LIÊN LINH
LUMINA



HỒ SƠ NĂNG LỰC · 2026

COMPANY PROFILE

Chạm vào sự tinh khiết

Touching Purity

RAW	UNHEATED	UNPROCESSED
Nguyên bản	Không xử lý nhiệt	Không pha trộn

ISO 22000:2018 · HACCP · HALAL

Mục lục

CONTENT

Tâm sự của Liên Linh 04
OUR BRAND STORY

Giới thiệu doanh nghiệp 07
COMPANY INTRODUCTION

Mật ong dú là gì? 08
STINGLESS BEE HONEY

Giá trị cốt lõi 09
CORE VALUES

Bao bì chuyên dụng 10
SPECIALIZED PACKAGING

Vùng nguyên liệu – 9 tỉnh 11
RAW MATERIAL REGIONS

Sản phẩm chủ lực 13
MAIN PRODUCTS

Quy trình sản xuất 15
PRODUCTION PROCESS

Kết quả kiểm nghiệm 16
TEST REPORTS

Chứng nhận tiêu chuẩn 17
STANDARD CERTIFICATIONS

Trưng bày & khách hàng 18
PARTNERS & CUSTOMERS

Khách quý & đối tác quốc tế 20
DISTINGUISHED GUESTS

Cà phê rang củi thủ công 21
WOOD-FIRED COFFEE

Kế hoạch phát triển 2026–2029 22
DEVELOPMENT PLAN

Cam kết Lumina 23
OUR COMMITMENT

Liên hệ 24
CONTACT









Mật ong dú nguyên bản

Natural stingless bee honey of international standards
from the highlands of Đắk Lắk, Việt Nam

Lumina không chỉ tạo ra mật ong. Lumina gìn giữ trọn vẹn sự tinh khiết của từng giọt mật ong dú — nguyên bản 100%, không hạ thủy phần, không xử lý nhiệt, không pha trộn.

RAW	UNHEATED	UNPROCESSED
Nguyên bản	Không xử lý nhiệt	Không pha trộn

Tâm sự của Liên Linh

OUR BRAND STORY

Có những cuộc gặp gỡ không phải là ngẫu nhiên, mà là một cơ duyên

Năm 2007, tôi đến với Tây Nguyên. Mảnh đất đỏ bazan này không phải là nơi tôi sinh ra, nhưng lại là nơi mở ra cho tôi một hành trình mới.

Tôi đến đây và bắt đầu gắn bó với nghề ong. Trước tôi, ba chồng tôi là người đầu tiên trong gia đình theo nghề. Tôi là thế hệ thứ hai tiếp nối công việc ấy. Từ những ngày đầu, tôi lặng lẽ đồng hành cùng người nuôi ong, thu mua và cung cấp mật ong nguyên liệu cho các doanh nghiệp. Chính những năm tháng đó đã giúp tôi hiểu từng mùa hoa, từng đàn ong và trân trọng giá trị của những giọt mật nguyên bản mà thiên nhiên ban tặng.

Cuộc sống có những giai đoạn đưa tôi đến với nhiều công việc khác nhau. Nhưng dù ở đâu, tôi cũng chưa bao giờ rời xa nghề ong. Đó không chỉ là kế sinh nhai, mà còn là một phần ký ức, một niềm tin và một tình yêu mà tôi luôn gìn giữ.

Trong suốt hành trình ấy, tôi có cơ hội biết đến ong dú – loài ong nhỏ bé không có ngòi đốt nhưng tạo nên một loại mật vô cùng đặc biệt. Mỗi giọt mật là kết tinh của thời gian, của thiên nhiên và của sự kiên nhẫn. Ngay từ lần đầu tiên tìm hiểu, tôi đã biết rằng mình muốn làm điều gì đó để gìn giữ giá trị quý báu ấy.

Ước mơ đó được tôi ấp ủ trong nhiều năm. Đến năm 2025, khi mọi điều kiện dần chín muồi, LUMINA chính thức ra đời.



Nhà sáng lập Liên Linh

> *"Sự nguyên bản chính là vẻ đẹp cao nhất của tự nhiên."*

Tâm sự của Liên Linh

OUR BRAND STORY — CONTINUED

LUMINA không được tạo ra để trở thành thương hiệu lớn nhất. LUMINA được tạo ra để trở thành một thương hiệu đáng tin cậy và đáng tự hào.

Chúng tôi mong gìn giữ những giá trị nguyên bản đang ngày càng trở nên quý hiếm. Chúng tôi mong những sản phẩm được tạo nên bằng sự tử tế sẽ đến với nhiều người hơn. Và trên hết, chúng tôi mong nông sản Việt được trân trọng đúng với giá trị vốn có.

Tôi tin rằng, giá trị bền vững không được tạo nên bởi sự hào nhoáng, mà được xây dựng từ sự chân thật. Vì thế, mỗi sản phẩm mang tên LUMINA đều bắt đầu từ một niềm tin giản dị: tôn trọng thiên nhiên, trân trọng những người làm ra sản phẩm và gìn giữ sự nguyên bản trong từng giọt mật, từng hạt cà phê.

Tôi hy vọng rằng, khi cầm trên tay một sản phẩm của LUMINA, bạn không chỉ cảm nhận được chất lượng, mà còn cảm nhận được cả một hành trình của niềm tin, của sự kiên trì và của tình yêu dành cho những giá trị thật. Bởi sau tất cả, điều chúng tôi mong muốn không chỉ là mang đến một sản phẩm tốt, mà còn là gửi gắm trong đó sự tử tế, sự chân thành và niềm tự hào về những giá trị nguyên bản của Việt Nam.

Nếu một ngày bạn nhớ đến LUMINA, chúng tôi hy vọng điều đầu tiên bạn nhớ không chỉ là một hũ mật ong hay một gói cà phê, mà là niềm tin rằng ở Việt Nam vẫn có những con người đang kiên trì gìn giữ những giá trị nguyên bản của thiên nhiên.

"Giá trị bền vững không được tạo nên bởi sự hào nhoáng, mà được xây dựng từ sự chân thật."

Liên Linh

Nhà sáng lập & Giám đốc — Công ty TNHH MTV Nông sản Liên Linh LUMINA



“Điều tôi mong không chỉ là bán được hàng, mà là một ngày bạn bè quốc tế
nhắc tới mật ong dú thì nghĩ ngay đến Việt Nam.”

LÊ THỊ LIÊN · LIÊN LINH

Nhà sáng lập & Giám đốc — Công ty TNHH MTV Nông sản Liên Linh LUMINA

Giới thiệu doanh nghiệp

COMPANY INTRODUCTION

LUMINA là thương hiệu thuộc Công ty TNHH MTV Nông sản Liên Linh Lumina, thành lập ngày **16/06/2025** tại thôn Tân Lập, xã Ea Na, tỉnh Đắk Lắk — thủ phủ nông sản của Tây Nguyên. Không chỉ thu mua và kinh doanh, Lumina trực tiếp khảo sát vùng nguyên liệu, lựa chọn đối tác, kiểm soát quy trình khai thác và chất lượng sản phẩm ngay từ nguồn. **Mật ong dú là sản phẩm chiến lược**, tạo nên dấu ấn khác biệt của doanh nghiệp; bên cạnh đó là mật ong hoa dại cao nguyên, tổ ong nguyên bản và cà phê rang củi thủ công.

THÀNH LẬP 16/06/2025	MÃ SỐ THUẾ 6001794807	GẮN BÓ NGHỀ ONG Từ 2007
ĐẠI DIỆN Lê Thị Liên	TRỤ SỞ Ea Na, Đắk Lắk	TIÊU CHUẨN ISO · HACCP · Halal

Tầm nhìn

Trở thành thương hiệu nông sản Việt Nam đáng tin cậy, được yêu thích trên thị trường quốc tế.

Sứ mệnh

Lan tỏa giá trị nguyên bản — nâng tầm nông sản Việt.

Giá trị cốt lõi

Nguyên bản · Tinh khiết · Bền vững.

TRIẾT LÝ "TỪ NGUỒN CỘI ĐẾN TINH HOA"

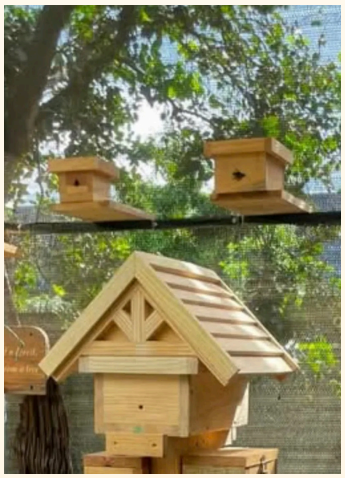
Nguyên bản
Giữ trọn giá trị thiên nhiên

Tinh khiết
Sự thuần túy từ đại ngàn

An toàn
Sức khỏe khách hàng là ưu tiên

Minh bạch
Truy xuất nguồn gốc rõ ràng


Trại ong vùng nguyên liệu Ea Na, Đắk Lắk




Nhà sáng lập tại trại ong dú

Mật ong dú là gì?

STINGLESS BEE HONEY

Mật ong dú được tạo ra bởi ong dú (ong không ngòi đốt) — loài ong bản địa nhỏ, hiền lành, phân bố ở các vùng nhiệt đới như Việt Nam, Thái Lan, Malaysia và Indonesia.



Tổ ong dú với bọng mật, phấn hoa và nhộng xen kẽ





Đặc điểm

Vị chua ngọt tự nhiên nhờ nhiều axit hữu cơ; hàm lượng nước cao hơn nên loãng hơn; hương thay đổi theo vùng hoa; màu từ vàng nhạt đến nâu hổ phách.

Giá trị dinh dưỡng

Chứa chất chống oxy hóa, polyphenol & flavonoid, enzyme tự nhiên và axit hữu cơ. *Mật ong là thực phẩm, không phải thuốc.*

Vì sao giá trị cao

Sản lượng mật rất thấp, tổ ong nhỏ, khai thác thủ công tỉ mỉ; mỗi đàn ong chỉ tạo ra một lượng mật rất hạn chế mỗi năm.

Cách dùng & lưu ý

1–2 thìa cà phê/ngày, pha nước ấm (không quá nóng). Không dùng cho trẻ dưới 12 tháng; bảo quản kín, nơi khô ráo thoáng mát.

Giá trị cốt lõi

CORE VALUES

Chất lượng bắt đầu từ rất lâu trước khi mật vào hũ — bốn nguyên tắc chi phối mọi quyết định của Lumina, từ chọn vùng nguyên liệu, thời điểm khai thác, đến bao bì và tiêu chuẩn kiểm nghiệm.

01

Nguyên liệu tuyển chọn

Không thu mua đại trà. Chỉ ký hợp đồng với trại ong nuôi đàn đủ thời gian, khai thác đúng quy trình theo tiêu chuẩn Lumina.

