

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/CPTPV/2018

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

Tên tổ chức: Công ty TNHH Cà Phê Trà Phương Vy
Địa chỉ: 432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh
Điện thoại: (028) 38997156 – 38990603
Email: contact@phuongvycoffee.com
Mã số doanh nghiệp: 0310553942
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 353/2016/GCN-BVTV
Ngày cấp: 26/12/2016 Nơi cấp: Chi cục bảo vệ thực vật Thành Phố Hồ Chí Minh

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: Cà Phê Bột Moka
- Thành phần: Cà phê Moka (90%), đậu nành, bơ, hương cà phê tổng hợp
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất (ngày sản xuất ghi trên bao bì)
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa, khối lượng 250g, 500g hoặc theo yêu cầu khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):
Chi nhánh Công ty TNHH Cà Phê Trà Phương Vy
Số 12, đường 15, KCN VSIP II-A, Xã Vĩnh Tân, Huyện Tân Uyên, Tỉnh Bình Dương:

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-1:2011/BYT
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-2:2011/BYT
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT
- Thông tư số 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)



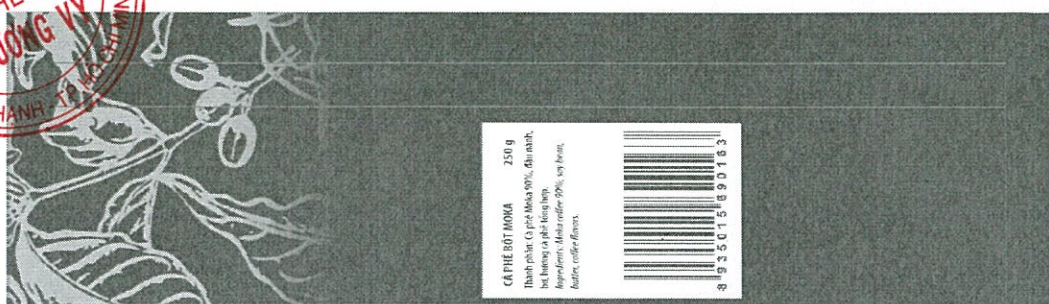
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 03 năm 2018



Trần Thị Bích Lan

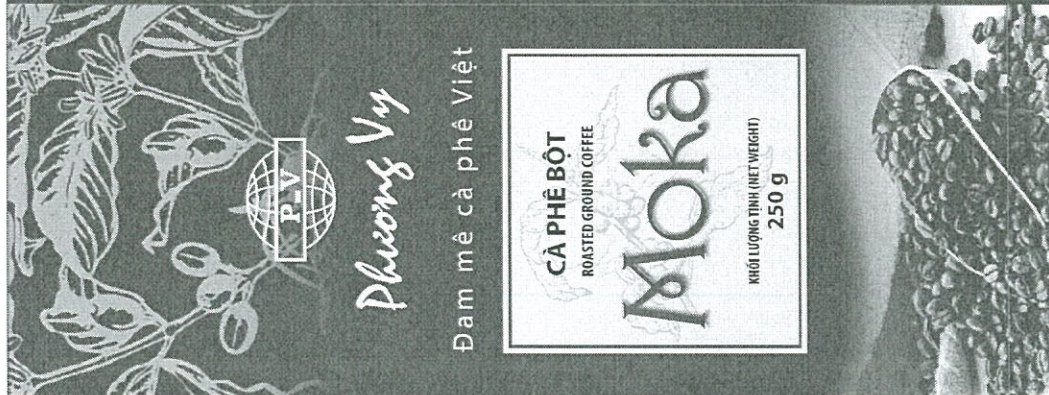




CÀ PHÊ BỘT MOKA 250 g
 Thành phần: Cà phê Moka 99%, đường, bột kem và các phụ gia khác.
 Ingredients: Moka coffee 99%, sugar, butter, coffee flavors.

Chúng tôi sử dụng những hạt cà phê chọn lọc từ các vùng cà phê nổi tiếng Việt Nam. Tại 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, most natural, grown, carefully selected beans are used to ensure a top-of-the-line.

