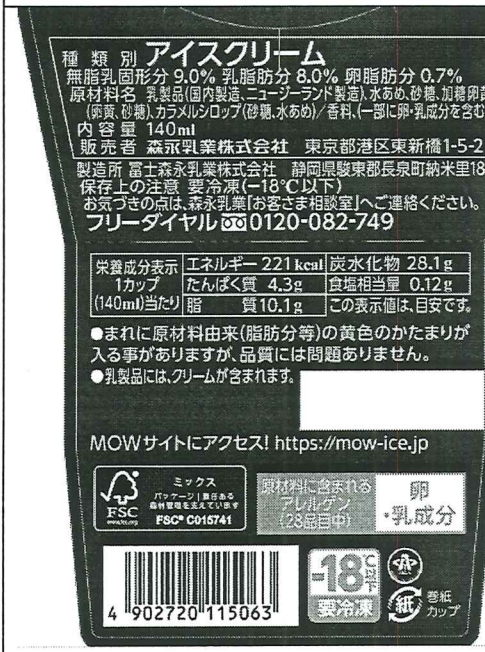
NSX: 24 tháng trước hạn sử dụng | **HSD:** DD/MM/YY

Kt 6 X 3 cm

2. MOW VANILLA



MOW
 Vani
 Sử dụng kem được chế biến trong nước
 Loại: Kem



Loại sản phẩm: Kem
 Protein sữa không béo 9,0% Chất béo trong sữa 8,0% Chất béo trong trứng 0,7%
 Thành phần: Các sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), xirô tinh bột, đường, lòng đỏ trứng có thêm đường (lòng đỏ trứng, đường), xirô caramel (đường, xirô tinh bột), hương liệu, (và một số thành phần từ trứng và sữa)
 Thể tích thực 140ml
 Nhà phân phối: Morinaga Milk Industry Co., Ltd
 1-5-2 Higashi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo

Sản xuất tại: Fuji Morinaga Milk Industry Co., Ltd
 18 Nameri, Nagaizumi-cho, Sunto-gun, Shizuoka
 Lưu ý khi bảo quản: cần bảo quản đông lạnh



Ut

Ctp

(dưới -18°C)

Nếu cần giải đáp, vui lòng liên hệ với Phòng Dịch vụ Khách hàng của Morinaga Milk.

Miễn phí cuộc gọi: 0120-082-749

Thành phần dinh dưỡng: 1 cốc tương đương 140ml	Năng lượng: 221kcal Chất đạm: 4.3g Chất béo: 10.1g	Carbohydrate: 28.1g Lượng muối tương đương: 0.12g Giá trị này mang tính tham khảo
--	--	---

- Có thể có những vón cục màu vàng do nguyên liệu (như chất béo, ...) tạo thành, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Trong sản phẩm sữa có thành phần kem

Truy cập trang MOW! <https://mow-ice.jp>

Mix

Bao bì! có trách nhiệm hỗ trợ quản lý rừng

Chất gây dị ứng có trong nguyên liệu (nằm trong danh mục 28 chất gây dị ứng): Trứng và sữa

Cần bảo quản đông lạnh dưới -18°C

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

TỔNG GIÁM ĐỐC

(đã ký và đóng dấu)

KOHARA SHUNSUKE

kt

Ctp

Tôi, Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.

Người dịch

Ct++

Cao Thị Hạnh

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 24 tháng 05 năm 2025 (Ngày hai mươi tư, tháng năm, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội .

Tôi, *Trần Thị Huyền* - Công chứng viên , trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật .

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ , thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Cao Thị Hạnh.
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 02 (hai) bản chính, mỗi bản gồm 03 tờ, 03 trang, lưu 01 (một) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ , thành phố Hà Nội.

Số công chứng: *28373* , Quyền số: 01 /2025 TP/ CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Thị Huyền



CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/MORINAGA/2024

KEM MOW VANILLA MORINAGA

THÁI NGUYÊN, 2024

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/MORINAGA/2024

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

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam

Địa chỉ: Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Thuận Thành, thành phố Phổ Yên, tỉnh Thái Nguyên.

Điện thoại: 02083 666 669

Fax: 02083 866 474

Mã số doanh nghiệp: 4600285900

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: KEM MOW VANILLA MORINAGA

2. Thành phần:

Sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai), nước, xirô tinh bột, đường kính, lòng đỏ trứng, xirô caramen, hương liệu nhân tạo (hương vanilla), hương liệu tự nhiên (hương trứng).

Sản phẩm có chứa sữa, trứng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Thẻ tích thực (trọng lượng tịnh): 140 ml (107 g). (Sai số định lượng phù hợp với Thông tư số 21/2014/TT-BKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ).

4.2. Chất liệu bao bì:

Sản phẩm đựng trong bao bì cốc giấy, bên trong là lớp nhựa PE chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế.

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

Nhà sản xuất: Công ty Cổ phần Morinaga Milk Industry

Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Fuji Morinaga Milk Industry; địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.



III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

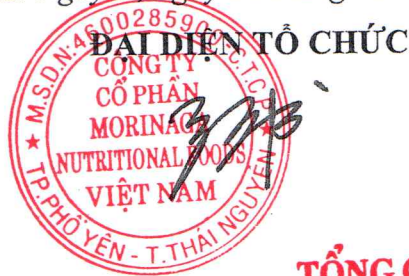
QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

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./.

Thái Nguyên, ngày 28 tháng 08 năm 2024



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE





KEM MOW VANILLA MORINAGA

Thể tích thực (Trọng lượng tịnh): **140 ml (107 g)**

THÀNH PHẦN: Sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai), nước, xirô tinh bột, đường kính, lòng đỏ trứng, xirô caramen, hương liệu nhân tạo (hương vanilla), hương liệu tự nhiên (hương trứng).

**Sản phẩm có chứa sữa, trứng.*

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRÊN 140 ml SẢN PHẨM: Năng lượng 221 kcal; Chất đạm 4,3 g; Chất béo 10,1 g; Carbohydrat 28,1 g; Đường tổng số 16,1 g; Natri 46 mg.

HDS: Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì. **HDBQ:** Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ dưới -18°C.

NHÀ SẢN XUẤT: Công ty Cổ phần Morinaga Milk Industry.

Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.

Sản xuất tại Công ty Cổ phần Fuji Morinaga Milk Industry.

Địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN

THƯƠNG NHẬN NHẬP KHẨU & CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ HÀNG HÓA:

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.

- Địa chỉ:** Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Thuận Thành, thành phố Phổ Yên, tỉnh Thái Nguyên.
- Hotline:** 1800-888-602
- Website:** www.morinaga-nf.com.vn

NSX: 24 tháng trước hạn sử dụng | **HSD:** DD/MM/YY

4 902720 098960

18°C 以下で保存してください

原材料に含まれる卵 (28品目中)

FSC® C015741

MOWサイトにアクセスし <https://mow-ice.jp>

● 乳製品には、クリームが含まれます。

● 入る事がありますか、品質には問題ありません。

● まれに原材料由来(脂肪分等)の黄色のかたまりが(140ml当たり) 脂 質 10.1g

エネルギー	221 kcal
炭水化物	28.1 g
たんばく質	4.3 g
食塩相当量	0.12 g

この表示は、目安です。

種類別 アイスクリーム

無脂肪固形分 9.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.7%

原材料名 乳製品(国内製造、エーゼット製造)、水あめ、砂糖、加糖卵黄(卵黄、砂糖、カラメルシロップ(砂糖、水あめ)、香料、一部に卵、乳成分を含む)

内容量 140ml

販売者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2

製造所 富士森永乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町納米里18

保存上の注意 要冷凍(-18°C以下)

