

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 001/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 3 TRONG 1 - VINACAFÉ

2. Thành phần:

Bột kem thực vật, đường, cà phê hòa tan 10,7 %, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp, tự nhiên), muối, bột cacao, chất điều chỉnh độ acid (500(ii)).

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: 17 g

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

- Hộp: Khối lượng tịnh: 306 g (18 gói x 17 g)
- Thùng: Khối lượng tịnh: 7,344 kg (24 hộp x 18 gói x 17 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.

(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 9 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Nguyễn Hoàng Yến

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.

Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản tự công bố số 001/VCF/2022



CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 01:2022/BH106
	CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ	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: thơm cà phê.
- Vị: đắng dịu, béo ngọt hài hoà, thơm cà phê lưu hậu vị

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	$\geq 0,3$



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.

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

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	Sodium carbonate (500(i))	
3	Hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp, tự nhiên)	



22			35			22		
4.5	5	10.5	2.2	31	2.2	13.5	2	4.5

5

41

5

118

150

Vinacafé
SINCE 1968

GOLD
since 1968

100 %
ROBUSTA & ARABICA
ĐẬM VỊ, THƠM NỒNG

CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1
KHỐI LƯỢNG TÍNH: 17 g
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

Thành phần: Bột lên men thực vật, đường, cà phê hòa tan "100%", chất tạo màu caramen nhân tạo (nhân tạo), hương liệu (giống tự nhiên), tổng hợp, tự nhiên, muối bột cacao, chất điều chỉnh độ acid (500mg).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ Việt Nam.

Phụ gia: Glycerin từ 100% hạt đậu nành và hạt đậu nành.

Hương dẫn sử dụng: Để có 1 ly cà phê ngon

Cho sản phẩm vào ly

Thêm nước nóng

Uống nóng 1 gói

Uống đá 2 gói

Uống nóng 70 ml

Uống đá 60 ml

Khuyến nghị: Thêm đá (nếu cần) và thưởng thức

Tùy chỉnh hương vị (hương liệu nước) theo sở thích và cà phê đậm nhạt của bạn.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất
Sản xuất tại Việt Nam

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

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

Sản xuất theo số TCS.01:2022/8H106

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 phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH

Tư vấn khách hàng: 1800 60668

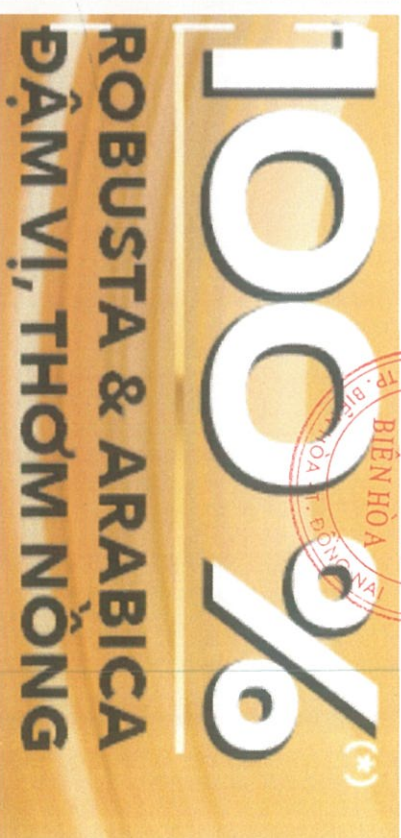
Barcode: 8 934683 009314

BNMF00250



Gói stick Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafé
Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BNMF00250

07-09-2022



Thành phần: Bột kem thực vật, đường, cà phê hòa tan (*) 10,7%, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp, tự nhiên), muối, bột cacao, chất điều chỉnh độ acid (500(ii))

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

(*) : Cà phê hòa tan từ 100 % hạt Robusta và Arabica

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 phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH

Tư vấn khách hàng:
1800 6068

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

1 Cho sản phẩm vào ly
Uống nóng: 1 gói
Uống đá: 2 gói

2 Thêm nước nóng
Uống nóng: 70 ml
Uống đá: 60 ml

3 Khuấy đều,
thêm đá (nếu cần)
và thưởng thức

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

Gói stick Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafe
Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BNMFO0250

07-09-2022

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

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3 %.
Sản xuất theo số TCCS 01:2022/BH106



Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất
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.