02

Khai thác & kiểm soát

Khai thác khi đàn đủ trưởng thành; lọc tách sạch phấn để kiểm soát lên men; kiểm tra chất lượng đầu vào chặt chẽ.

03

Bao bì chuyên dụng

Hũ nhựa PET nguyên sinh cao cấp chống tia UV, gioăng kín chuyên dụng — chọn theo đặc tính lên men, sinh khí của mật dú.

04

Định hướng cao cấp

Đưa mật ong dú Việt Nam lên phân khúc cao cấp — như cách New Zealand xây dựng thương hiệu Manuka.



Vì sao Lumina chọn hũ nhựa PET nguyên sinh?

SPECIALIZED PACKAGING — QUALITY BEFORE AESTHETICS



Hũ PET nguyên sinh chống tia UV — đặt sản xuất riêng

Bao bì (mẫu hũ, nắp và thân hũ) đã được kiểm nghiệm an toàn thực phẩm tại QUATEST 3 — xem trang Kết quả kiểm nghiệm.

Mật ong dú của Lumina là **100% nguyên bản** — không hạ thủy phần, không xử lý nhiệt, không pha trộn. Bản thân mật ong dú có đặc tính **lên men tự nhiên**, hàm lượng **axit hữu cơ cao** và **sinh khí (ga) tự nhiên**. Vì vậy bao bì phải đáp ứng tiêu chuẩn rất khắt khe về độ kín, khả năng chịu áp lực và chống tia UV.

Trước đây, khi dùng hũ thủy tinh, sản phẩm nhiều lần bị rò rỉ khi vận chuyển qua sân bay: hàng bị trả về, chỉ một hũ rò rỉ là cả thùng dính mật, tem nhãn hỏng, nhiều trường hợp phải bỏ cả thùng. Lumina đã dành nhiều tháng nghiên cứu, thử nghiệm và kiểm nghiệm trước khi **đặt sản xuất riêng** loại hũ hiện tại — số lượng tối thiểu hàng nghìn hũ, không phải loại có sẵn trên thị trường.

Đây không phải quyết định thẩm mỹ, mà là quyết định dựa trên **chất lượng sản phẩm và hiệu quả vận hành** — học từ cách chọn bao bì của các thương hiệu mật ong cao cấp New Zealand.

Gioăng cao su kín tuyệt đối

Chống rò rỉ trong suốt hành trình vận chuyển.

Nắp chống áp lực

An toàn với khí sinh ra tự nhiên bên trong hũ.

Chống tia UV

Bảo vệ enzyme, dưỡng chất và chất lượng mật.

PET nguyên sinh · đặt riêng

An toàn, không phản ứng; sản xuất theo tiêu chuẩn Lumina.



Tháp sản phẩm trong hũ PET chuyên dụng



Hộp quà cao cấp Lumina

Vùng khảo sát & tuyển chọn nguyên liệu

RAW MATERIAL REGIONS – 9 PROVINCES

Lumina không thu mua đại trà. Chúng tôi khảo sát và tuyển chọn nguyên liệu tại 9 tỉnh có hệ sinh thái phù hợp, đánh giá chất lượng đàn ong, thời gian nuôi và quy trình khai thác trước khi ký hợp đồng.

Tây Nguyên

Đắk Lắk · Gia Lai · Kon Tum · Lâm Đồng

Nam Trung Bộ

Bình Thuận (Phan Thiết)

Đông Nam Bộ

Đồng Nai · Bà Rịa – Vũng Tàu

ĐB Sông Cửu Long

Trà Vinh · Vĩnh Long

MỖI VÙNG – MỘT HƯƠNG VỊ

Trà Vinh – Vĩnh Long

Chua thanh đặc trưng, hậu vị kéo dài

Đồng Nai – Vũng Tàu

Cân bằng, hương thơm dịu

Bình Thuận

Đậm vị khoáng và hương rừng

Tây Nguyên

Hương phức hợp, vị đậm và sâu



Trại ong dú giữa vườn cây



Khảo sát trại ong tại vườn dừa



Kiểm tra cầu ong trong nhà nuôi



Khảo sát trong rừng cao su



Tổ ong dú tự nhiên trong vườn





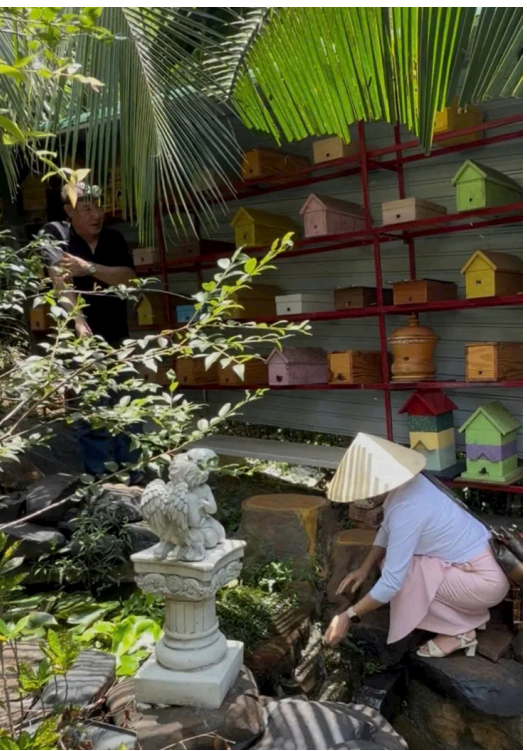




Hình ảnh hoạt động vùng nguyên liệu

FARM & PRODUCTION IMAGES









Sản phẩm chủ lực

MAIN PRODUCTS





BIỂU TƯỢNG THƯƠNG HIỆU

Mật ong dú cao cấp Tinh Hoa Thượng Mật

Tuyển chọn từ nguồn mật của loài ong không ngòi đốt bản địa, sản lượng hiếm, hương vị chua ngọt đặc trưng, giàu giá trị tự nhiên và được sản xuất theo quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt.