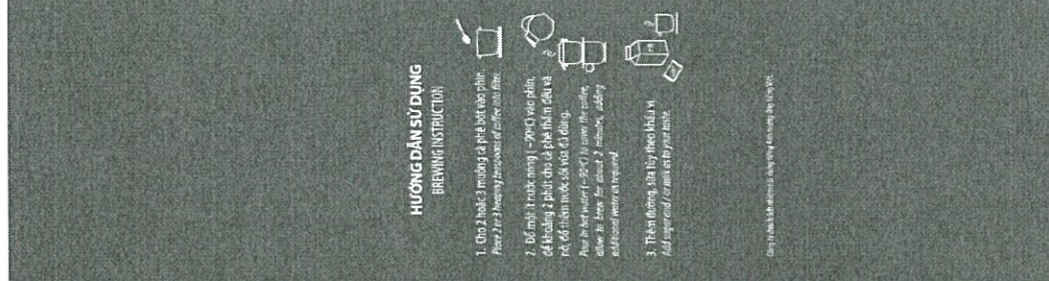
CHI TIẾT CHẤT LƯỢNG:
 Hàm lượng caffeine: (1-2,5)%
 Hàm lượng chất béo trong sữa: (0-40)%
 * Bùn cà phê và bột sữa tinh khiết từ tống cụ là tập.
 Cồn (nếu có) là của Mỹ.
 * Keep this for stability, added after roasting.
 Store in cool & place direct dark light.
Khối lượng tịnh (Net weight): 250 g
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
PRODUCT OF VIETNAM



Phuong Vy

Đam mê cà phê Việt

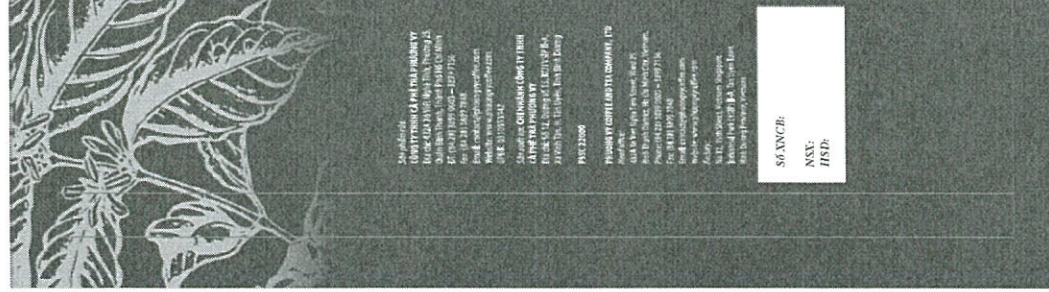
CÀ PHÊ BỘT
 ROASTED GROUND COFFEE
Moka
 KHỐI LƯỢNG TÍNH (NET WEIGHT)
250 g



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
 BREWING INSTRUCTION

1. Cho 2 hoặc 3 muỗng cà phê bột vào phin.
Put 2 or 3 heaping teaspoons of coffee into filter.
2. Bỏ một muỗng nước (200°C) vào phin, để khoảng 2 phút cho cà phê thấm đều và rắc số còn lại vào phía trên.
Place in hot water (200°C) to warm the coffee, allow it to brew for about 2 minutes, adding additional water as required.
3. Tháo phin ra, khuấy đều và thưởng thức.
Take up phin, stir and enjoy your coffee.

Chỉn (1) hoặc (2) muỗng cà phê bột vào phin.



Địa chỉ: 10/11 Đường Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Địa chỉ: 10/11 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Điện thoại: 0903 900 000 - 0907 710.
 Địa chỉ: 10/11 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Mã số thuế: 0310553942.

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
 Địa chỉ: 10/11 Đường Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Địa chỉ: 10/11 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Mã số thuế: 0310553942.

PHƯƠNG VY COFFEE/STARBUCKS COMPANY, LTD
 Địa chỉ: 10/11 Đường Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Địa chỉ: 10/11 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
 Mã số thuế: 0310553942.
 Website: www.phuongvycoffee.com

SIX XINGZB
 NSX:
 /HS/

220 mm

45 mm 70 mm 90 mm



Chúng tôi sử dụng những hạt cà phê chọn lọc từ các vùng cà phê rửa sạch Việt Nam. Tại đây 3 tỷ hạt cà phê sẽ chín dần và biến đổi dần và tiếp cận phần ở đến đến hương vị đậm đà hơn.

The *Phuong Vy Family* has over 50 year and 3 generations of experience in coffee. Only the finest specimens grow, carefully selected beans are equal to create a superior blend.