BNMF00250

CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1
KHOẼ LƯỢNG TÍNH: 17 g

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

Gói stick Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafe
Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BNMF00250


07-09-2022



Hộp Cà phê hòa tan 3
trong 1 – Vinacafé
Mã kiểm soát AW:
01:2022/BH106.
BGHF00166

07-09-2022

100%

ROBUSTA & ARABICA ĐẬM VỊ, THƠM NỒNG



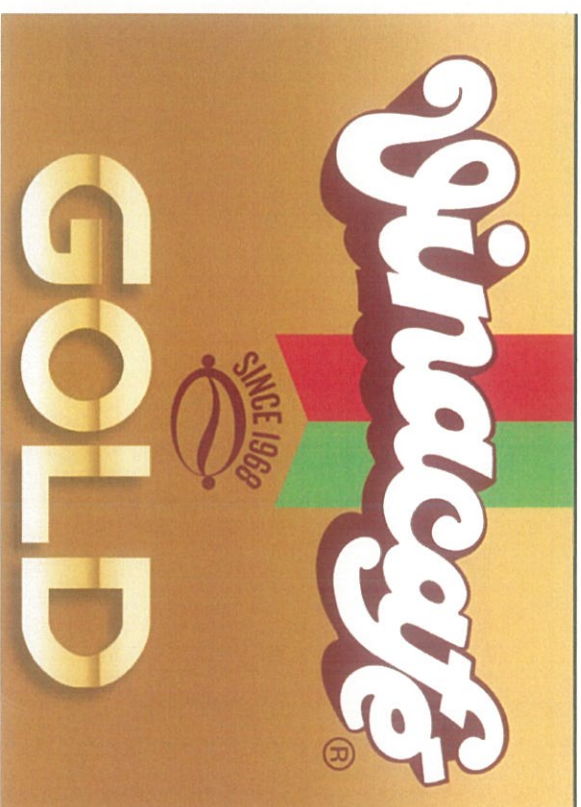
CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1

KHỐI LƯỢNG TỊNH:
306 g (18 GÓI X 17 g)

TINH HOÀ HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ

100%^(*) ROBUSTA & ARABICA ĐẬM VỊ, THƠM NỒNG

Công thức phối trộn độc quyền được kế thừa và phát triển hơn 50 năm qua bởi những chuyên gia với niềm đam mê và sự am hiểu khẩu vị của người Việt. Thường thức cốc cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé đậm vị, sánh mịn, thơm nồng nàn cho bạn ngày mới tràn đầy năng lượng.



Hộp Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafe - Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BGHF00166

07-09-2022

Thành phần: Bột kem thực vật, đường, cà phê hòa tan (*) 10,7 %, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, hương liệu (giống tự nhiên, tổng hợp, tự nhiên), muối, bột cacao, chất điều chỉnh độ acid (500(ii))

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

(*): Cà phê hòa tan từ 100 % hạt Robusta và Arabica

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



Cho sản phẩm vào ly

Uống nóng: 1 gói

Uống đá: 2 gói



Thêm nước nóng

Uống nóng: 70 ml

Uống đá: 60 ml



**Khuấy đều, thêm đá
(nếu cần) và thưởng thức**

Tùy chỉnh 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.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %.

Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3 %.

Sản xuất theo số TCCS 01:2022/BH106



8 934683 009321

BGHF00166

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

Hộp Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafe

Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BGHF00166

07-09-2022



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.

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

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.

Hộp Cà phê hòa tan 3 trong 1

– Vinacafe

Mã kiểm soát AW:

01:2022/BH106. BGHF00166


07-09-2022

30 mm

420 mm

232 mm

420 mm



116 mm



310 mm

116 mm

Thùng Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafe
Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BGTf00442

07-09-2022



Sản phẩm
chất lượng của

VINACAFÉ BH



®



Vietnam Value



CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 VINACAFÉ

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

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

Thùng Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafe
Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BGTFO0442

07-09-2022



CÀ PHÊ HÒA TAN
3 TRONG 1
KHỐI LƯỢNG TÍNH:
306 g (18 gói x 17 g)

Khối lượng tịnh:
7,344 kg (24 hộp x 18 gói x 17 g)

