

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 001/VCF/2019

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 – WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN

2. Thành phần:

Bột kem thực vật 41 % (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 452i, 451i), protein từ sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), chất làm dày (1450), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp), đường, maltodextrin, cà phê hòa tan 5 %, chất tạo màu caramel (150a), hương liệu tổng hợp, giống tự nhiên, tự nhiên, muối, bột cacao, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

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:

- Sản phẩm được đóng gói với chất liệu bao bì: màng ghép phức hợp. Khối lượng tịnh: 19 g.

- Các gói được đóng vào bịch chất liệu màng ghép phức hợp và thùng chất liệu carton.

Khối lượng tịnh:

- Bịch: Khối lượng tịnh: 456 g (24 gói x 19 g)
- Thùng: Khối lượng tịnh: 9,12 kg (20 bịch x 24 gói x 19 g)

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 in blue ink.

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

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 10 tháng 5 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC
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.

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ
Đính kèm bản Tự công bố số 001/VCF/2019

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 01:2019/BH106
	CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN	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 đặc trưng, mùi cà phê rang, béo sữa vani, không mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt, béo hài hòa.

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	% khối lượng	$\geq 0,18$
3	Hàm lượng protein	% khối lượng	$\geq 1,5$
4	Hàm lượng béo	% khối lượng	$\geq 10,0$
5	Hàm lượng carbohydrate	% khối lượng	$\geq 60,0$

- 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo 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 Y tế không có quy định giới hạn vi sinh vật đối với nhóm 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
		MPN/g	3
4	Coliforms	CFU/g	10
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	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.

9

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

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tra cứu theo Thông tư 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 05 năm 2015 và Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 Hướng dẫn việc quản lý 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 từ ngũ cốc, trừ đồ uống từ cacao:

STT	Tên phụ gia
1	Caramel I-Plain (150a)
2	Acesulfame potassium (950)
3	Hương tự nhiên, giống tự nhiên, tổng hợp sử dụng trong thực phẩm



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Để có ly cà phê ngon nhất

Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.

Uống lạnh: Hòa tan 2 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

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

THÀNH PHẦN: Bột kem thực vật 41% (glucose syrup, dầu thực vật (340ii, 452i, 451i), protein từ sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), chất làm dày (1450), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp), đường, maltodextrin, cà phê hòa tan 5%, chất tạo màu caramel (150a), hương liệu tổng hợp, giống tự nhiên, tự nhiên, muối, bột cacao, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

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 0,18%.

Sản xuất theo số TCCS 01:2019/BH106

BNMF00207

Sản phẩm
chất lượng của

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

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX

Cà phê hòa tan 3 trong 1

Khối lượng tịnh: 19 g

thơm ngát ngày,
tươi tỉnh cả ngày!



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

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

(*) : Vị sữa từ bột kem thực vật.

Ma KS:

BNMF00207.01.2019.BH106

Ngày: 2/5/2019

Ver: 4



BGTf00378

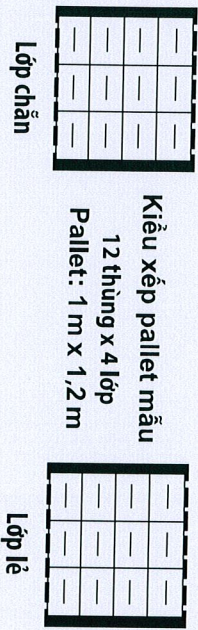


08CF00451



Cà phê hòa tan 3 trong 1
thơm ngọt ngày,
tươi tỉnh cả ngày!

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



Khối lượng tịnh: 9,12 Kg (20 bịch x 24 gói x 19 g)

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX

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.

(*): Vì sữa từ bột kem thực vật.

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

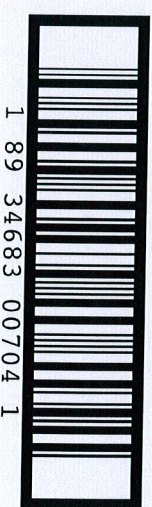
CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình,
thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Sản xuất tại Việt Nam

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

Sản phẩm
chất lượng của VINACAFÉ BH



Vietnam Value



Mã KS:
BGTf00378.02.2019.BH103
Ngày: 2/5/2019
Ver: 4

TÚI CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 WAKE-UP CAFE SÀI GÒN (24 GÓI X 19 g)

222 mm

222 mm



THÀNH PHẦN: Bột kem thực vật 41 % (glucose syrup, dầu thực

vật, chất ổn định (340ii, 452i, 451i), protein từ sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), chất làm dày (1450), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp), đường, maltodextrin, cà phê hòa tan 5 %, chất tạo màu caramel (150a), hương liệu tổng hợp, giồng tự nhiên, tự nhiên, muối, bột cacao, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

(*) : Vì sữa từ bột kem thực vật.