Hũ 280ml (400g) – phân khúc cao cấp

Cùng bốn dòng sản phẩm đồng hành: mật ong hoa dại cao nguyên · mật ong nguyên chất phổ thông · tổ ong nguyên bản · cà phê rang củi thủ công *(chi tiết trang bên)*.

Năm dòng sản phẩm

PRODUCT LINES

BIỂU TƯỢNG THƯƠNG HIỆU



Mật ong dú cao cấp Tinh Hoa Thượng Mật

Ong không ngòi đốt bản địa, sản lượng hiếm, vị chua ngọt đặc trưng, kiểm soát nghiêm ngặt.

HOA DẠI CAO NGUYÊN



Mật ong hoa dại

Từ các loài hoa dại cao nguyên — hương thơm tự nhiên, vị ngọt thanh, đậm bản sắc hệ sinh thái.

PHỔ THÔNG



Mật ong nguyên chất

Cho nhu cầu hằng ngày — vùng nguyên liệu đạt chuẩn, chất lượng ổn định, an toàn.

NGUYÊN BẢN



Tổ ong nguyên bản

Giữ gần nguyên vẹn cấu trúc tự nhiên — trải nghiệm mật ong đúng hình thái thiên nhiên ban tặng.

THƯƠNG MẠI



Cà phê rang củi thủ công

Hạt chín Đắk Lắk, phơi nắng tự nhiên, rang chậm lửa củi — hương thơm sâu, vị đậm đà.



Quy trình sản xuất

PRODUCTION PROCESS

Tuân thủ tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng quốc tế – bảo đảm tính đồng nhất, an toàn và giữ trọn giá trị tự nhiên.

1. **Khảo sát & tuyển chọn**
   Vùng nguyên liệu đạt tiêu chuẩn Lumina
2. **Thu hoạch đúng thời điểm**
   Đàn ong đủ độ trưởng thành
3. **Sàng lọc & kiểm tra**
   Kiểm soát chất lượng đầu vào chặt chẽ
4. **Chiết rót & đóng gói**
   Bao bì chuyên dụng, kín tuyệt đối
5. **Bảo quản & xuất xưởng**
   An toàn – minh bạch – ổn định







Đi thăm vườn ong



Nhà nuôi ong dú

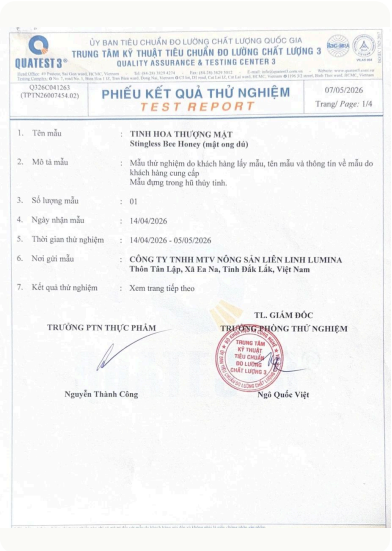


Khung cầu đầy bọng mật

Kết quả kiểm nghiệm

TEST REPORTS – QUATEST 3

Sản phẩm và bao bì đều được kiểm nghiệm tại QUATEST 3 – Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3, thuộc Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia.



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

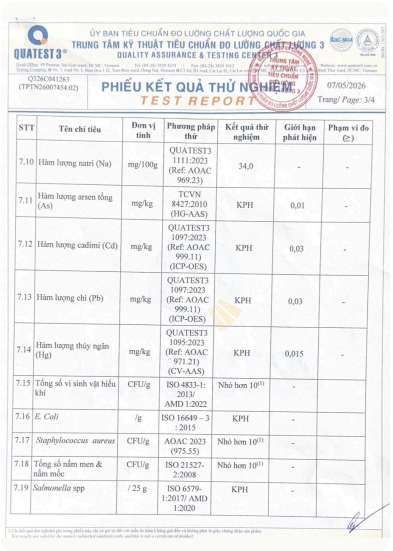
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Q326C041263 (TPTN26007454.02) — 07/05/2026 — Trang/ Page: 1/4

1. Tên mẫu : TINH HOA THƯỢNG MẬT
Stingless Bee Honey (mật ong dú)
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp
Mẫu đựng trong hũ thủy tinh.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 14/04/2026
5. Thời gian thử nghiệm : 14/04/2026 - 05/05/2026
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN LIÊN LINH LUMINA
Thôn Tân Lập, Xã Ea Na, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang tiếp theo

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM — Nguyễn Thành Công
TL. GIÁM ĐỐC — TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM — Ngô Quốc Việt

Mật ong dú
Tinh Hoa Thượng Mật



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Q326C041263 (TPTN26007454.02) — 07/05/2026 — Trang/ Page: 3/4

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo (≥)
7.10	Hàm lượng natri (Na)	mg/100g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	34,0	-	-
7.11	Hàm lượng arsen tổng (As)	mg/kg	TCVN 8427:2010 (HG-AAS)	KPH	0,01	-
7.12	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03	-
7.13	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03	-
7.14	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21) (CV-AAS)	KPH	0,015	-
7.15	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1: 2013/ AMD 1:2022	Nhỏ hơn $10^{(1)}$	-	
7.16	*E. Coli*	/g	ISO 16649 – 3 : 2015	KPH	-	
7.17	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn $10^{(1)}$	-	
7.18	Tổng số nấm men & nấm mốc	CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn $10^{(1)}$	-	
7.19	*Salmonella* spp	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD 1:2020	KPH	-	

Kim loại nặng
Vi sinh & an toàn



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Q326B005545 (TPTN26000940.02(2)) — 02/02/2026 — Trang 01/02

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ BỘT (LIÊN LINH COFFEE)
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu đựng trong bao bì áp kín.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 15/01/2026
5. Thời gian thử nghiệm : 16/01/2026 - 02/02/2026
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN LIÊN LINH LUMINA
Thôn Tân Lập, xã Ea Na, tỉnh Đắk Lắk
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM — Nguyễn Thành Công
TL. GIÁM ĐỐC — TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM — Ngô Quốc Việt

Cà phê bột
Liên Linh Coffee



1 / 4

ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

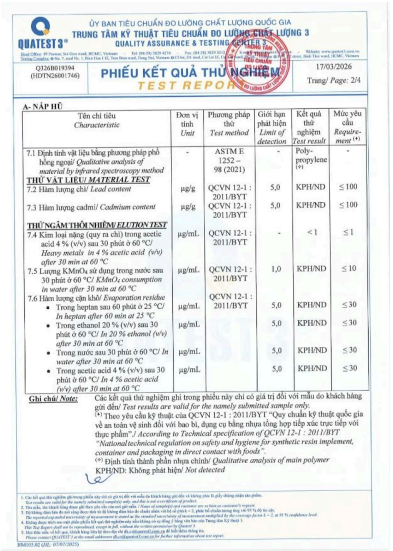
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Q326B019394 (HDTN26001746) — 17/03/2026 — Trang/ Page: 1/4

1. Tên mẫu / *Name of sample* : HŨ NHỰA PET MÀU ĐEN
2. Mô tả mẫu / *Description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
- xem hình / *see picture*
3. Số lượng mẫu / *Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu / *Date of receipt* : 27/02/2026
5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration* : 27/02/2026 – 17/03/2026
6. Nơi gửi mẫu / *Customer* : CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN LIÊN LINH LUMINA
Thôn Tân Lập, Xã Ea Na, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm / *Testing result (s)* : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TL. TRƯỞNG PTN HÀNG TIÊU DÙNG / *PP. HEAD OF CONSUMER PRODUCTS TESTING LAB.* — Tiêu Trọng Minh Luân
KT. GIÁM ĐỐC / *FOR DIRECTOR* — PHÓ GIÁM ĐỐC / *VICE DIRECTOR* — Phạm Thành Trung

Bao bì – mẫu
Hũ PET nguyên sinh



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

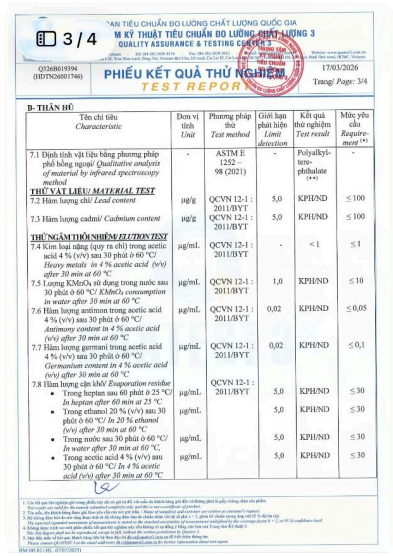
Q326B019394 (HDTN26001746) — 17/03/2026 — Trang/ Page: 2/4

A- NẮP HŨ

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Đơn vị tính *Unit*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*	Mức yêu cầu *Require-ment* (*)
7.1 Định tính vật liệu bằng phương pháp phổ hồng ngoại/ *Qualitative analysis of material by infrared spectroscopy method*	-	ASTM E 1252 – 98 (2021)	-	Poly-propylene (**)	-
THỬ VẬT LIỆU/ *MATERIAL TEST*					
7.2 Hàm lượng chì/ *Lead content*	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT	5,0	KPH/ND	≤ 100
7.3 Hàm lượng cadmi/ *Cadmium content*	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT	5,0	KPH/ND	≤ 100
THỬ NGÂM THÔI NHIỄM/ *ELUTION TEST*					
7.4 Kim loại nặng (quy ra chì) trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *Heavy metals in 4 % acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT	-	< 1	≤ 1
7.5 Lượng $KMnO_4$ sử dụng trong nước sau 30 phút ở 60 °C/ *$KMnO_4$ consumption in water after 30 min at 60 °C*	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT	1,0	KPH/ND	≤ 10
7.6 Hàm lượng cặn khô/ *Evaporation residue*		QCVN 12-1 : 2011/BYT			
• Trong heptan sau 60 phút ở 25 °C/ *In heptan after 60 min at 25 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30
• Trong ethanol 20 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *In 20 % ethanol (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30
• Trong nước sau 30 phút ở 60 °C/ *In water after 30 min at 60 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30
• Trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *In 4 % acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30

Ghi chú/ Note:
(*) Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến/ *Test results are valid for the namely submitted sample only.*
(**) Theo yêu cầu kỹ thuật của QCVN 12-1 : 2011/BYT "Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm"./ *According to Technical specification of QCVN 12-1 : 2011/BYT "National technical regulation on safety and hygiene for synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods".*
(**) Định tính thành phần nhựa chính/ *Qualitative analysis of main polymer*
KPH/ND: Không phát hiện/ *Not detected*

Bao bì – nắp hũ
Chì, cadmi



3 / 4

ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Q326B019394 (HDTN26001746) — 17/03/2026 — Trang/ Page: 3/4

B- THÂN HŨ

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Đơn vị tính *Unit*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*	Mức yêu cầu *Require-ment* (*)
7.1 Định tính vật liệu bằng phương pháp phổ hồng ngoại/ *Qualitative analysis of material by infrared spectroscopy method*	-	ASTM E 1252 – 98 (2021)	-	Polyallyl-tere-phthalate (**)	-
THỬ VẬT LIỆU/ *MATERIAL TEST*					
7.2 Hàm lượng chì/ *Lead content*	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT	5,0	KPH/ND	≤ 100
7.3 Hàm lượng cadmi/ *Cadmium content*	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT	5,0	KPH/ND	≤ 100
THỬ NGÂM THÔI NHIỄM/ *ELUTION TEST*					
7.4 Kim loại nặng (quy ra chì) trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *Heavy metals in 4 % acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT	-	< 1	≤ 1
7.5 Lượng $KMnO_4$ sử dụng trong nước sau 30 phút ở 60 °C/ *$KMnO_4$ consumption in water after 30 min at 60 °C*	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT	1,0	KPH/ND	≤ 10
7.6 Hàm lượng antimon trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *Antimony content in 4 % acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT	0,02	KPH/ND	≤ 0,05
7.7 Hàm lượng germani trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *Germanium content in 4 % acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT	0,02	KPH/ND	≤ 0,1
7.8 Hàm lượng cặn khô/ *Evaporation residue*		QCVN 12-1 : 2011/BYT			
• Trong heptan sau 60 phút ở 25 °C/ *In heptan after 60 min at 25 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30
• Trong ethanol 20 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *In 20 % ethanol (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30
• Trong nước sau 30 phút ở 60 °C/ *In water after 30 min at 60 °C,*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30
• Trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ *In 4 % acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C*	µg/mL		5,0	KPH/ND	≤ 30

Bao bì – thân hũ
Chì, cadmi

*Không chỉ kiểm nghiệm sản phẩm — cả **bao bì** (mẫu hũ, nắp và thân hũ) cũng được kiểm nghiệm an toàn thực phẩm. Minh bạch từ giọt mật đến chiếc hũ là cách Lumina xây dựng niềm tin với đối tác xuất khẩu.*

Chứng nhận tiêu chuẩn

STANDARD CERTIFICATIONS



CERTIFICATE

TQC

Certify that the food safety management system of

LIEN LINH LUMINA AGRICULTURAL PRODUCTS COMPANY LIMITED

Address: Tan Lap Village, Ea Na Commune, Dak Lak Province, Vietnam

Manufacturing location: Tan Lap Village, Ea Na Commune, Dak Lak Province, Vietnam

Has been assessed and found to be in conformance with the requirements set forth by:

ISO 22000:2018

For the following activities:

Preliminary processing and packaging of honey

(Food code/Category code: CIV)

Certificate no	:	TQC.03.7424	Cycle start date	:	27/09/2025
Type of certificate issued	:	Initial certification	Version	:	01
Effective date	:	27/09/2025	Expiry date	:	26/09/2028

From September 27, 2026, this Certificate is valid if there is an announcement of the surveillance audit results to maintain the validity of TQC CGLOBAL attached (at least two surveillance audits for maintaining the certificate validity during 3 years of a certification cycle).

Retrieval information code | Certification mark | Accreditation mark | DIRECTOR

Lã Mạnh Cường

CENTER FOR TESTING AND CERTIFICATION - TQC CGLOBAL

VIETNAM UNION OF SCIENCE AND TECHNOLOGY ASSOCIATIONS - TQC CGLOBAL CENTER FOR TESTING AND CERTIFICATION

Verify certificate validity at: https://tqc.vn/kiem-hoang-hieu-luc.htm - Certificate issuing Office: Villa C11, Pandora Area, No. 53 Trieu Khuc Street, Thanh Xuan Bac Ward, Thanh Xuan District, Hanoi City, Vietnam.

Hotline Ha Noi: +84969416668, Da Nang: +84968799816, Ho Chi Minh: +84988397156; Email: certify@tqc.vn; Website: http://tqc.vn

ISO 22000:2018

Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm



GIẤY CHỨNG NHẬN

TQC

Chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) của

CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN LIÊN LINH LUMINA

Địa chỉ: Thôn Tân Lập, Xã Ea Na, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam

Địa điểm sản xuất: Thôn Tân Lập, Xã Ea Na, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo:

HACCP Codex Alimentarius

(TCVN 5603:2023 - Ref CXC 1-1969, revised 2020)

Cho lĩnh vực:

Sơ chế và đóng gói mật ong

(Mã lĩnh vực/Food code: CIV)

Số Giấy chứng nhận	:	TQC.05.7424	Ngày bắt đầu chu kỳ	:	27/09/2025
Loại hình cấp	:	Lần đầu	Phiên bản	:	01
Ngày hiệu lực	:	27/09/2025	Ngày kết thúc	:	26/09/2028

Từ ngày 27/09/2026, Giấy chứng nhận này có hiệu lực nếu có Thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực của TQC CGLOBAL đi kèm theo (trong 03 năm thực hiện giám sát duy trì hiệu lực 02 lần).