お気づきの点は、森永乳業「お客さま相談室」へご連絡ください。

フリーダイヤル ☎0120-082-749



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE



MOW
モウ



Vanilla
[バニラ]



国産生クリーム使用


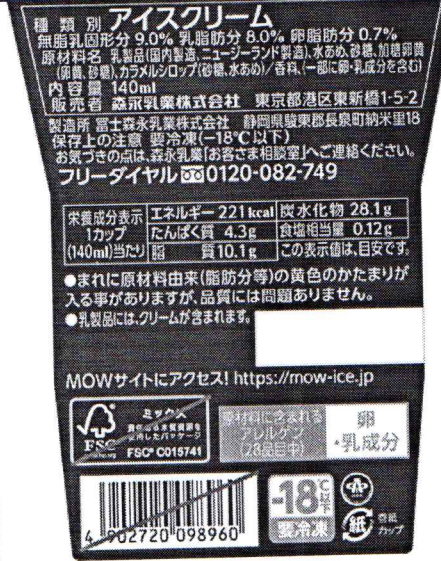
種類別 アイスクリーム

OPEN



MOW
モウ
[バニラ]

2. MOW VANILLA

 <p>MOW Vanilla [バニラ] 国産生クリーム使用 特別アイスクリーム OPEN MOW [バニラ]</p>	<p>MOW Vani Sử dụng kem được chế biến trong nước Loại: Kem</p>									
 <p>種類別 アイスクリーム 無脂乳固形分 9.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.7% 原材料名 乳製品(国内製造、ニュージーランド製造)、水あめ、砂糖、加工卵黄 (卵黄、砂糖)、カラメルシロップ(砂糖、水あめ)/香料、(一部に卵・乳成分を含む) 内容量 140ml 販売者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2 製造所 富士宮水乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町納米里18 保存上の注意 要冷蔵(-18°C以下) お気づきの点は、森永乳業(お客様さま相談室)へご連絡ください。 フリーダイヤル ☎0120-082-749</p> <table border="1"> <tr> <td>栄養成分表示</td> <td>エネルギー 221 kcal</td> <td>炭水化物 28.1 g</td> </tr> <tr> <td>1カップ (140ml)当たり</td> <td>たんぱく質 4.3 g</td> <td>食塩相当量 0.12 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>脂 質 10.1 g</td> <td>この表示値は、目安です。</td> </tr> </table> <p>●まれに原材料由来(脂肪分等)の黄色のかたまりが入る事がありますが、品質には問題ありません。 ●乳製品には、クリームが含まれます。</p> <p>MOWサイトにアクセス! https://mow-ice.jp</p> <p>FSC® C015741</p> <p>アレルギー情報 卵 乳成分</p> <p>-18°C 要冷蔵</p> <p>4 902720 098960</p>	栄養成分表示	エネルギー 221 kcal	炭水化物 28.1 g	1カップ (140ml)当たり	たんぱく質 4.3 g	食塩相当量 0.12 g		脂 質 10.1 g	この表示値は、目安です。	<p>Loại sản phẩm: Kem Protein sữa không béo 9,0% Chất béo trong sữa 8,0% Chất béo trong trứng 0,7% Thành phần: Các sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), xirô tinh bột, đường, lòng đỏ trứng có thêm đường (lòng đỏ trứng, đường), xirô caramel (đường, xirô tinh bột), hương liệu, (và một số thành phần từ trứng và sữa) Thể tích thực 140ml Nhà phân phối: Công ty Cổ phần Morinaga Milk Industry. 1-5-2 Higashi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Fuji Morinaga Milk Industry. 18 Nameri, Nagaizumi-cho, Sunto-gun, Shizuoka Lưu ý khi bảo quản: cần bảo quản đông lạnh (dưới -18°C) Nếu cần giải đáp, vui lòng liên hệ với Phòng Dịch vụ Khách hàng của Morinaga Milk.</p>
栄養成分表示	エネルギー 221 kcal	炭水化物 28.1 g								
1カップ (140ml)当たり	たんぱく質 4.3 g	食塩相当量 0.12 g								
	脂 質 10.1 g	この表示値は、目安です。								



