

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 007/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 2 TRONG 1 PHIL CAFÉ VIỆT**

**2. Thành phần:**

Đường, cà phê hòa tan 34 %, tinh bột biến tính, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (500ii), muối, 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 (đối với sản phẩm đóng gói trong hộp và bịch)

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ ngày sản xuất (đối với sản phẩm dạng dây)

**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: 35 gói x 16 g, đóng gói trong hộp giấy với quy cách: 15 gói x 16 g và thiết kế gói dính liền dạng dây với quy cách: 10 gói x 16 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

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.



Q,

Sản xuất tại 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 chi 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 29 tháng 8 năm 2018



**TỔNG GIÁM ĐỐC  
NGUYỄN TÂN KỶ**

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 007/VCF/2018

<b>CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ</b>	<b>Số TCCS 07:2018/BH106</b>
	<b>CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1 PHIL CAFÉ VIỆT</b>	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 đen.
- Mùi: thơm cà phê đặc trưng.
- Vị: đắng, ngọt hài hòa, vị 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	≤ 5,0
2	Hàm lượng caffeine	g/100 g	≥ 0,8

**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 <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

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.

Q

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

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

TT	Phụ gia (tên khoa học)	Chú thích
1	Acesulfame Potassium (950)	
2	Sodium hydrogen carbonate (500ii)	
3	Hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp	

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.

18



5  
10



6 3 57 75 3 6

Scale document down

103  
91  
85

206  
6 6  
3 3

103  
91  
85

6

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

**Để có ly cà phê ngon nhất**  
**Uống nóng:** Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.  
**Uống lạnh:** Hòa tan 2 gói sản phẩm với 50 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

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



Khối lượng tịnh: 16 g

# 100% CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT (\*)

(\*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100% nguyên chất

## CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1

**MỚI THƠM, ĐẬM, SÁNH HƠN TRƯỚC**

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:** Độ ẩm không quá 5%. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8%.

**THÀNH PHẦN:** Đường, cà phê hòa tan 34%, tinh bột biến tính, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (500ii), muối, 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.

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

**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**

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

Exclusively for sale in Vietnam.

Exports are not authorized.

Sản xuất theo số TCCS 07:2018/BH106

**NSX:** xem trên bao bì

**Sử dụng tốt nhất trước:** 18 tháng kể từ NSX



Handwritten text: 10/1/2018



Khối lượng tịnh: 16 g

# 100% CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT (\*)

(\*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100% nguyên chất

## CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1

**MỚI**

**THƠM, ĐẬM, SÁNH HƠN TRƯỚC**

Sachê Dày: 75 x 103



### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Để có ly cà phê ngon nhất

**Uống nóng:** Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng, khuấy và khuấy đều.

**Uống lạnh:** Hòa tan 2 gói sản phẩm với 50 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

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

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:** Độ ẩm không quá 5%. **Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8%.**  
**THÀNH PHẦN:** Đường, cà phê hòa tan 34%, tinh bột biến tính, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (500ii), muối, 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.

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

**chất lượng của Tư vấn khách hàng: 1800 6068**



VINACAFÉ BH

Sản xuất theo số TCCS 07:2018/BH106

**NSX:** xem trên bao bì

**Sử dụng tốt nhất trước:** 12 tháng kể từ NSX

**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.



8 934683 007679

BNMF00173



Khối lượng tịnh: 240 g (15 gói x 16 g)

**100% CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT (\*)**

(\*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100% nguyên chất

**CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1**

**THOM, ĐAM, SÁNH HƠN TRƯỚC**



Bí quyết để có ly cà phê rang xay ngon theo kiểu Việt Nam là ở khâu lựa chọn nguyên liệu hạt, cách thức phối trộn và điều chỉnh chế độ rang xay phù hợp.

Tại **Vinacafé**, với hơn **50 năm kinh nghiệm** hiểu biết sâu sắc về hạt cà phê Việt Nam, các chuyên gia đã trình diễn các bí quyết trên trong dòng sản phẩm mới **PHIL Café Việt** để lưu giữ gần như trọn vẹn hương vị **THOM – ĐAM – SÁNH** của cà phê rang xay truyền thống.

Hãy thưởng thức sản phẩm **PHIL Café Việt** mới và cảm nhận bí quyết độc đáo riêng có của chúng tôi.

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

**Để có ly cà phê ngon nhất**  
**Uống nóng:** Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.  
**Uống lạnh:** Hòa tan 2 gói sản phẩm với 50 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

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

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:** Độ ẩm không quá 5%. **Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8%.**  
**THÀNH PHẦN:** Đường, cà phê hòa tan 34%, tinh bột biến tính, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (500ii), muối, 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.

