

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 008/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 66554

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: VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY

2. Thành phần:

Hạt cà phê Robusta và Arabica (98 %), hương liệu giống tự nhiên, đường caramel, muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong lon thiếc.
- Khối lượng tịnh: 500 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

Công ty Cổ phần Café De Nam

Lô đất 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)

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bảng 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.



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 Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm hạt cà phê rang và cà phê bột (không bao gồm cà phê hòa tan).
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 21 tháng 12 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



P. TỔNG GIÁM ĐỐC
Đoàn Quốc Hương



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bảng 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.

Đ



Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản tự công bố số 008/VCF/2018

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	SỐ TCCS 08:2018/BH106
	VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng bột, kích thước tương đối đồng nhất, toi khô, không vón cục, không vệt lạ.
- Màu sắc: Màu nâu cánh gián đậm đặc trưng của bột cà phê rang xay.
- Mùi: Thơm cà phê đặc trưng của bột cà phê rang xay, không có mùi lạ.
- Vị: Vị cà phê đặc trưng của bột cà phê rang xay, không có 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	$\geq 1,5$
3	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl)	% khối lượng	$\leq 0,2$

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (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	10^2
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bảng 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.



cl

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 đối với nhóm sản phẩm cà phê và nhóm sản phẩm thực phẩm đóng hộp khác (đựng trong bao bì thiếc):

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 thiếc (Sn)	mg/kg	250

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 hạt cà phê rang và cà phê bột (không bao gồm cà phê hòa tan):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng ochratoxin A	µg/kg	5,0

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:**

TT	Phụ gia (tên khoa học)
1	Hương liệu giống tự nhiên

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bảng 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.

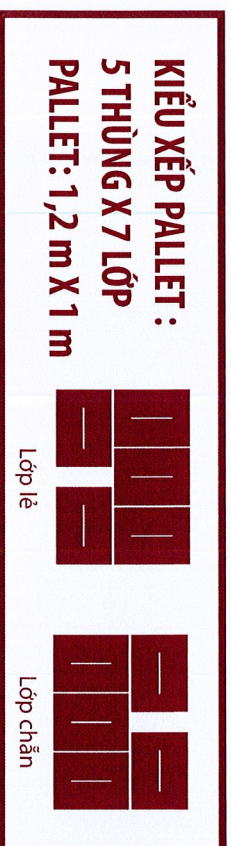
18



CÀ PHÊ RANG XAY
SỨC MẠNH LỚN
TRONG LY CÀ PHÊ NHỎ



08CF00628 - KHỐI LƯỢNG TÍNH: 6 kg (12 lon x 500 g)



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.
* Thành phần hạt cà phê từ 100 % Robusta và Arabica.
Sản xuất theo số TCS 08.2018/BH106. NSX: xem trên bao bì
Sử dụng tốt nhất trước: 09 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.
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

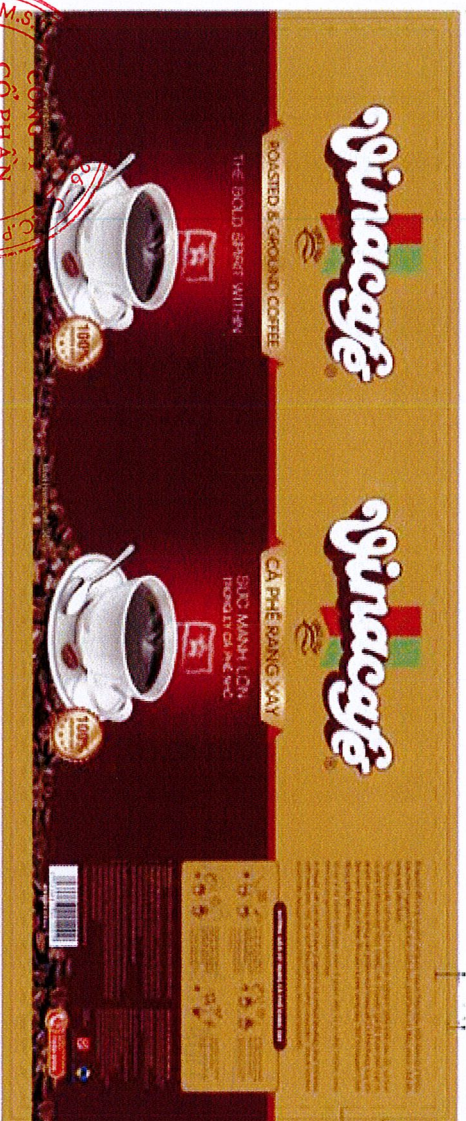


18934683004996



BGTFO0370

Mã kiểm soát AW: BGTFO0370.12.2018.BH106
Ver: 1 | Ngày hoàn thành: 12.12.2018



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 (từ năm 1968), các chuyên gia đã trình diễn các bí quyết trên trong dòng sản phẩm mới Vinacafé Cà Phê Rang Xay để làm nên hương vị đậm đà của cà phê rang xay 100 % nguyên chất* đúng kiểu Việt Nam.

Our key to the excellent Vietnamese roasted & ground coffee lies in careful selection, mixing know-how and sophisticated roasting technology.

At Vinacafé, with more than 50 years of experience and profound knowledge about Vietnamese coffee beans (since 1968), our experts have applied in creating a new product - Vinacafé Roasted & Ground Coffee, having pleasant taste of 100% authentic Vietnamese styled coffee.

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.

VINACAFÉ BIÊN HÒA JOINT STOCK COMPANY

Bien Hoa Industrial Zone 1, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam.