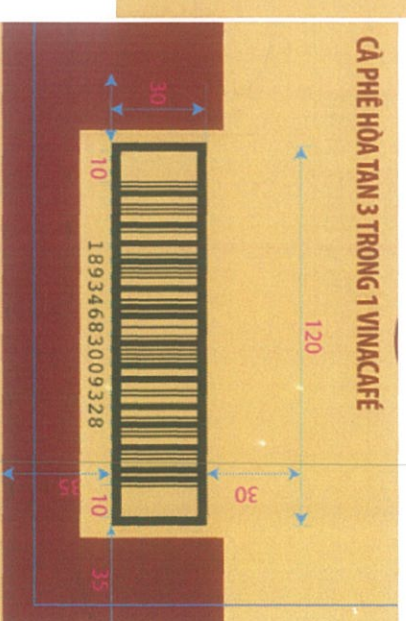
08CF00696



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.
Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 18 tháng kể từ ngày sản xuất
 (*): Cà phê hòa tan từ 100 % hạt Robusta và Arabica



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



Thùng Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafé
 Mã kiểm soát AW: 01:2022/BH106. BGTFO0442

07-09-2022

KT3-00259ATP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/02/2022
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ
- 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.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 12/01/2022
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/01/2022 – 17/01/2022
- 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 Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	TCVN 8426:2010	0,3	Không phát hiện Not detected

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

- 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



Số/N^o: 002791 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Sample code: 00427.22



Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA / VINACAFÉ BIEN HOA
JOINT-STOCK COMPANY

Địa chỉ/ Address : 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

Tên mẫu/ Sample : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ

Ngày lấy mẫu/ Taking sample date : 12/01/2022

Lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 gói/pack x 200 g

Ngày nhận mẫu/ Receiving sample date : 12/01/2022

Người gửi mẫu/ Sender : Lê Ngọc Lâm / Lam Le Ngoc

Người nhận mẫu/ Recipient : Nguyễn Thị Ngọc Bông / Bong Nguyen Thi Ngoc

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULT

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item(s)	Phương pháp Method	Kết quả Result(s)	Ngày kiểm nghiệm Testing date
1	Tro tổng Total ash	AOAC 900.02 (b)	2.67 g/100 g	13/01/2022
2	pH	AOAC 981.12 (b)	6.52 (pH 1/10)	15/01/2022

Ghi chú/ Notice:

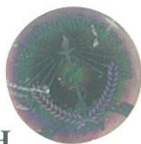
- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / This test report is valid for the tested sample only.
- Mẫu đựng trong bao bì kim loại ép kín, không nhãn, không NSX - HSD / Sample is contained in a sealed metal pack, without label, no MFG-EXP
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT / The testing is accredited comply with the international standard ISO/IEC 17025:2017 and is appointed by The Ministry of Health according to Circular No. 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Ho Chi Minh City, 09-02-2022

TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN
ON BEHALF OF THE DIRECTOR
DIRECTOR OF THE SOUTHERN REGIONAL
TESTING CENTER FOR FOOD SAFETY



Ts. NGUYỄN ĐỨC THỊNH



Số/N^o: 0 0 2 7 9 0 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM TEST REPORT

Sample code: 00398.22



Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA / VINACAFÉ BIEN HOA
JOINT-STOCK COMPANY

Địa chỉ/ Address : 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

Tên mẫu/ Sample : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ

Ngày lấy mẫu/ Taking sample date : 12/01/2022

Lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 gói/pack x 300 g

Ngày nhận mẫu/ Receiving sample date : 12/01/2022

Người gửi mẫu/ Sender : Lê Ngọc Lâm / Lam Le Ngoc

Người nhận mẫu/ Recipient : Nguyễn Thị Ngọc Bông / Bong Nguyen Thi Ngoc

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULT

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item(s)	Phương pháp Method	Kết quả Result(s)	Ngày kiểm nghiệm Testing date
1	Độ ẩm Moisture	AOAC 979.12	1.8 %	12/01/2022
2	Lipid	AOAC 932.06	16.40 g/100 g	13/01/2022
3	Protein	HD.PP.13/TT.LH:2016 (Ref. AOAC 991.20) (b)	2.87 g/100 g (Nx6.25)	12/01/2022
4	Năng lượng Energy	Regulation (EU) No 1169/2011	464.1 kcal/100 g	16/01/2022
5	Carbohydrate	Ref. AOAC 986.25	76.25 g/100 g	16/01/2022
6	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	0.36 %	14/01/2022

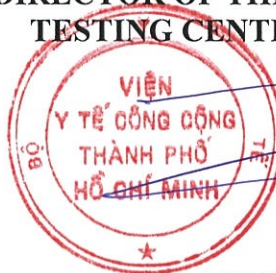
Sample code: 00398.22

Ghi chú/ Notice:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / This test report is valid for the tested sample only.
- Mẫu đựng trong bao bì kim loại ép kín, không nhãn, không NSX - HSD / Sample is contained in a sealed metal pack, without label, no MFG-EXP
- (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 / The testing is accredited comply with the international standard ISO/IEC 17025:2017 and is appointed by The Ministry of Health according to Circular No. 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Ho Chi Minh City, ... **0.9 -02- 2022**..

TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN
ON BEHALF OF THE DIRECTOR
DIRECTOR OF THE SOUTHERN REGIONAL
TESTING CENTER FOR FOOD SAFETY



Ts. NGUYỄN ĐỨC THỊNH



Số/N⁰ 002792 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM TEST REPORT

Sample code: 00428.22



Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA / VINACAFÉ BIEN HOA
JOINT-STOCK COMPANY

Địa chỉ/ Address : 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

Tên mẫu/ Sample : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ

Ngày lấy mẫu/ Taking sample date : 12/01/2022

Lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 gói/pack x 200 g

Ngày nhận mẫu/ Receiving sample date : 12/01/2022

Người gửi mẫu/ Sender : Lê Ngọc Lâm / Lam Le Ngoc

Người nhận mẫu/ Recipient : Nguyễn Thị Ngọc Bông / Bong Nguyen Thi Ngoc

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULT

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item(s)	Phương pháp Method	Kết quả Result(s)	Ngày kiểm nghiệm Testing date
1	Arsen (As) tổng Total arsenic	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/kg	18/01/2022
2	Cadimi (Cd) Cadmium	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/kg	18/01/2022
3	Thủy ngân (Hg) Mercury	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/kg	18/01/2022
4	Chì (Pb) Lead	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/kg	18/01/2022

Ghi chú/ Notice:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / This test report is valid for the tested sample only.
- Mẫu đựng trong bao bì kim loại ép kín, không nhãn, không NSX - HSD / Sample is contained in a sealed metal pack, without label, no MFG-EXP
- (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 / The testing is accredited comply with the international standard ISO/IEC 17025:2017 and is appointed by The Ministry of Health according to Circular No. 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Ho Chi Minh City,.....**09-02-2022**

TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN
ON BEHALF OF THE DIRECTOR
DIRECTOR OF THE SOUTHERN REGIONAL
TESTING CENTER FOR FOOD SAFETY



Ts. NGUYỄN ĐỨC THỊNH



Số/N⁰ 002793 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM TEST REPORT

Sample code: 00429.22



Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA / VINACAFÉ BIEN HOA
JOINT-STOCK COMPANY

Địa chỉ/ Address : 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

Tên mẫu/ Sample : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ

Ngày lấy mẫu/ Taking sample date : 12/01/2022

Lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 gói/pack x 200 g

Ngày nhận mẫu/ Receiving sample date : 12/01/2022

Người gửi mẫu/ Sender : Lê Ngọc Lâm / Lam Le Ngoc

Người nhận mẫu/ Recipient : Nguyễn Thị Ngọc Bông / Bong Nguyen Thi Ngoc

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULT

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item(s)	Phương pháp Method	Kết quả Result(s)	Ngày kiểm nghiệm Testing date
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	AOAC 966.23 (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 (b)	0 MPN /g	12/01/2022
4	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022
5	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022
6	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022
8	Định lượng nấm men và nấm mốc Enumeration of yeasts and moulds	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	12/01/2022

Sample code: 00429.22

Ghi chú/ Notice:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / This test report is valid for the tested sample only.
- Mẫu đựng trong bao bì kim loại ép kín, không nhãn, không NSX - HSD / Sample is contained in a sealed metal pack, without label, no MFG-EXP
- (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 / The testing is accredited comply with the international standard ISO/IEC 17025:2017 and is appointed by The Ministry of Health according to Circular No. 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 10 CFU /g: được xem là không phát hiện / < 10 CFU /g: is not detected

Ho Chi Minh City,.....**0.9.-02-.2022**

TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN
ON BEHALF OF THE DIRECTOR
DIRECTOR OF THE SOUTHERN REGIONAL
TESTING CENTER FOR FOOD SAFETY



Ts. NGUYỄN ĐỨC THỊNH