

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

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

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

E-mail: *contact@phuongvycoffee.com*

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

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 Connoisseur/Whole bean coffee PV fine coffee Connoisseur
- Thành phần/ *Ingredients:* Arabica (100%)
- 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)

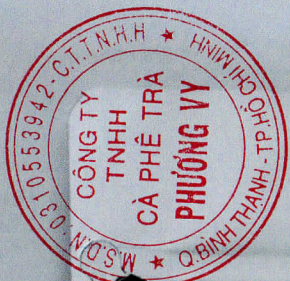
Representative of the producer

(Signature and seal)



Trương Quang Châu





PULL TAB TO OPEN

PRESS TO RESEAL

PV
FINE COFFEE

CONNOISSEUR

sweet, balanced, medium roast

hương thơm quyến rũ, vị ngọt, hậu cân bằng

Whole bean / Cà phê nguyên hạt
Net weight/Khối lượng tịnh: 250 g

Mặt trước bao bì



Chúng tôi sử dụng những hạt cà phê chọn lọc từ các vùng cà phê nổi tiếng Việt Nam. Trải qua 3 thế hệ và hơn 50 năm kinh nghiệm chế biến cà phê, sản phẩm sẽ đem đến hương vị đậm đà khó quên.

The Phuong Vy family has over 50 years and 3 generations of experience in coffee. Only the finest mountain grown, carefully selected beans are used to ensure a superior blend.

Tên sản phẩm:

Cà phê hạt PV Fine Coffee Connoisseur

Thành phần: Arabica (100%)

Ingredients: Arabica (100%)

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng cho pha phin hoặc pha máy

* Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Giữ kín miệng túi sau khi mở.

* *Keep the bag tightly closed after opening. Store in cool dry place, avoid direct sun light.*

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY

Địa chỉ: 432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường 25,
Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh
ĐT: (84.28) 3899 0603 – 3899 7156

Fax: (84.28) 3899 7848

Email: contact@phuongvycoffee.com

Website: www.phuongvycoffee.com

GPĐK: 0310553942

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY

Địa chỉ: Số 12, Đường số 15, KCN VSIP II-A,
Xã Vĩnh Tân, H. Tân Uyên, Tỉnh Bình Dương
FSSC 22000

NSX:

HSD:



KHUYẾN CÁO: Không dùng cho người mẫn cảm với cà phê

Công ty chịu trách nhiệm về nội dung tiếng Anh tương ứng tiếng Việt

Số XNCB: 19/CPTPV/2018

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM / PRODUCT OF VIETNAM

Mặt sau bao bì

**CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ
PHƯƠNG VY**
Số: 03/2018/PV

V/v cam kết sản phẩm trên phiếu kết quả
kiểm nghiệm là sản phẩm được công bố
trong Bản tự công bố sản phẩm

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 11 năm 2018

Kính gửi: **CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

Tên doanh nghiệp: Công ty TNHH Cà Phê Trà Phương Vy

Mã số thuế: 0310553942

Địa chỉ: 432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp Hồ Chí Minh

Điện thoại: (84.28) 3899 7156 – 3899 0603

Bằng công văn này, chúng tôi xin cam kết tên sản phẩm “Cà phê hiệu PV Fine coffee Gourmet” trên phiếu kết quả kiểm nghiệm chính là sản phẩm được đưa đi kiểm nghiệm cho Bản tự công bố sản phẩm “Cà phê hạt PV Fine Coffee Connoisseur”

Chúng tôi cam kết chịu trách nhiệm trước pháp luật về các nội dung khai báo và cam đoan trên đây.

Chúng tôi xin trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên
- Lưu HC-NS



ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

Trương Quang Châu

KT3-04871ATP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

11/05/2018
Page 01/03

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ HIỆU PV FINE COFFEE GOURMET
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.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
Sample description
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
Số 12, Đường Số 15, KCN VSIP II – A, Tân Uyên, Bình Dương
Customer
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 0

Ngày: 17-09-2018

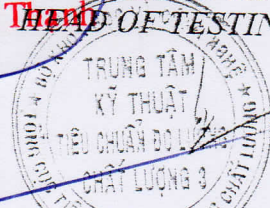
TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Quyển số: 09

Văn Phòng Công Chứng Bình Thạnh

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

Nguyễn Thành Công



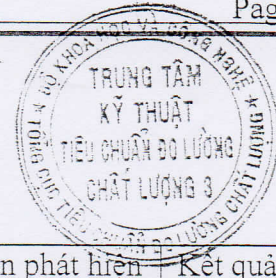
Phan Thành Trung
CÔNG CHỨNG VIÊN
Lã Phi Thành



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 samples submitted by customer 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 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.

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 8012 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: in-eskh@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>
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, % <i>Moisture content (m/m)</i>	TCVN 7035 : 2002	-	0,8
7.2. Hàm lượng cafein tính theo khối lượng, % <i>Caffeine content (m/m)</i>	TCVN 9723 : 2013	-	1,4
7.3. Hàm lượng tro tổng tính theo khối lượng, % <i>Total ash content (m/m)</i>	TCVN 5252 : 1990	-	4,7
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	-	25,4
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	Không phát hiện <i>Not detected</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	-	3,5 x 10 ¹
7.14. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.15. E.Coli, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

335-D
 CÔNG
 CỨNG
 ANH
 HỒ CHÍ MINH

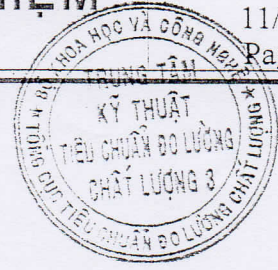

QUATEST 3®

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

Head Office: 44 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM
 Testing: 7 Road 11, Biên Hòa, Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: 84-28 3609-374 Fax: 84-28 3609 3012
 Tel: 84-251 383 6102 Fax: 84-251 383 6298

www.quatest3.com.vn
in-qa@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 ^(*) <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 ^(*) <i>Less than</i>
7.18. 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/ 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.*

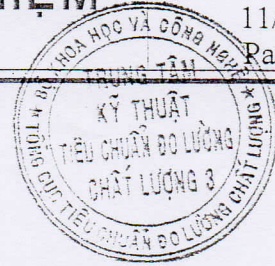


TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIET NAM
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: 84-28 3829 427- **Fax:** 84-28 3829 3012
Tel: 84-251 383 6212 **Fax:** 84-251 383 6268

www.quatest3.com.vn
in-ask@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
7.16. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.17. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.18. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts & moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

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: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIET NAM
Testing: 7 Road 11, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: 84-28 3829 4274 Fax: 84-28 3829 3012
Tel: 84-251 383 6212 Fax: 84-251 383 6268

www.quatest3.com.vn
in-uskh@quatest3.com.vn