

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM**

**Independence - Freedom - Happiness**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Self-Declaration form**

Số/ No. : 17/CPTPV/2018

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

*Information about the producer self-declaring its product*

Tên tổ chức/ Công ty TNHH Cà Phê Trà Phương Vy  
*Name of producer: Phuong Vy coffee and tea company.,Ltd*

Địa chỉ: 432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh  
*Address: 432A Xo Viet Nghe Tinh, Ward 25, Binh thanh district, Ho Chi Minh city*

Điện thoại: (028) 38997156 – 38990603  
*Telephone:*

E-mail: [contact@phuongvycoffee.com](mailto:contact@phuongvycoffee.com)

Mã số doanh nghiệp: 0310553942  
*Producer identification number:*

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ *Certificate of food safety No.:* 353/2016/GCN-BVTV

Ngày cấp/ *Date of issue:* 26/12/2016

**II. Thông tin về sản phẩm/ Information about the product**

- Tên sản phẩm/ *Name of the product:* Cà phê hạt PV Fine Coffee Italiano/ *Whole bean coffee PV fine coffee*
- Thành phần/ *Ingredients:* Arabica (70%), Robusta (30%)
- Thời hạn sử dụng sản phẩm/ *Expiration date:*  
12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì.  
*12 months from the date of manufacture. Date of manufacture, expiry date printed on the packaging material.*
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì/ *Packaging specifications and packaging materials:*  
Sản phẩm được đóng gói trong bao bì màng ghép phức hợp, có lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa PE. Khối lượng tịnh 250g hoặc theo yêu cầu khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.  
*The product is packaged in composite film packaging, which has direct contact with PE. Net weight 250g or according to customer requirements and stated on the label.*
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất)/ *Name and address of the producer (in case of rent of the manufacturing facility)*  
Chi nhánh Công ty TNHH Cà Phê Trà Phương Vy/ *Branch of Phuong Vy coffee and tea company.,Ltd*  
Số 12, đường 15, KCN VSIP II-A, Xã Vĩnh Tân, Huyện Tân Uyên, Tỉnh Bình Dương  
*No 12, street 15, VSIP II-A, Vinh Tan commune, Tan Uyen District, Binh Duong Province*

**III. Mẫu nhãn sản phẩm/ Label design (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến/**

*Attach the label design or proposed label design)*

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm/ Food safety requirements:**

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo/ *The food producer or seller satisfies food safety requirements according to:*

- Quyết định số/ *Decision No.* 46/2007/QĐ-BYT
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số/ *National technical regulation No.* 8-1:2011/BYT
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số/ *National technical regulation No.* 8-2:2011/BYT
- Văn bản hợp nhất/ *Consolidation document* 02/VBHN-BYT

- Thông tư số/ Circular of ministries No. 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016

- Chứng nhận Hệ thống an toàn thực phẩm FSSC 22000 được tài trợ bởi CIAA (Hiệp hội ngành đồ uống và thực phẩm của EU)/ Certification of the FSSC 22000 Food Safety System sponsored by the CIAA (Food and Beverages Association of the EU)

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./.

*We are committed to comply with all regulations of the law on food safety and take full responsibility for legality of the application for registration of the product declaration and quality and food safety of the declared product./.*

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 11 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

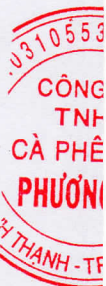
(Ký tên, đóng dấu)

Representative of the producer

(Signature and seal)



*Trương Quang Thái*





KT3-04871ATP8/10

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

11/05/2018

Page 01/03

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ HIỆU PV FINE COFFEE ITALIANO  
*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 : 03/05/2018  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 04/05/2018 – 11/05/2018  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CN CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY  
*Customer*  
Số 12, Đường Số 15, KCN VSIP II – A, Tân Uyên, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 & 03/03  
*Test results*

**Chứng thực bản sao đúng với bản chính**  
**Số chứng thực: 4.2.9.7.1**

**Ngày: 17-09-2018**

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB

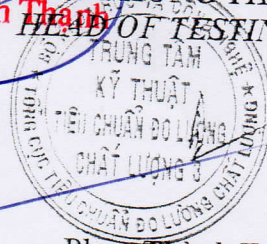
Quyển số: 09

Văn Phòng Công Chứng Bình Thạnh



Nguyễn Thành Công

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

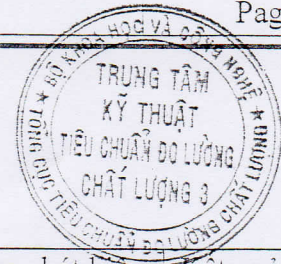


Phan Thành Trung

**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**Lã Phi Thành**

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 sample submitted (sample(s) only).  
2. Không được trộm 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. N/A không áp dụng. Not applicable.  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. Name of sample 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.

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. Độ ẩm tính theo khối lượng, % <i>Moisture content (m/m)</i>	TCVN 7035 : 2002	-	0,7
7.2. Hàm lượng cafein tính theo khối lượng, % <i>Caffeine content (m/m)</i>	TCVN 9723 : 2013	-	1,7
7.3. Hàm lượng tro tổng tính theo khối lượng, % <i>Total ash content (m/m)</i>	TCVN 5252 : 1990	-	4,5
7.4. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, % <i>HCl - insoluble ash content (m/m)</i>	TCVN 5252 : 1990	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng chất tan trong nước tính theo khối lượng, % <i>Extract in water content (m/m)</i>	TCVN 5252 : 1990	-	25,2
7.6. Hàm lượng arsen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	AOAC 2016 (2000.03)	0,3	Nhỏ hơn 0,9 <i>Less than</i>
7.11. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	AOAC 2016 (991.31)	0,24	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	AOAC 2016 (991.31)	0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-2:2013, COR 1:2014	-	4,5 x 10 <sup>1</sup>
7.14. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.15. E.Coli, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

035-  
HÔNG  
HỨNG  
HẠN  
P HỒ C



**QUATEST 3**

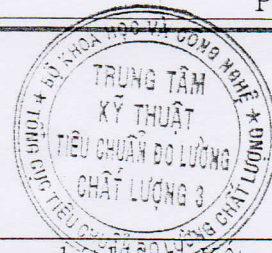
**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Q. Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM  
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: +84-28 3829 4274 Fax: +84-28 3829 3112  
Tel: +84-251 383 6212 Fax: +84-251 383 6295

www.quatest3.com.vn  
info@quatest3.com.vn

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>
7.16. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.17. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.18. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/ Notes:**

(\*): 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:* 48 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM  
*Testing:* 7 Road 11, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai

*Tel:* 84-28 3329 4174 *Fax:* 84-28 3329 3022  
*Tel:* 84-251 338 6212 *Fax:* 84-251 338 6298

*www.quatest3.com.vn*  
*in-osh@quatest3.com.vn*