Quét mã truy xuất chứng chỉ | Dấu chứng nhận | Dấu công nhận | GIÁM ĐỐC

Lã Mạnh Cường

CENTER FOR TESTING AND CERTIFICATION - TQC CGLOBAL

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM - TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

Tra cứu hiệu lực chứng chỉ tại: https://tqc.vn/kiem-hoang-hieu-luc.htm - Văn phòng cấp chứng chỉ: Biệt thự C11, Khu Pandora, Số 53 Phố Triều Khúc, Phường Thanh Xuân Bắc, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Hotline Hà Nội: 0969416668 - Đà Nẵng: 0968799816 - Hồ Chí Minh: 0988397156; Email: certify@tqc.vn; Website: http://tqc.vn

HACCP

Phân tích mối nguy & điểm kiểm soát tới hạn



المركز الإسلامي للشهادة الحلال

HALAL VIETNAM

شهادة الحلال

HALAL CERTIFICATE

Certificate ID: HVN-OIC/SMIIC-2025-175

Halal Vietnam (HVN) is an officially recognized organization authorized to conduct assessments and issue Halal certifications in Vietnam. This certification confirms that a company's products have been evaluated and certified as Halal in accordance with internationally accepted Halal standards and requirements.

Company name: LIEN LINH LUMINA AGRICULTURAL PRODUCTS COMPANY LIMITED

Address: Tan Lap Village, Ea Na Commune, Dak Lak Province, Vietnam

Type of products: Food

Scope: Product of honey

Standard(s): OIC/SMIIC 1

List of products apply Halal Certification:

1. Natural Honey

Initial approval: 08/10/2025
Date of issued: 08/10/2025
Date of expired: 07/10/2026

To verify this certificate validity, please contact:
Tel: +84906378666 - Email: info@halalvietnam.vn

Haj. Imam. Mieu Abbas
CHAIRMAN OF THE SHARI'AH DEPARTMENT

N.T Hoang Gia Abdul Malik
DIRECTOR OF HALAL VIETNAM

Page 1 of 1

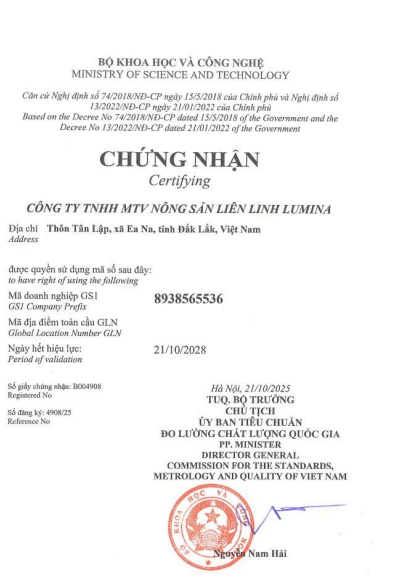
HALAL CERTIFICATION COUNCIL VIETNAM

Accredited by JAKIM - CICOT - GCC - OIC/SMIIC - WHC - Appointed by the Hanoi authority planning and investment

HEAD OFFICE: NO 4/67- AN DAO, GIA LAM, HANOI, VIETNAM. HOTLINE +84906378666 - WEBSITE: HALALVIETNAM.VN

HALAL

Tiêu chuẩn chất lượng phù hợp nhu cầu toàn thế giới



BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

Căn cứ Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ và Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022 của Chính phủ
Based on the Decree No 74/2018/ND-CP dated 15/5/2018 of the Government and the Decree No 13/2022/ND-CP dated 21/01/2022 of the Government

CHỨNG NHẬN
Certifying

CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN LIÊN LINH LUMINA

Địa chỉ *Address*: Thôn Tân Lập, xã Ea Na, tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam

được quyền sử dụng mã số sau đây:
to have right of using the following

Mã doanh nghiệp GS1 *GS1 Company Prefix*: 8938565536

Mã địa điểm toàn cầu GLN *Global Location Number GLN*:

Ngày hết hiệu lực: *Period of validation*: 21/10/2028

Số giấy chứng nhận: B004908 Registered No

Số đăng ký: 4908/25 Reference No

Hà Nội, 21/10/2025
TUQ. BỘ TRƯỞNG
CHỦ TỊCH
ỦY BAN TIÊU CHUẨN
ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
PP. MINISTER
DIRECTOR GENERAL
COMMISSION FOR THE STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY OF VIET NAM

Nguyễn Nam Hải

Mã số mã vạch GS1

Bộ Khoa học & Công nghệ cấp

Đối tác trưng bày & khách hàng tiêu biểu

PARTNERS & CUSTOMERS

Sản phẩm Lumina đã có mặt tại nhiều điểm bán và đạt được các đơn hàng xuất khẩu tới những thị trường có tiêu chuẩn nghiêm ngặt như Nhật Bản và các quốc gia Hồi giáo.



