

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 004/VCF/2018

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

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“VCF”)

Địa chỉ: Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: (0251) 383 6554

Fax: (0251) 383 6108

Mã số doanh nghiệp: 3600261626

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 00265/2017/ATTP-CNĐK - Ngày Cấp: 31/3/2017 - Nơi cấp: Cục An toàn Thực phẩm – Bộ Y Tế

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM

2. Thành phần:

Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 452i), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp), cà phê hòa tan 13 %.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì màng ghép phức hợp.

- Sản phẩm được đóng gói trong bịch bao bì màng ghép phức hợp theo quy cách: 24 gói x 20 g

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

Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Sản xuất tại Việt Nam

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

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.



(Handwritten signature)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm Phụ lục - Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế đối với nhóm sản phẩm cà phê.
2. QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y Tế đối với nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền)
3. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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.

Biên Hòa, ngày 13 tháng 9 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



**TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN TÂN KỲ**



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty cổ phần Vinacafé Biên Hòa ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

2



Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản tự công bố số 004/VCF/2018

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 04:2018/BH106
	CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: tổng thể màu nâu nhạt.
- Mùi: thơm cà phê dịu.
- Vị: đắng dịu, thơm cà phê, đậm đà.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng ẩm	% khối lượng	$\leq 5,0$
2	Hàm lượng caffeine	g/100 g	$\geq 0,3$

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y Tế không có quy định giới hạn tối đa các chỉ tiêu về vi sinh đối với nhóm sản phẩm về cà phê:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10
		hoặc MPN/g	3
4	Coliforms	CFU/g	10

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty cổ phần Vinacafé Biên Hòa ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.



5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế đối với nhóm sản phẩm cà phê.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Hàm lượng arsen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** 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, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y Tế đối với nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng ochratoxin A	µg/kg	10



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty cổ phần Vinacafé Biên Hòa ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

(Handwritten signature)



Số: /VYTCC

006434

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 05638.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, P. AN BÌNH, TP.BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM
Ngày lấy mẫu : 04/04/2018
Lượng mẫu : 05 gói x 20 g
Ngày nhận mẫu : 04/04/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Ochratoxin A	HD.PP.17-2/TT.SK	Không phát hiện MLOD = 0,1 µg/kg	09/04/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 4 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Ths.Bs Phạm Kim Anh



Số: **006435** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 05637.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, P. AN BÌNH, TP.BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM
Ngày lấy mẫu : 04/04/2018
Lượng mẫu : 15 gói x 20 g
Ngày nhận mẫu : 04/04/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Độ ẩm	AOAC 979.12 - 2012	1,12 g/100g	05/04/2018
2	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2012	82,26 g/100g	11/04/2018
3	Lipid	AOAC 989.05 - 2012	11,30 g/100g	09/04/2018
4	Protein	AOAC 991.20 - 2012 (b)	3,47 g/100g	05/04/2018
5	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	0,41 g/100g	08/04/2018

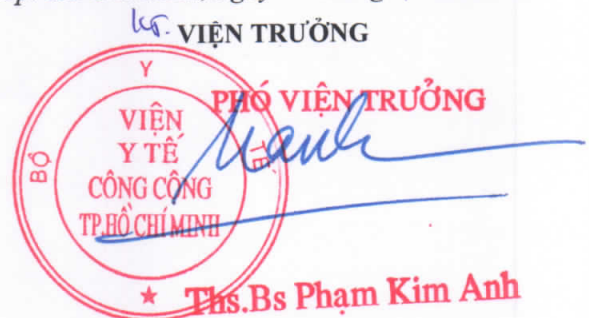
Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu còn nguyên bao bì của nhà sản xuất. NSX: 13/08/2017, Sử dụng tốt nhất trước 18 tháng kể từ NSX.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 4 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh



Ths. Bs Phạm Kim Anh



Số: **006436** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 05639.18



VILAS 219

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, P. AN BÌNH, TP. BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM
Ngày lấy mẫu : 04/04/2018
Lượng mẫu : 15 gói x 20 g
Ngày nhận mẫu : 04/04/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	05/04/2018
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (a)	< 10 CFU /g	05/04/2018
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	05/04/2018
4	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	05/04/2018
5	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	05/04/2018
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	05/04/2018
7	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	05/04/2018



Số: 006437 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 05640.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, P. AN BÌNH, TP. BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ GOLD GU ĐẬM
Ngày lấy mẫu : 04/04/2018
Lượng mẫu : 13 gói x 20 g
Ngày nhận mẫu : 04/04/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	06/04/2018
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	06/04/2018
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.04/TT.AAS - Modify AOAC 971.21:2012 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,020 mg/kg	06/04/2018
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,030 mg/kg	06/04/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 4 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

leq. VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Ths. Bs Phạm Kim Anh

57 3 6

103 91



10

75



CAFÉ 3IN1

GOLD

GU ĐẬM

TINH HOA HƯƠNG VỊ TỪ 100% ROBUSTA

SINCE 1968

Thành phần:

Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 452i), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông von (551), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp), cà phê hòa tan (***) 13%.

(**): Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5%. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3%.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1
Khối lượng tịnh: 20g



Hướng dẫn sử dụng:

- Để có 1 ly cà phê ngon nhất
 - 1. Cho sản phẩm vào ly
 - 2. Châm nước nóng
 - 3. Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá
- Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích và độ đậm nhạt của bạn.

Sản phẩm chất lượng của



VINACAFÉ BH Vietnam Value
CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Số văn khách hàng: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

NSX: xem trên bao bì
Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX
Sản xuất theo số TCCS 04:2018/BH106

BNMF00167

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

MÃ KIỂM SOÁT AW
BNMF00167.04.2018.BH106
PHIÊN BẢN
7
NGÀY HOÀN THÀNH
22.08.18

444 mm

222 mm

222 mm



Hướng dẫn sử dụng: Để có 1 ly cà phê ngon nhất



Cho sản phẩm vào ly

Lượng nong: 1 gói
Lượng đá: 2 gói



Châm nước nong

Uống nong: 80 ml
Uống đá: 60 ml



Khuấy đều và thưởng thức nong hoặc với đá

Tùy định lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Tư vấn Khách hàng: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

NSK: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước 18 tháng kể từ NSX

BNTU00369

GOLD GU ĐẬM

TINH HOA HƯƠNG VỊ TỪ 100% ROBUSTA

Từ những hạt cà phê Robusta đậm đà, áp ủ hương vị tinh hoa của vùng đất Tây Nguyên màu mỡ, suốt hơn mấy chục năm qua chúng tôi đã lưu giữ nguyên vẹn hương vị ấy trong môi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Gu Đậm bằng bí quyết công thức hạt 100% (*).

Chỉ tiêu đất lượng đủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %, Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3 %.

Sản xuất theo số ICCS 04:2018/BH106



CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1

Khối lượng tịnh: 480g (24 gói x 20g)

(****) Vinacafé Biên Hòa là nhà sản xuất số 1 Việt Nam tính theo sản lượng bán ra của ngành hàng cà phê hòa tan trong năm 2017.

Việc tính toán các thông số trên của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa dựa trên một phần dữ liệu được bảo cáo của Nielsen trong phạm vi dịch vụ Nghiên cứu Đo Lượng bán lẻ của ngành hàng Cà Phê Hòa Tan về mặt thị phần doanh thu và sản lượng (theo định nghĩa của Nielsen) từ 1/1/2017 đến 31/12/2017 trên toàn thị trường Việt Nam (bao gồm 114 thành phố và 58 tỉnh nông thôn cùng với kênh truyền thống và kênh bán lẻ hiện đại của 36 thành phố ngoài trừ Saigon Coop và MM Mega Market). Bản quyền © 2018, Công ty Nielsen

MÃ KIỂM SOÁT AW
BNTU00369/04.2018.BH106
PHIÊN BẢN
6
NGÀY HOÀN THÀNH
22.08.18

CAFÉ 3IN1
GOLD
 GU ĐẬM
 TINH HOA HƯƠNG VỊ
 TỪ 100% ROBUSTA
 BÍ QUYẾT CÔNG THỨC HẠT
SINCE 1968