CHI TIẾT CHẤT LƯỢNG:

Hàm lượng caffeine (15-2,5%)
Hàm lượng chất béo trong nước: 12-40%

* Hạt quân và hạt nhỏ nhất, chỉ bằng hạt cà phê.
Cà phê máy và cà phê lọc.

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

Không cần.

Khối lượng tịnh (Net weight): 500 g

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

PRODUCT OF VIETNAM

CÀ PHÊ BỘT MOKA 500g

Thành phần: Cà phê Moka 100%, đã rang.
Ingredients: 100% coffee, 100% sp. bean,
100% coffee beans.

8 933 501 516 9 0 17 0



Phương Vy

Đam mê cà phê Việt

CÀ PHÊ BỘT
ROASTED GROUND COFFEE

Moka

KHỐI LƯỢNG TÍNH (NET WEIGHT)
500 g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BREWING INSTRUCTION

1. Cho 2 hoặc 3 muỗng cà phê bột cà phê vào filter và đun.

Place 2 or 3 heaping teaspoons of coffee into filter.

2. Đổ một ít nước nóng (~90°C) vào phin, để khoảng 2 phút cho cà phê thấm đều và xả, để thêm nước và đun tiếp.

Pour in hot water (~90°C) to cover the coffee, allow to brew for about 2 minutes, allow additional water to be added.

3. Thêm đường, sữa tùy theo khẩu vị. Uống ngay, hoặc trữ lạnh trong tủ lạnh.

Add sugar and/or milk as per your taste. Drink right away, or store in the fridge.

Chỉ định sử dụng: Sản phẩm cà phê đã rang sạch.



Địa chỉ văn phòng: CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
Số 10-12 Đường số 12, Khu phố 12, Phường 12, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (84-28) 38990981 - 38977156
Fax: (84-28) 3899744
Email: info@phuongvy.com
www.phuongvy.com

Địa chỉ văn phòng: CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
Số 10-12 Đường số 12, Khu phố 12, Phường 12, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (84-28) 38990981 - 38977156
Fax: (84-28) 3899744
Email: info@phuongvy.com
www.phuongvy.com

Địa chỉ văn phòng: CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
Số 10-12 Đường số 12, Khu phố 12, Phường 12, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (84-28) 38990981 - 38977156
Fax: (84-28) 3899744
Email: info@phuongvy.com
www.phuongvy.com

Địa chỉ văn phòng: CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
Số 10-12 Đường số 12, Khu phố 12, Phường 12, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (84-28) 38990981 - 38977156
Fax: (84-28) 3899744
Email: info@phuongvy.com
www.phuongvy.com

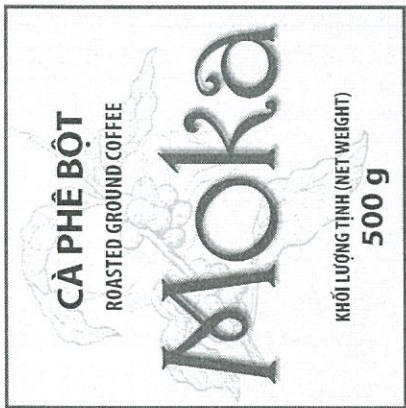
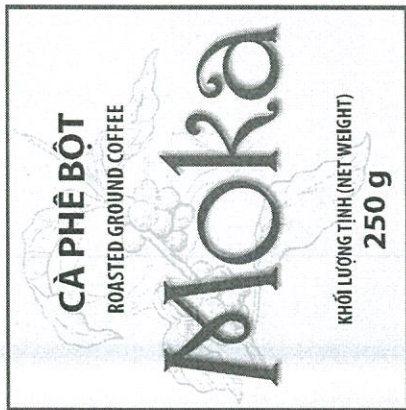
SEARCH: NSX: HSD:

280 mm

106 mm

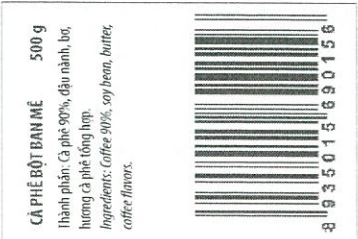
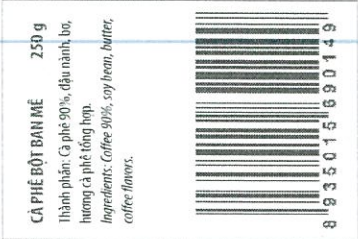
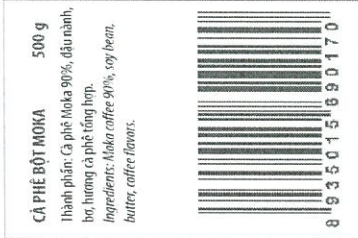
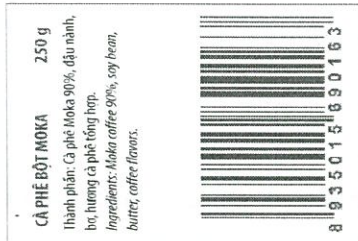
62 mm

