

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 006/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 HÒA TAN VINACAFÉ**

**2. Thành phần:**

Hạt cà phê 100 %

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

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

- Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa PE hoặc bao bì nhôm, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Khối lượng tịnh: 1 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

- Các bịch được đóng vào thùng carton với quy cách: 1 bịch/thùng

- Đối với bịch 1 kg được đóng vào thùng carton với quy cách: 10 bịch x 1 kg/thùng

**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

(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)**

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

**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 16 tháng 6 năm 2022

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



*Nguyễn Hoàng Yến*



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

## Phụ lục

### DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản tự công bố số 006/VCF/2022



<b>CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ</b>	<b>Số TCCS 06:2022/BH106</b>
	<b>CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ</b>	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: Dạng bột, toi khô, không vón cục, không có vật lạ.
- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng
- Mùi, vị: Thơm đặc trưng, không mùi, vị lạ.

#### 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	$\geq 2,5$
3	Hàm lượng tro tổng số	% khối lượng	$\geq 5,0$
4	pH (dung dịch 1,2 %, 25 °C)		4,5 – 5,5
5	Tỷ trọng khối	g/mL	0,2 – 0,4

- #### 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](http://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.



TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
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 trưởng 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

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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]*

NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** 1 kg

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

**Sản xuất theo số TCCS 06:2022/BH106**

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



## CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** 10 kg

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hương dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

**Hương dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

**Sản xuất theo số TCCS 06:2022/BH106**

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** 15 kg

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

**Sản xuất theo số TCCS** 06:2022/BH106

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** 20 kg

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

**Sản xuất theo số TCCS 06:2022/BH106**

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.



NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mờ kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** 25 kg

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

**Sản xuất theo số TCCS 06:2022/BH106**

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

## NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



### CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** 30 kg

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

**Sản xuất theo số TCCS 06:2022/BH106**

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.

## NHÃN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



### CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

**LOẠI:** (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

**Khối lượng tịnh:** (tùy theo yêu cầu của khách hàng)

**Thành phần:** Hạt cà phê 100 %

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

**Sản xuất theo số TCCS 06:2022/BH106**

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng (HSD):** 24 tháng kể từ NSX

**Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.**



**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

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.



Số: **010420** /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09283.22

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 HÒA TAN VINACAFÉ  
Ngày lấy mẫu : 27/05/2022  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 27/05/2022  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Tâm

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Độ ẩm	AOAC 979.12	2,66 % khối lượng	27/05/2022
2	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	3,61 %	29/05/2022

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao nhựa ép kín, không nhãn, không NSX - HSD.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày .....**3.0 -05- 2022**  
TU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

Số: 010422 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09284.22



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 HÒA TAN VINACAFÉ  
Ngày lấy mẫu : 27/05/2022  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 27/05/2022  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Tâm

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Bulk density	Ref. Dược điển Việt Nam V, 2017	0,341 g/ml	28/05/2022
2	Tro tổng	AOAC 900.02 (b)	8,93 % khối lượng	27/05/2022
3	pH	AOAC 981.12 (b)	4,75 (dung dịch 1,2%, ở 25°C)	28/05/2022

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao nhựa ép kín, không nhãn, không NSX - HSD.
- (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/TT-LT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **31-05-2022**  
TU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **010840** /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09301.22



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 HÒA TAN VINACAFÉ  
Ngày lấy mẫu : 27/05/2022  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 27/05/2022  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy

### 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)	< 0,05 mg/kg	06/06/2022
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/06/2022
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/06/2022
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/06/2022

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa ép kín, không nhãn, không NSX - HSD.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

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



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

KT3-03749ATP2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

02/06/2022  
Page 01/02

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : 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.  
*Sample description*  
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in sealed package, without label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 27/05/2022  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 30/05/2022 – 02/06/2022  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA / VINACAFÉ BIEN HOA JOINT-STOCK COMPANY  
*Customer*  
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
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02  
*Test results*

**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.**



**Ngô Quốc Việt**

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [ra.tn@quatest3.com.vn](mailto:ra.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [ra.tn@quatest3.com.vn](mailto:ra.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*
6. 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*



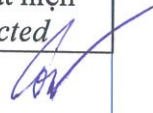
KT3-03749ATP2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

02/06/2022  
 Page 02/02

7. 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>



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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

6. 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*





Số: **010841** /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09302.22



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 HÒA TAN VINACAFÉ  
Ngày lấy mẫu : 27/05/2022  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 27/05/2022  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy

### 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	30/05/2022
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (a)	< 10 CFU/g	30/05/2022
3	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a)	< 10 CFU/g	30/05/2022
4	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 (a)	0 MPN/g	30/05/2022
5	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 (a)	< 10 CFU/g	30/05/2022
6	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (a)	< 10 CFU/g	30/05/2022
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (a)	< 10 CFU/g	30/05/2022
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (a)	< 10 CFU/g	30/05/2022

Mã số mẫu: 09302.22

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa ép kín, không nhãn, không NSX - HSD.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

118010

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



Ts. Nguyễn Đức Thịnh