Handwritten signature

Handwritten signature

BẢN DỊCH

Miễn phí cuộc gọi: 0120-082-749

Thành phần dinh dưỡng: 1 cốc tương đương 140ml	Năng lượng: 221kcal Chất đạm: 4.3g Chất béo: 10.1g	Carbohydrate: 28.1g Lượng muối tương đương: 0.12g Giá trị này mang tính tham khảo
--	---	--

- Có thể có những vón cục màu vàng do nguyên liệu (như chất béo, ...) tạo thành, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Trong sản phẩm sữa có thành phần kem

Truy cập trang MOW! <https://mow-ice.jp>

Chất gây dị ứng có trong nguyên liệu (nằm trong danh mục 28 chất gây dị ứng): Trứng và sữa

Cần bảo quản đông lạnh dưới -18°C

CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL
FOODS VIỆT NAM
(Đã ký và đóng dấu)
Tổng giám đốc
KOHARA SHUNSUKE

Handwritten signature

Handwritten signature

Tôi, Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.

Người dịch

Cao Thị Hạnh

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 16 tháng 8 năm 2024 (Ngày mười sáu, tháng tám, năm hai nghìn không trăm hai mươi tư)

Tại, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Trần Thị Huyền

Tôi, - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Cao Thị Hạnh.
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 02 (hai) bản chính, mỗi bản gồm 03 tờ, 03 trang, lưu 01 (một) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: *17893*, Quyển số: 01 /2024 TP/ CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Thị Huyền

4 902720 098960

18℃以下で保存してください

原材料に含まれるアレルギー成分 (28品目中)

FSC C015741

MOWサイトへアクセスし <https://mow-ice.jp>

● 乳製品は、クリームが含まれます。

● 入る事がありますか、品質には問題ありません。

● まれに原材料由来(脂肪分等)の黄色のたまりが(140ml当たり) 脂 質 10.1g この表示値は目安です。

栄養成分表示	エネルギー	221kcal	炭水化物	28.1g
	たんぱく質	4.3g	食塩相当量	0.12g
	脂	質	10.1g	

フリーダイヤル ☎0120-082-749

お気づきの点は、森永乳業にお寄せください。ご迷惑ください。

保存上の注意 要冷凍(-18℃以下)

製造所 富士森永乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町物米里18

販売者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2

内容量 140ml

原材料名 乳製品(国内製造)、水あめ、砂糖、加糖卵黄、砂糖、カラメル、香料(一部に卵・乳成分を含む)

無脂肪固形分 9.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.7%

種類別 アイスクリーム

MOW
モウ

Vanilla
[バニラ]

国産生クリーム使用

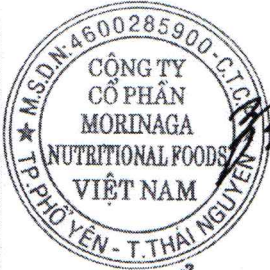
種類別 アイスクリーム

OPEN

イメージ図

MOW
モウ

[バニラ]



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE





Report N°: 0000617085

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: July 31, 2024

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 31/07/2024

JOB NO.: 2406A-0809

Đơn hàng: 2406A-0809

ANALYSIS REPORT

BÁO CÁO PHÂN TÍCH

CLIENT'S NAME : MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIETNAM JOINT STOCK COMPANY
Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM

CLIENT'S ADDRESS : NAM PHO YEN INDUSTRIAL PARK, THUAN THANH WARD, PHO YEN CITY,
Địa chỉ : THAI NGUYEN PROVINCE, VIETNAM
KCN NAM PHỖ YÊN, PHƯỜNG THUẬN THÀNH, THÀNH PHỐ PHỖ YÊN, TỈNH THÁI
NGUYÊN, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:

THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : KEM MOW VANILLA MORINAGA
Chú thích của khách hàng

The above information is submitted and identified by the client/applicant.
Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : Food (approx. gr. wt. 1.2kg) in 10 full labeled paper containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 1.2kg bao gồm bao bì) chứa trong 10 vật chứa bằng
giấy nhãn mác đầy đủ

Sample ID : 2406A-0809.004
Mã số mẫu

Date sample(s) received : June 07, 2024
Ngày nhận mẫu : 07/06/2024

Testing period : June 07, 2024 - June 14, 2024
Thời gian thử nghiệm : 07/06/2024 - 14/06/2024

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s) : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service
<<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>>. Attention is drawn to the limitations
of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or
appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest
extent of the law.



VILAS 237



Report N°: 0000617085

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
2. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.8	-	cfu/25g	
3. Aflatoxin M1 <i>Aflatoxin M1</i>	ISO 14501:2021	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.003	0.01	µg/kg	
4. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
5. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.0025	0.005	mg/kg	
6. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
7. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOSC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOSC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.
- LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
 Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
 Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service
<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations
 of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
 this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
 at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
 Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
 to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
 documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or
 appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest
 extent of the law.



pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đồ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở dãy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất).

- _(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.
- _(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

PHOTO APPENDIX PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.



SGS

Report N°: 0000617085

Page N° 4/4

REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam
Lâm Văn Xự



Lâm Văn Xự
Giám Đốc Ngành Sức Khỏe Và Dinh Dưỡng



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**

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

Số: 15^X /CV-MNFV
V/v Thông báo bổ sung thêm nhãn phụ sản phẩm
sau công bố

Thái Nguyên, ngày 15 tháng 10 năm 2024

Kính gửi: Sở Y tế Thái Nguyên

Trước hết, Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam xin chân thành cảm ơn sự hợp tác của Quý Sở. Sự hỗ trợ kịp thời của Quý Sở đã góp phần vào việc sản xuất thành công những sản phẩm của chúng tôi trong thời gian qua.

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam đã thực hiện Tự công bố các sản phẩm tại Sở Y tế Thái Nguyên, cụ thể như sau:

Tên sản phẩm	Số Tự công bố	Ngày công bố
KEM PARM CHOCOLATE MORINAGA	25/MORINAGA/2024	28/08/2024
KEM PARM MATCHA MORINAGA	26/MORINAGA/2024	28/08/2024
KEM MOW MATCHA MORINAGA	27/MORINAGA/2024	28/08/2024
KEM MOW VANILLA MORINAGA	28/MORINAGA/2024	28/08/2024
KEM PINO VANILLA MORINAGA	29/MORINAGA/2024	28/08/2024

Căn cứ Khoản 4, Điều 5 của Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018, Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam xin thông báo bổ sung nhãn phụ mới của 05 sản phẩm trên để sử dụng (Nhãn chi tiết đính kèm).

Các nội dung trong Bản tự công bố sản phẩm, bao gồm: Tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo không thay đổi so với Bản tự công bố sản phẩm đã nộp.

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam cam kết bảo đảm chất lượng các sản phẩm trên như đã công bố.

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam xin chân thành cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu HC

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**



KEM MOW VANILLA MORINAGA

Thể tích thực (Trọng lượng tịnh): **140 ml (107 g)**

THÀNH PHẦN: Sữa (sữa gầy cô đặc, cream, phô mai), nước, xirô tinh bột, đường kính, lòng đỏ trứng, xirô caramen, hương liệu nhân tạo (hương vanilla), hương liệu tự nhiên (hương trứng).

**Sản phẩm có chứa sữa, trứng.*

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần sản phẩm.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRÊN 140 ml SẢN PHẨM: Năng lượng 221 kcal; Chất đạm 4,3 g; Chất béo 10,1 g; Carbohydrat 28,1 g; Đường tổng số 16,1 g; Natri 46 mg.

HDSD: Sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở bao bì. **HDBQ:** Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ dưới -18°C.

NHÀ SẢN XUẤT: Công ty Cổ phần Morinaga Milk Industry.

Địa chỉ: 1-5-2, Higashi-shimbashi, Minato-ku, Tokyo, Nhật Bản.

Sản xuất tại Công ty Cổ phần Fuji Morinaga Milk Industry.

Địa chỉ: 18, Nameri, Nagaizumi-cho, Shunto-gun, Shizuoka, Nhật Bản.

SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN

THƯƠNG NHÂN NHẬP KHẨU & CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ HÀNG HÓA:

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam.

- **Địa chỉ:** Khu công nghiệp Nam Phổ Yên, phường Thuận Thành, thành phố Phổ Yên, tỉnh Thái Nguyên.
- **Hotline:** 1800-888-602
- **Website:** www.morinaga-nf.com.vn

NSX: 24 tháng trước hạn sử dụng | **HSD:** DD/MM/YY

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**

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

Số: 160 /CV-MNFV
V/v Thông báo thay đổi mã số mã vạch trên
nhãn sản phẩm.

Thái Nguyên, ngày 18 tháng 10 năm 2024

Kính gửi: Sở Y tế Thái Nguyên

Trước hết, Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam xin chân thành cảm ơn sự hợp tác của Quý Sở. Sự hỗ trợ kịp thời của Quý Sở đã góp phần vào việc sản xuất thành công những sản phẩm của chúng tôi trong thời gian qua.

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam đã thực hiện Tự công bố các sản phẩm tại Sở Y tế Thái Nguyên, cụ thể như sau:

Tên sản phẩm	Số Tự công bố	Ngày công bố
KEM MOW VANILLA MORINAGA	28/MORINAGA/2024	28/08/2024

Căn cứ Khoản 4, Điều 5 của Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018, Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam xin thông báo thay đổi thông tin về mã số mã vạch sản phẩm ở nhãn gốc và bản dịch công chứng nhận gốc của sản phẩm (Nhãn chi tiết đính kèm).

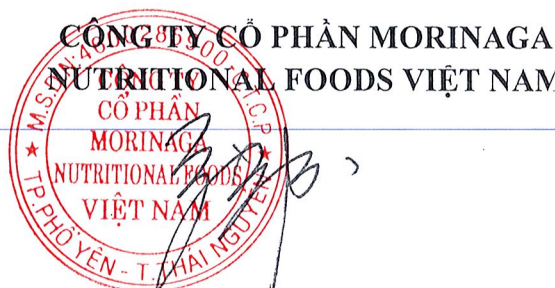
Các nội dung trong Bản tự công bố sản phẩm, bao gồm: Tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo không thay đổi so với Bản tự công bố sản phẩm đã nộp.

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam cam kết bảo đảm chất lượng các sản phẩm trên như đã công bố.

Công ty Cổ phần Morinaga Nutritional Foods Việt Nam xin chân thành cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu HC



**TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE**

2. MOW VANILLA

	<p>MOW</p> <p>Vani</p> <p>Sử dụng kem được chế biến trong nước</p> <p>Loại: Kem</p>
	<p>Loại sản phẩm: Kem</p> <p>Protein sữa không béo 9,0% Chất béo trong sữa 8,0% Chất béo trong trứng 0,7%</p> <p>Thành phần: Các sản phẩm từ sữa (sản xuất tại Nhật Bản, New Zealand), xirô tinh bột, đường, lòng đỏ trứng có thêm đường (lòng đỏ trứng, đường), xirô caramel (đường, xirô tinh bột), hương liệu, (và một số thành phần từ trứng và sữa)</p> <p>Thể tích thực 140ml</p> <p>Nhà phân phối: Công ty Cổ phần Morinaga Milk Industry.</p>
<p>1-5-2 Higashi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo</p> <p>Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Fuji Morinaga Milk Industry.</p> <p>18 Nameri, Nagaizumi-cho, Sunto-gun, Shizuoka</p> <p>Lưu ý khi bảo quản: cần bảo quản đông lạnh</p>	



Handwritten blue mark resembling the letters 'VT'.