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

**Sản phẩm chất lượng của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa**

Sản xuất theo số TCCS 07:2018/BH106  
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
**NSX:** xem trên bao bì  
**Sử dụng tốt nhất trước:** 18 tháng kể từ NSX



**Sản xuất tại Việt Nam**

**Tư vấn khách hàng: 1800 6068**

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

Exclusively for sale in Vietnam.

Exports are not authorized.

**BGHF00136**



8 934683 007655

Khối lượng tịnh: 560 g (35 gói x 16 g)

**100% CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT (\*)**

(\*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100% nguyên chất

**CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1**

**MỚI**

**THƠM, ĐẬM, SÁNH HƠN TRƯỚC**



Bí quyết để có ly cà phê rang xay ngon theo kiểu Việt Nam là ở khâu lựa chọn nguyên liệu hạt, cách thức phối trộn và điều chỉnh chế độ rang xay phù hợp.

Tại **Vinacafé**, với hơn **50 năm kinh nghiệm** hiểu biết sâu sắc về hạt cà phê Việt Nam, các chuyên gia đã trình diễn các bí quyết trên trong dòng sản phẩm mới **PHIL Café Việt** để lưu giữ gần như trọn vẹn hương vị **THƠM – ĐẬM – SÁNH** của cà phê rang xay truyền thống.

Hãy thưởng thức sản phẩm **PHIL Café Việt** mới và cảm nhận bí quyết độc đáo riêng có của chúng tôi.

**HƯƠNG DẪN SỬ DỤNG**  
**Để có ly cà phê ngon nhất**

**Uống nóng:** Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.

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

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:** Độ ẩm không quá 5%. **Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8%.**  
**THÀNH PHẦN:** Đường, cà phê hòa tan 34%, tinh bột biến tính, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (500ii), muối, 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.

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

**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**

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

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Sản xuất theo số TCCS 07:2018/BH106

**NSX:** xem trên bao bì

**Sử dụng tốt nhất trước:** 18 tháng kể từ NSX

BNTU00378



8 934683 007662



Số: 016371 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 15999.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFE BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI  
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1 PHIL CAFÉ VIỆT  
Ngày lấy mẫu : 08/08/2018  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 08/08/2018  
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	0,87 g/100g	09/08/2018
2	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2012	87,34 g/100g	13/08/2018
3	Lipid	AOAC 989.05 - 2012	Không phát hiện LOQ = 0,1 g/100g	09/08/2018
4	Protein	AOAC 991.20 - 2012 (b)	8,12 g/100g	10/08/2018
5	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	1,07 g/100g	08/08/2018

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.

- Mẫu có nhãn phụ. NSX: 08/08/2018.

- (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 13 tháng 8 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM

VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Ths. Bùi Đăng Thiên Hương



Ths.Bs Phạm Kim Anh



Số: 016878 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 15996.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFE BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI  
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1 PHIL CAFÉ VIỆT  
Ngày lấy mẫu : 08/08/2018  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 08/08/2018  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Xuân Diễm

### 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)	$5,0 \times 10^1$ CFU /g	09/08/2018
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a)	< 10 CFU /g	09/08/2018
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	09/08/2018
4	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	09/08/2018
5	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	09/08/2018
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	09/08/2018
7	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	09/08/2018

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu có nhãn phụ. NSX: 08/08/2018.
- (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.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 8 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh



Ths. Bs Phạm Kim Anh



Số: 016372 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 16000.18

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFE BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI  
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1 PHIL CAFÉ VIỆT  
Ngày lấy mẫu : 08/08/2018  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 08/08/2018  
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	Ochratoxin A	HD.PP.17-2/TT.SK	Không phát hiện MLOD = 0,1 µg/kg	11/08/2018

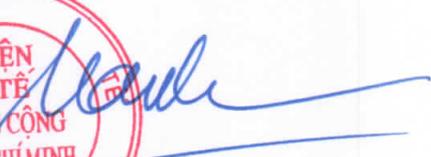
**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu có nhãn phụ. NSX: 08/08/2018.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 8 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM

  
Ths. Bùi Đặng Thiên Hương

le. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG  
  


Ths. Bs Phạm Kim Anh



Số: 016370 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 16001.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFE BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI  
Tên mẫu : CÀ PHÊ HÒA TAN 2 TRONG 1 PHIL CAFÉ VIỆT  
Ngày lấy mẫu : 08/08/2018  
Lượng mẫu : 01 gói x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 08/08/2018  
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 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	09/08/2018
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	09/08/2018
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.04/TT.AAS - Modify AOAC 971.21:2012 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,020 mg/kg	09/08/2018
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	< 0,06 mg/kg	09/08/2018

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu có nhãn phụ. NSX: 08/08/2018.
- (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 13 tháng 8 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM

ks. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Ths. Bùi Đặng Thiên Hương



Ths. Bs Phạm Kim Anh