53 mm



70 x 70 mm

40 x 60 mm



Số: 29./2021/CV-PV.BGD
V/v: Bổ sung thêm bao bì sản phẩm

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 03 năm 2021

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, T.p Hồ Chí Minh

Điện thoại: (84.28) 3899 7156 – (84.28) 3899 0603

Công ty xin bổ sung thêm các bao bì sản phẩm cho sản phẩm đã được Tự công bố tại cơ sở và đã gửi 01 bản Tự công bố cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Bình Dương.

Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì bổ sung: Sản phẩm được đóng trong bao PE, khối lượng tịnh 500 g, 1 kg hoặc theo yêu cầu khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

Thông tin bổ sung bao bì/ nhãn sản phẩm: Thông tin hướng dẫn sử dụng, bảo quản, thông tin cảnh báo, đơn vị hành chính phường, thị xã.

Sản phẩm có Tự công bố sản phẩm như sau:

STT	Số TCB	Tên sản phẩm
1	01/CPTPV/2018	Cà phê bột Ban Mê
2	02/CPTPV/2018	Cà phê bột Moka
3	28/CPTPV/2019	Cà phê Robusta
4	46/CPTPV/2020	Cà phê rang củi
5	76/CPTPV/2020	Cà phê mộc 1
6	77/CPTPV/2020	Cà phê mộc 2
7	78/CPTPV/2020	Cà phê mộc 3

Hình ảnh bao bì sử dụng đính kèm công văn này.

Công ty luôn thực hiện ghi nhãn hàng hóa theo đúng quy định hiện hành và đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm như đã công bố.

Chúng tôi xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu HC-NS
- Lưu QLHT



(Handwritten signature)

Trần Thị Bích Lan



MAĐÔNG ĐÀ LẠT (P) D'ARROS
 MỘT TRONG NHỮNG CÀ PHÊ MỘC ĐÀ LẠT NỔI TIẾNG NHẤT VIỆT NAM

Chỉ định dùng:
 1. Cho 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 2. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 3. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 4. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 5. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

CÀ PHÊ BỘT
 MOKA ĐÀ LẠT (P) D'ARROS
MOKA
 500 g



Bao bì sản phẩm "Cà phê Mộc 2"

Chỉ định dùng:
 1. Cho 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 2. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 3. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 4. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 5. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

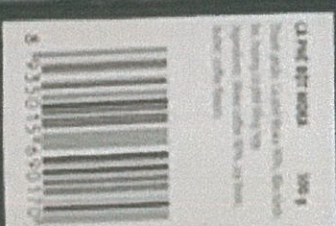
Chỉ định dùng:
 6. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 7. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 8. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 9. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.

Chỉ định dùng:
 10. Cho khoảng 2 thìa cà phê bột cà phê vào trong 1 cốc nước sôi, khuấy đều và uống ngay.



KT3-00242ATP9/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/01/2019
Page 01/03

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ BỘT MOKA
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 : 08/01/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 09/01/2019 – 18/01/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CN CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
Customer 12 Đường 15, KCN VSIP II – A, Tân Uyên, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02&03/03*
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.



Phan Thành Trung

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



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	-	2,03
7.2. Hàm lượng cafein tính theo khối lượng, % <i>Caffeine content (m/m)</i>	TCVN 9723 : 2013	-	1,35
7.3. Hàm lượng tro tổng tính theo khối lượng, % <i>Total ash content (m/m)</i>	TCVN 5253 : 1990	-	4,78
7.4. Hàm lượng tro không tan trong HCl tính theo khối lượng, % <i>HCl - insoluble ash content (m/m)</i>	TCVN 5253 : 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	-	28,5
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	$3,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $9,00 \times 10^{-2}$ <i>Less than</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>	TCVN 8426 : 2010	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)	0,25	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	-	$6,8 \times 10^2$
7.14. Coliform, 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>

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



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.*