(dưới -18°C)

Nếu cần giải đáp, vui lòng liên hệ với Phòng Dịch vụ Khách hàng của Morinaga Milk.

Miễn phí cuộc gọi: 0120-082-749

Thành phần dinh dưỡng: 1 cốc tương đương 140ml	Năng lượng: 221kcal Chất đạm: 4.3g Chất béo: 10.1g	Carbohydrate: 28.1g Lượng muối tương đương: 0.12g Giá trị này mang tính tham khảo
--	--	---

- Có thể có những vón cục màu vàng do nguyên liệu (như chất béo, ...) tạo thành, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Trong sản phẩm sữa có thành phần kem

Truy cập trang MOW! <https://mow-ice.jp>

Mix

Bao bì! có trách nhiệm hỗ trợ quản lý rừng

Chất gây dị ứng có trong nguyên liệu (nằm trong danh mục 28 chất gây dị ứng): Trứng và sữa

Cần bảo quản đông lạnh dưới -18°C

**CÔNG TY CỔ PHẦN MORINAGA
NUTRITIONAL FOODS VIỆT NAM**

TỔNG GIÁM ĐỐC

(đã ký đóng dấu)

KOHARA SHUNSUKE

Chữ

Tôi, Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng **Nhật sang tiếng Việt**.

Người dịch

Chữ

Cao Thị Hạnh

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 17 tháng 10 năm 2024 (Ngày mười bảy, tháng mười, năm hai nghìn không trăm hai mươi tư)

Tại, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Trần Thị Huyền* - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Nhật sang tiếng Việt**.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Cao Thị Hạnh.
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 03 (ba) bản chính, mỗi bản gồm 03 tờ, 03 trang, lưu 01 (một) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng:

23810

Quyển số: 01 /2024 TP/ CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Thị Huyền

MOW

モウ

Vanilla
[バニラ]

国産生クリーム使用

種類別アイスクリーム



OPEN



MOW

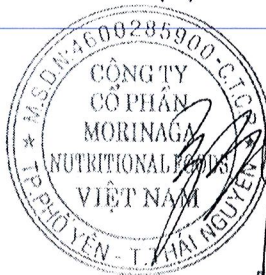
モウ

[バニラ]

03700



A 1



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

HA
IG
IE

種 類 別 **アイスクリーム**

無脂乳固形分 9.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.7%

原材料名 乳製品(国内製造、ニュージーランド製造)、水あめ、砂糖、加糖卵黄
(卵黄、砂糖)、カラメルシロップ(砂糖、水あめ)/香料、(一部に卵・乳成分を含む)

内 容 量 140ml

販 売 者 森永乳業株式会社 東京都港区東新橋1-5-2

製造所 富士森永乳業株式会社 静岡県駿東郡長泉町納米里18

保存上の注意 要冷凍(-18℃以下)

お気づきの点は、森永乳業「お客さま相談室」へご連絡ください。

フリーダイヤル ☎0120-082-749

栄養成分表示	エネルギー 221kcal	炭水化物 28.1g
1カップ	たんぱく質 4.3g	食塩相当量 0.12g
(140ml)当たり	脂 質 10.1g	この表示値は、目安です。

- まれに原材料由来(脂肪分等)の黄色のかたまりが入る事がありますが、品質には問題ありません。
- 乳製品には、クリームが含まれます。

MOWサイトにアクセス <https://mow-ice.jp>



原材料に含まれる
アレルギー
(28品目中) 卵
・乳成分



TỔNG GIÁM ĐỐC
KOHARA SHUNSUKE