Sản xuất theo số TCCS 08:2018/BH106

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 09 tháng kể từ NSX

Date of production: on the packaging

Best used before: 09 months since production date

Sản xuất tại Việt Nam / Product of Vietnam

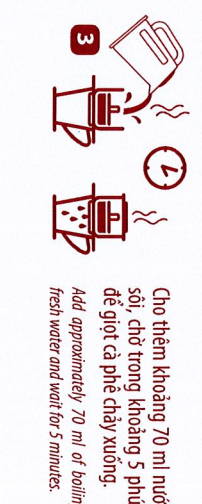
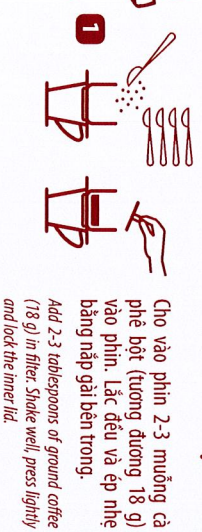
Dành Riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Chú ý: Không sử dụng sản phẩm hết hạn.

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÀ PHÊ RANG XAY



CÀ PHÊ RANG XAY

SỨC MẠNH LỚN TRONG LY CÀ PHÊ NHỎ



Khối lượng tịnh: 500 g



- + **Ingredients:** Robusta and Arabica coffee beans (98 %), coffee flavor, caramel, salt.
- + **Key quality indicators:** Moisture should not be exceeded 5 %. Minimum caffeine content is 1,5 %.
- + **Storage guide:** Keep in dry and cool place, avoid getting near chemicals, direct sunlight and strong-smelling products. After opening, the lid should be tightly closed and stored in the refrigerator to keep the taste perfectly.

Images for illustration purposes only.

* Thành phần hạt cà phê từ 100 % Robusta và Arabica.



B K L O O O O 2 3



Sản phẩm chất lượng của

Mã kiểm soát AW: BKLO00023.12.2018.BH106
Ver: 1 | Ngày hoàn thành: 12.12.2018

KT3-07395BTP8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

21/11/2018
Page 01/01

1. Tên mẫu : VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY
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 : 16/11/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 16/11/2018 – 21/11/2018
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Customer
KCN Biên Hòa 1, Phường An Bình, Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, <i>Moisture content (m/m)</i>	TCVN 7035 : 2002	2,29
7.2. Hàm lượng cafein tính theo khối lượng, <i>Caffeine content (m/m)</i>	TCVN 9723 : 2013	1,97
7.3. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, <i>HCl - insoluble ash content (m/m)</i>	TCVN 5253 : 1990	Không phát hiện ^(*) <i>Not detected</i>
7.4. Tỷ lệ chất hòa tan trong nước trên chất khô tính theo khối lượng, <i>Ratio of water – soluble matter on dried basis (m/m)</i>	TCVN 5252 : 1990	26,7

Ghi chú/ Notes: (*): Giới hạn phát hiện/ Detection limit: 0,1 %

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB**

**TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.**

Nguyễn Thành Công



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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.
4. 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.
5. 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Biên Hòa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

Số/N^o: 027887 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM TEST REPORT

Sample code: 27259.18



Tên khách hàng / Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ / Address : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, P. AN BÌNH, TP. BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu / Sample : VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY
Ngày lấy mẫu / Date of taking sample : 13-12-2018 / December 13th, 2018
Lượng mẫu / Quantity of sample : 01 gói x 300 g / 01 pack x 300 g
Ngày nhận mẫu / Date of receiving sample : 13-12-2018 / December 13th, 2018
Người gửi mẫu / Sender sample : Lê Ngọc Lâm / Lam Le Ngoc
Người nhận mẫu / Recipient of sample : Dương Nữ Thanh Vân / Van Duong Nu Thanh

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULT

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item	Phương pháp Method	Kết quả Result	Ngày kiểm nghiệm Date of testing
1	Thiếc (Sn) Tin	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện Not detected MLOD = 2.0 mg/kg	15/12/2018

Ghi chú/ Notice:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / This test report is valid for the sample only.
- Mẫu đựng trong túi nhôm ép kín, không nhãn. NSX – HSD: không thể hiện / Sample is packed in sealed aluminum bag, not labeled. MFD – EXP: not shown
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 / The testing is accredited according to standards ISO/IEC 17025:2005.

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

✓ Director of The Southern Regional
Testing Center for Food Safety

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

Ho Chi Minh City, December 17th 2018

K.T. VIỆN TRƯỞNG
V. Director



Ths.Bs Phạm Kim Anh

KT3-07402BTP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/11/2018
Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY
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 : 16/11/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 19/11/2018 – 27/11/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
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 arsen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2}$ <i>Less than</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. 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.*
5. Độ không đảm bảo do 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-07402BTP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

27/11/2018

Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY
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 : 16/11/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 19/11/2018 – 27/11/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, Thành Phố Biên Hòa,
Tỉnh Đồng Nai
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page 02/02*

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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. 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.*
5. Độ không đảm bảo do 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-2:2013, COR 1:2014	-	1,3 x 10 ³
7.2. <i>E.Coli</i> , CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.3. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.6. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts & moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Note: (*): 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.*

QUATEST 3®



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam

Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274

Tel: (84-251) 383 6212

Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012

Fax: (84-251) 383 6298

Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-07402BTP8/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

27/11/2018
Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : VINACAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY
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 : 16/11/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 19/11/2018 – 27/11/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
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

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. 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.*
5. 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn