

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 005/VCF/2022

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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

2. Thành phần:

Đường, bột kem sữa 23,3 %, bột kem thực vật, bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên 9,1 %, maltodextrin, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp), muối, chất làm dày (466), chất tạo ngọt acesulfam kali tổng hợp

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm được chứa trong bao bì màng ghép phức hợp, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Khối lượng tịnh: 29 g

- Các gói được đóng vào hộp giấy, sau đó được đóng vào thùng carton với quy cách:

- Hộp: Khối lượng tịnh: 290 g (10 gói x 29 g)
- Thùng: Khối lượng tịnh: kg (20 hộp x 10 gói x 29 g)

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

D: 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

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.



9

(địa chỉ sản xuất được mã hóa thành các ký tự in hoa, in gần khu vực thông tin NSX – HSD)

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

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 theo 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 06 tháng 7 năm 2022



Đoàn Quốc Hưng

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 005/VCF/2022

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 05:2022/BH106
	CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	Có hiệu lực kể từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố và/hoặc thủ tục thông báo bằng văn bản đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: Tổng thể màu nâu nhạt
- Mùi: hương cà phê rõ rệt. Không mùi lạ.
- Vị: đặc trưng

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	% khối lượng	$\leq 5,0$
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	$\geq 0,45$

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất (QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế không có quy định cho sản phẩm cà phê; 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 vi sinh vật đối với nhóm cà phê):

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 or mark.

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
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 Y tế cho 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 cho 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

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm** tra cứu theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm 14.1.5 Cà phê, sản

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.

10

phẩm tương tự cà phê, chè, đồ uống thảo dược và các loại đồ uống nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ cacao:

TT	Tên phụ gia	Chú thích
1	Caramen nhóm I (150a)	
2	Natri carboxymethyl cellulose (466)	
3	Acesulfam kali (950)	
4	Hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp)	



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.

10



HÀ HUY KHÁNH

ESD PKG

05-07-2022



Hướng dẫn sử dụng:

Cho 1 gói Vinacafé Chát vào ly, châm 50 ml nước nóng, khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,45 %.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HOÀ

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

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất theo số TCCS 05:2022/BH106



Sản phẩm
chất lượng của VINACAFÉ

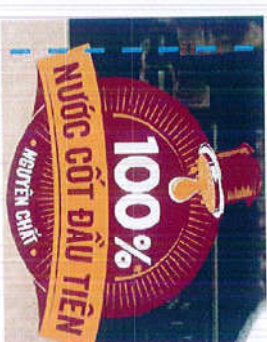
CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN

Khối lượng tịnh: 29 g

(*) 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên



BNMF00252



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

Thành phần:

Đường, bột kem sữa 23,3 %, bột kem thực vật, bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên 9,1 %, maltodextrin, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp), muối, chất làm dày (466), chất tạo ngọt acesulfam kali tổng hợp.

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

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

Kết nối cùng CHẤT tại:
www.facebook.com/chatcaphe

05-07-2022



90 25

65

135

65

135



55

195

45

65

20

05-07-2022



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH1
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

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

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.

Sản xuất theo số TICS 05.2022/BH106



Thành phần: Đường, bột kem sữa 23,3 %, bột kem thực vật, bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên 9,1 %, maltodextrin, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp), muối, chất làm dày (466), chất tạo ngọt acesulfam kali tổng hợp.

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 0,45 %.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Lần đầu tiên

VINACAFÉ CHẤT

SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

với cà phê được làm hoàn toàn từ **100 % NƯỚC CỐT ĐẦU**

của cà phê rang xay nguyên chất, hòa quyện cùng vị sữa đặc thơm béo, cho bạn một ly cà phê sữa đá THƠM NGON ĐÚNG CHẤT PHA PHIN.



8 934683 001257

BGHF00167



CHẤT

SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

• HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG •

1. Cho 1 gói Vinacafé Chất

2. Châm 50 ml nước nóng

3. Khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

Béo ngọt, đắng nhẹ, đá lạnh cạnh, từng ngụm mát lạnh, thơm và chậyn tạo quện nồng...



CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN

Khối lượng tịnh: 290 g (10 gói x 29 g)

* 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên

Kết nối cùng CHẤT tại:

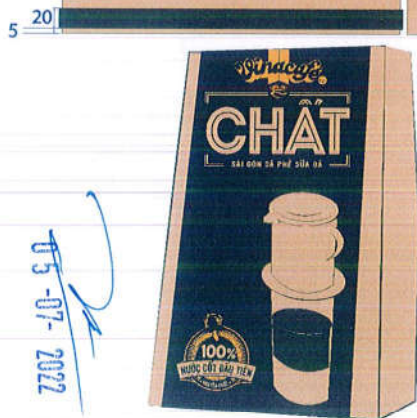
www.facebook.com/chatcaphe

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

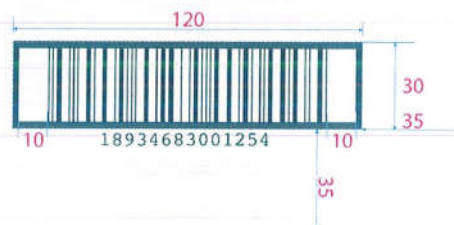
05-07-2022



DNV CÔNG TY CỔ PHẦN BAO BÌ ĐÔNG NAM VIỆT L&K: 2/CM Đường N1, KCN Mỹ Phước 1, P. Mỹ Phước Tây, Biên Cát, T. Bình Dương ĐT: (0274) 3558 067 - 3558 068 - Fax: (0274) 3558 069 Website: www.dnvpack.vn - Email: info@dnvpack.vn	Tên KH:	CTY VINACAFE BH	ĐÔNG NAM VIỆT (Ngày 22/10/21)	
	Tên SP:	Thùng cà phê VCF chất SG cafe sữa đá	Tạo mẫu:	
	MSSP:	TPF585-01	Ký duyệt:	
	Quy cách:	345*285*410(mm)	LSXCB:	/CB/2021
	Số màu:	02 ■ ■ ■	Số sửa đổi:	00
	Loại sóng:	A	Ghi chú: Thêm đường line và logo Vinacafe 2 bên cạnh	



Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất
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.
* 100% thành phần có nguồn gốc từ cà phê và sữa nguyên chất từ nước sạch đầu tiên.
Hàng nhập khẩu theo quy định của Việt Nam. Không dành cho người dị ứng.
Exclusively for sale in Vietnam. Not for export.





CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN
Khối lượng tịnh: 5,8 kg (20 hộp x 10 gói x 29 g)

BGTF00444

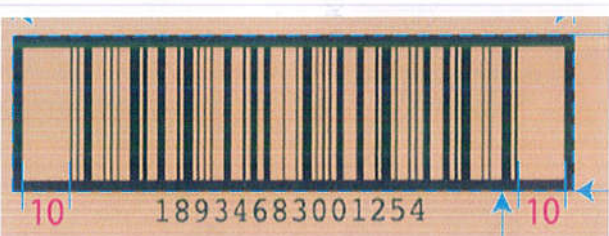
Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

* 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên
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
Sản xuất tại Việt Nam



Tư vấn khách hàng: **1800 6068**





Số: **011621/VYTCC**



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 08374.22



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Ngày lấy mẫu : 13/05/2022
Lượng mẫu : 06 gói x 29 g
Ngày nhận mẫu : 13/05/2022
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	Lipid	AOAC 932.06	13,50 g/100 g	13/05/2022
2	Protein	HD.PP.13/TT.LH:2016 (Ref. AOAC 991.20) (b)	3,79 g/100 g (Nx6,25)	13/05/2022
3	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	449,8 kcal/100 g	16/05/2022
4	Carbohydrate	Ref. AOAC 986.25	78,29 g/100 g	16/05/2022

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì nhựa ép kín, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, NSX: 070222 - HSD: 070823. Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 15/06/2022.
- 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 17025:2017 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **16-06-2022**
TU. VIÊN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: 011622 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 08375.22

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Ngày lấy mẫu : 13/05/2022
Lượng mẫu : 04 gói x 29 g
Ngày nhận mẫu : 13/05/2022
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Độ ẩm	AOAC 979.12	1,36 % khối lượng	13/05/2022
2	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	0,54 %	15/05/2022

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì nhựa ép kín, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, NSX: 070222 - HSD: 070823.
- Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 15/06/2022.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày16-06-2022

TU. VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: 011576/VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 08424.22



VILAS 219

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Ngày lấy mẫu : 13/05/2022
Lượng mẫu : 05 gói x 29 g
Ngày nhận mẫu : 16/05/2022
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tro tổng	AOAC 900.02 (b)	2,96 g/100 g	16/05/2022
2	pH 10%	AOAC 981.12 (b)	6,24	19/05/2022

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì nhựa ép kín, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, NSX: 070222 - HSD: 070823. Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 15/06/2022.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **16-06-2022**
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: 011573 VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 08425.22



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Ngày lấy mẫu : 13/05/2022
Lượng mẫu : 04 gói x 29 g
Ngày nhận mẫu : 16/05/2022
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	23/05/2022
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	23/05/2022
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	23/05/2022
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	23/05/2022

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì nhựa ép kín, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, NSX: 070222 - HSD: 070823. Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 15/06/2022.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16-06-2022
TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **011542** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 08426.22



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Ngày lấy mẫu : 13/05/2022
Lượng mẫu : 07 gói x 29 g
Ngày nhận mẫu : 16/05/2022
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	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022
3	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022
4	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 (a)	0 MPN/g	16/05/2022
5	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022
6	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (a)	< 10 CFU/g	16/05/2022

Mã số mẫu: 08426.22

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì nhựa ép kín, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, NSX: 070222 - HSD: 070823.
Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 15/06/2022.
- 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 17025:2017.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày**16-06-2022**
TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

KT3-03285ATP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/06/2022
Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
- Mô tả mẫu
Sample 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 trang 02/02/ *See photograph on page 02/02.*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 13/05/2022
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 16/05/2022 – 19/05/2022
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA / VINACAFÉ BIEN HOA JOINT-STOCK COMPANY
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam / *Bien Hoa Industrial Zone 1, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam*
- Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	TCVN 8426:2010	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.



Phan Thành Trung

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

KT3-03285ATP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/06/2022

Page 02/02



Signature

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.