

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 008/VCF/2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Sau đây viết tắt là ("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: được thay thế bởi Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm FSSC 22000 số 38161802002 và Giấy chứng nhận này được cập nhật theo từng thời điểm



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: HỖN HỢP CÀ PHÊ HÒA TAN

2. Thành phần:

Cà phê hòa tan hỗn hợp 50 % (đậu nành, cà phê), bột rễ rau diếp xoăn

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

24 tháng kể từ NSX (điều kiện bảo quản dưới 25 °C) hoặc

12 tháng kể từ NSX (ở điều kiện thường)

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

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa PE, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Khối lượng tịnh: 25 kg, 320 kg

- Các bao 25 kg được đóng trong thùng carton với quy cách 1 bao/thùng.

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

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

Nhà máy cà phê Biên Hòa II – Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Bản tự công bố này 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

Địa chỉ: Lô đất số C.I.III – 3+5+7, Khu Công Nghiệp Long Thành, xã Tam An, huyện Long Thành, 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 8-1:2011/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 Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền)
2. 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 theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê.
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 07 tháng 5 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Huỳnh Công Hoàn

Bản tự công bố này 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 008/VCF/2024



CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 12:2024/BH106
	HỖN HỢP CÀ PHÊ HÒA TAN	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, tơi khô, không vón cục, không có vật lạ
- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng
- Mùi, vị: Thơm đặc trưng, không có mùi, vị lạ

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất

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

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 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	10^3
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
4	<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella</i>	/ 25 g	Không phát hiện

Bản tự công bố này 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/initials in blue ink.

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** theo tiêu chuẩn nhà sản xuất (tham khảo 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 tiêu chuẩn nhà sản xuất (tham khảo 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 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	10,0



Bản tự công bố này 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.

NHÂN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



HỖN HỢP CÀ PHÊ HÒA TAN

LOẠI: (vị trái cây mã kiểm soát nội bộ)

Khối lượng tịnh: 25 kg

Thành phần: Cà phê hòa tan hỗn hợp 50 % (đậu nành, cà phê), bột rễ rau diếp xoăn

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 1 %.

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 12:2024/BH106

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Hạn sử dụng (HSD): 24 tháng kể từ NSX (điều kiện bảo quản dưới 25 °C) hoặc
12 tháng kể từ NSX (ở điều kiện thường)

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 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.

06-05-2024

NHÂN SẢN PHẨM (DỰ KIẾN)



HỖN HỢP CÀ PHÊ HÒA TAN

LOẠI: (vị trí in mã kiểm soát nội bộ)

Khối lượng tịnh: 320 kg

Thành phần: Cà phê hòa tan hỗn hợp 50 % (đậu nành, cà phê), bột rễ rau diếp xoăn

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 1 %.

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 12:2024/BH106

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Hạn sử dụng (HSD): 24 tháng kể từ NSX (điều kiện bảo quản dưới 25 °C) hoặc 12 tháng kể từ NSX (ở điều kiện thường).

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 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.

06-05-2024

KT3-02177BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/04/2024

Page 01/02

1. Tên mẫu : HỖN HỢP CÀ PHÊ HÒA TAN
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.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/04/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/04/2024 - 25/04/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Customer
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
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



KT3-02177BTP4

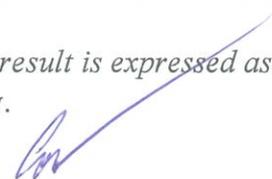
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/04/2024
 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 <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (\geq)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, <i>Moisture content (m/m)</i>	% TCVN 5567:1991		-	3,36
7.2. Hàm lượng cafein tính theo khối lượng, <i>Caffeine content (m/m)</i>	% TCVN 9723 : 2013	-		1,32
7.3. Hàm lượng arsen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg TCVN 8427 : 2010	-		5,22 x 10 ⁻²
7.4. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i>	μ g/kg TCVN 8426 : 2010	0,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-2:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.9. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i>	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.10. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Enterobacteriaceae,	CFU/g ISO 21528-2 : 2017	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>

Ghi chú/ Note: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.



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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@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.*