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 0,18 %.

Sản xuất theo số TCCS 01:2019/BH106

Cà phê hòa tan 3 trong 1

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

Khối lượng tịnh: 456 g (24 gói x 19 g)



BNTU00419

Mã KS:
BNTU00419.01.2019.BH106
Ngày: 2/5/2019
Ver: 4

Cà phê hòa tan 3 trong 1 WAKE-UP CAFE SÀI GÒN mới, được làm từ những hạt cà phê đậm mùi thơm, kết hợp hài hòa giữa vị cà phê và vị sữa, cho bạn thưởng thức ly cà phê thơm đến ngất ngây để tỉnh thần luôn tươi tỉnh và làm thật tốt những việc quan trọng trong ngày.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Để có ly cà phê ngon nhất
Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.



Uống lạnh: Hòa tan 2 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.
Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn.

Sản phẩm
chất lượng của VINACAFE BH
Vietnam Value

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFE 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

NSX: xem trên bao bì
Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX

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

Số: **027842** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 27024.18

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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN
Ngày lấy mẫu : 11/12/2018
Lượng mẫu : 01 gói x 300 g
Ngày nhận mẫu : 11/12/2018
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 - 2012	1,99 % khối lượng	11/12/2018
2	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	0,21 % khối lượng	11/12/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhôm ép kín, không nhãn. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp. NSX: 09/12/2018 - Sử dụng tốt nhất trước 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 12 năm 2018

K.T. VIỆN TRƯỞNG



Ths.Bs Phạm Kim Anh



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 27025.18



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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN
Ngày lấy mẫu : 11/12/2018
Lượng mẫu : 01 gói x 400 g
Ngày nhận mẫu : 11/12/2018
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	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2012	80,29 % khối lượng	14/12/2018
2	Lipid	AOAC 932.06 - 2012 (a)	14,00 % khối lượng	11/12/2018
3	Protein	AOAC 991.20 - 2012 (b)	1,84 % khối lượng	12/12/2018
4	Năng lượng	KNCL và TTVSATTP	454,52 kcal/100g	14/12/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhôm ép kín, không nhãn. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp. NSX: 09/12/2018 - Sử dụng tốt nhất trước 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
- (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 14 tháng 12 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

K.T. VIỆN TRƯỞNG

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Ths.Bs Phạm Kim Anh

Số: 028466 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 27039.18



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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN
Ngày lấy mẫu : 11/12/2018
Lượng mẫu : 01 gói x 400 g
Ngày nhận mẫu : 11/12/2018
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 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	18/12/2018
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	18/12/2018
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.04/TT.AAS - Modify AOAC 971.21:2012 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,020 mg/kg	18/12/2018
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,030 mg/kg	18/12/2018

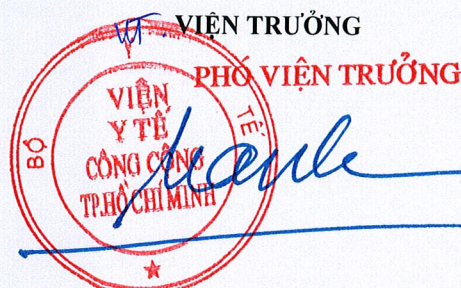
Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhôm ép kín, không nhãn. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp. NSX: 09/12/2018 - Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
- (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 21 tháng 12 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh



Ths.Bs Phạm Kim Anh

KT3-13690ATP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

19/12/2018
 Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN
2. 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.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 12/12/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/12/2018 – 19/12/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
 Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, Tp. Biên Hòa,
 Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</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.



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. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. 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 approval of Quatest 3.*
3. 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.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. / *Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*
5. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA) - Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (VILAS 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận. / *The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (VILAS 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.*

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

Số: **028465** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 27041.18



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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN
Ngày lấy mẫu : 11/12/2018
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g
Ngày nhận mẫu : 11/12/2018
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	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 - 2016 (b)	< 3 MPN /g	12/12/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhôm ép kín, không nhãn. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp. NSX: 09/12/2018 - Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
- (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.
- < 3 MPN /g: được xem như không phát hiện.

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 21 tháng 12 năm 2018

VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Ths.Bs Phạm Kim Anh