Gian trưng bày thương hiệu Liên Linh Lumina


Tháp sản phẩm mật ong


Trưng bày trong hốc kệ


Kệ tường tổ ong


Trưng bày tại điểm bán


Đối tác Trung Đông thăm Lumina


Khách hàng quốc tế với sản phẩm


Khách quốc tế tham quan Lumina

Hành trình Lumina qua từng khoảnh khắc

EVENTS & INTERNATIONAL PARTNERS

Từ trại ong ở Tây Nguyên, các hội nghị ngành nông sản, đến những vị khách trong nước và quốc tế đã tin chọn Lumina.



Hội nghị ngành nông sản Việt Nam


Tham dự sự kiện xúc tiến thương mại


Khách tham quan không gian Lumina



Nhà sáng lập tại phòng trưng bày

Khách quý & đối tác quốc tế

DISTINGUISHED GUESTS & INTERNATIONAL PARTNERS

Văn phòng và không gian trưng bày Lumina thường xuyên đón tiếp những vị khách quý trong nước và quốc tế — từ doanh nhân Nhật Bản, đại diện ngoại giao đến các hiệp hội doanh nghiệp khu vực.



Đón tiếp khách Nhật Bản tại không gian giới thiệu cà phê Lumina





Doanh nhân Nhật Bản làm việc tại văn phòng Lumina



Gặp gỡ Phó Đại sứ quán Ma-rốc



Gặp gỡ Chủ tịch Hội Doanh nghiệp ASEAN – HILAP



Ông Nick Stasinopoulo – Chủ tịch Hội đồng Doanh nghiệp Hy Lạp–ASEAN

Cà phê rang củi thủ công

HANDCRAFTED WOOD-FIRED COFFEE

Bên cạnh mật ong dú, LUMINA giới thiệu cà phê rang củi thủ công — tuyển chọn từ những hạt cà phê chín đỏ của vùng đất Đắk Lắk, phơi dưới nắng tự nhiên và rang chậm bằng lửa củi truyền thống.

Chúng tôi đồng hành cùng những người thợ rang giàu kinh nghiệm để gìn giữ hương thơm nguyên bản, vị đậm đà đặc trưng và bản sắc riêng của cà phê Tây Nguyên trong từng tách cà phê.

Hạt chín Đắk Lắk

Hạt cà phê chín đỏ trên đất đỏ bazan.

Phơi nắng tự nhiên

Không sấy công nghiệp — giữ hương nguyên bản.

Rang chậm lửa củi

Truyền thống, hương thơm sâu, vị đậm đà.



Cà phê rang củi Liên Linh Coffee



Lò rang củi truyền thống



Làm nguội cà phê sau khi rang trên bao bố sạch



Mẻ cà phê trên nong tre



Hạt cà phê sau khi rang



Cà phê nhân xanh trong kho

Kế hoạch phát triển 2026–2029

BUSINESS DEVELOPMENT PLAN

2026
GIAI ĐOẠN 1

Xây dựng nền tảng

Hoàn thiện hệ thống chất lượng · Mở rộng điểm bán cao cấp · Chuẩn hóa thương hiệu.

2027
GIAI ĐOẠN 2

Mở rộng thị trường

Phát triển đại lý chiến lược tại các thành phố lớn · Tiếp cận thị trường Nhật Bản, Singapore, Hàn Quốc và Trung Đông.

2028
GIAI ĐOẠN 3

Đa dạng hóa hệ sinh thái

Quà tặng cao cấp · OEM · Bao bì cao cấp · Sản phẩm mới.

2029
TẦM NHÌN

Khẳng định thương hiệu Việt Nam trên thị trường quốc tế

Trở thành thương hiệu nông sản cao cấp của Việt Nam — tiên phong đưa mật ong bản địa, tổ ong nguyên bản và cà phê thủ công đến các kênh tiêu dùng cao cấp trong nước và quốc tế.

> *New Zealand có Manuka. Chúng tôi tin Việt Nam có mật ong dú — và Lumina đang xây dựng chuẩn mực đó.*



Tinh Hoa Thượng Mật — biểu tượng của Lumina



Mật ong dú nguyên bản từ trại ong

Cam kết Lumina

OUR COMMITMENT

Trân quý mỗi giọt mật nguyên bản từ thiên nhiên.

100% nguyên bản

Không hạ thủy phần, không xử lý nhiệt, không pha trộn.

Chất lượng quốc tế

Theo tiêu chuẩn ISO 22000:2018 · HACCP · HALAL, kiểm nghiệm nghiêm ngặt.

Giá trị bền vững

Khai thác bền vững, bảo tồn hệ sinh thái và sinh kế người nuôi ong.

Tự hào Việt Nam

Hướng tới biểu tượng mật ong dú cao cấp của Việt Nam.

"Sự nguyên bản chính là vẻ đẹp cao nhất của tự nhiên."

— Lê Thị Liên (Liên Linh), Nhà sáng lập







Liên hệ

CONTACT LUMINA

LIÊN LINH
LUMINA

CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN LIÊN LINH LUMINA

Lien Linh Lumina One Member Agricultural Products Co., Ltd.

(+84) 982 68 93 68

ĐỊA CHỈ / ADDRESS	Thôn Tân Lập, xã Ea Na, tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam
E-MAIL	nongsannguyenban@gmail.com
WEBSITE	lumina.asianasa.com
FANPAGE	Nông Sản Nguyên Bản
MÃ SỐ THUẾ / TAX	6001794807

Website

Zalo

WhatsApp

Hồ sơ online

LIÊN LINH
LUMINA

Chạm vào sự tinh khiết

"Touching Purity"



ISO 22000:2018 · HACCP · HALAL · 100% NGUYÊN BẢN