

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

****📖****

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/SGCP/2023

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Doanh nghiệp: CÔNG TY TNHH MTV SÀI GÒN CÀ PHÊ

Địa chỉ: TDP Tân Thịnh, Thị trấn Tà Lùng, Huyện Quảng Hòa, Tỉnh Cao Bằng.

Điện thoại: 0206 3824 818

Fax: 0206 3824 828

E-mail: saigoncaphecb@gmail.com

Tên sản phẩm công bố: CÀ PHÊ HÒA TAN 2IN1

Năm 2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/SGCP/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN SÀI GÒN CÀ PHÊ

Địa chỉ: Tổ dân phố Tân Thịnh, thị trấn Tà Lùng, huyện Quảng Hòa, tỉnh Cao Bằng

Điện thoại: 0206 3824 818 Fax: 0206 3824 828

E-mail: saigoncaphecb@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4800865313

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 15/2021/NNPTNT-CB Ngày Cấp: 15/7/2021
Nơi cấp: Sở nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh Cao Bằng.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN 2IN1

2. Thành phần: Bột kem (Non-Dairy Creamer), Cà phê bột nguyên chất (Cà phê hòa tan), Muối biển

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX (ngày/ tháng/ năm) và HSD (ngày/ tháng/ năm) được in trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: 12g/gói x 30 gói/túi x 20 túi/thùng

- Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng trong gói nilon. Bao bì ngoài: Túi, thùng carton. Phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

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:

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8 – 1: 2011/BYT: QCKTQG giới hạn ô nhiễm, độc tố, vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8 – 2: 2011/BYT: QCKTQG giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Áp dụng theo Thông tư 50/2016/TT- BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm./.

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./.

Cao Bằng, ngày 08 tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trần Quân Triều



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CÀ PHÊ HÒA TAN 2IN1

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng bột, mịn, không vón cục
- Màu sắc: Hỗn hợp dạng bột màu nâu và màu trắng. Màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt đắng đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp
1	Độ ẩm	%	≤ 5.0	TCVN 5567:1991
2	Cafeine	%	≥ 0.34	NIFC.02.M.27 (HPLC)
3	Hàm lượng Carbohydrate	%	≥ 50	NIFC.02.M.06
4	Hàm lượng chất béo	%	≥ 4	NIFC.02.M.04

1.3. Hàm lượng kim loại nặng :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp
1	Hàm lượng Arsenic (As)	mg/kg	≤ 1.0	AOAC 2015.01 (ICP-MS)
2	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 1.0	AOAC 2015.01 (ICP-MS)
3	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 2.0	AOAC 2015.01 (ICP-MS)
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05	AOAC 2015.01 (ICP-MS)

1.4. Chỉ tiêu vi sinh :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp
1	<i>E.coli</i>	CFU/g	≤ 1	TCVN 7924-2:2008



2	<i>Salmonella spp</i>	CFU/25g	0	TCVN 10780-1:2017
---	-----------------------	---------	---	-------------------

1.5. Độc tố vi nấm :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp
1	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 5	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)

1.6. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Phù hợp với **Thông tư 50/2016/TT- BYT**: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm./.

Cao Bằng ngày 08 tháng 05 năm 2023



GIÁM ĐỐC
Trần Quân Triều





BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số/No.: 12915/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu
Name of sample: Cà phê hòa tan 2in1
2in1 Instant coffee
2. Mã số mẫu/ Sample code: 04233304/DV.3
3. Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu đóng trong túi hàn mép, 0,6 kg/túi. Thông tin mẫu viết tay trên túi. Số lượng: 1. NSX: 02/04/2023 - HSD: 01/04/2025.
Sample is put in a sealed bag, 0.6 kg/bag. Sample information is written on the bag. Quantity: 1. MFG: 02/04/2023 - EXP: 01/04/2025.
4. Số lượng mẫu
Number of sample: 01 mẫu
01 sample
5. Thời gian lưu mẫu
Sample storage time: Không có mẫu lưu
No storage sample
6. Ngày nhận mẫu
Sample received date: 12/04/2023
7. Thời gian thử nghiệm
Testing time: 12/04/2023 - 21/04/2023
8. Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SÀI GÒN CÀ PHÊ
Địa chỉ: Tổ dân phố Tân Thịnh, Thị trấn Tà Lùng,
Huyện Quảng Hòa, Tỉnh Cao Bằng, Việt Nam
SAIGON COFFEE COMPANY LIMITED
Address: Tan Thinh Sub-quarter, Ta Lung Town, Quang Hoa District,
Cao Bang Province, Vietnam
9. Kết quả thử nghiệm
Test result(s) Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật
Physicochemical and Microbiological tests

STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Result
9.1*	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH/ND (LOD: 1)
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH/ND
9.3*	Hàm lượng Arsenic Arsenic content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,020)
9.4*	Hàm lượng Cadmi Cadmium content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH/ND (LOD: 0,004)
9.5*	Hàm lượng Chì Lead content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.6*	Hàm lượng Natri Sodium content	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	335
9.7*	Hàm lượng Thủy ngân Mercury content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH/ND (LOD: 0,004)
9.8	Hàm lượng Ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH/ND (LOD: 0,5)
9.9	Hàm lượng Cyproconazole Cyproconazole content	mg/kg	NIFC.04.M.024 (LC-MS/MS)	KPH/ND (LOD: 0,003)
9.10*	Độ ẩm/Moisture	%	TCVN 5567:1991	3,26
9.11	Độ mịn (lọt qua rây cỡ 0,56 mm) Fineness (through 0.56 mm sieve)	%	NIFC.05.M.205	99,8
9.12	Độ mịn (giữ lại trên rây cỡ lỗ 0,25 mm)/Fineness (remaining on on 0.25 mm sieve)	%	NIFC.05.M.205	11,3



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cầu Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cầu Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

9.13	Cảm quan <i>Sensory test</i>	-	NIFC.05.M.199	Hỗn hợp dạng bột màu nâu và màu trắng, mùi vị đặc trưng của sản phẩm <i>Mixture of brown and white powder, characteristic taste of the product</i>
9.14	Độ tan trong nước <i>Water solubility</i>	-	NIFC.02.M.233	Độ tan trong nước nóng: tan trong 30 giây có khuấy nhẹ Độ tan trong nước lạnh ở nhiệt độ $16 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$: Tan trong 3 phút có khuấy nhẹ <i>In hot water: Soluble in 30 seconds by gently stirring. In cold water ($16 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$): Soluble in 3 minutes by gently stirring.</i>
9.15*	Hàm lượng Cafein <i>Caffeine content</i>	%	NIFC.02.M.27 (HPLC)	0,34
9.16*	Hàm lượng Carbohydat <i>Carbohydrate content</i>	%	NIFC.02.M.06	56,2
9.17*	Hàm lượng Chất béo <i>Fat content</i>	%	NIFC.02.M.04	28,1
9.18*	Hàm lượng Protein <i>Protein content</i>	%	NIFC.02.M.03	7,43
9.19*	Hàm lượng Tro không tan trong acid HCl <i>HCl-insoluble ash content</i>	%	NIFC.02.M.05	0,09
9.20*	Năng lượng <i>Energy</i>	kcal/100g	NIFC.02.M.06	507

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Note: LOQ: limit of quantification of the method

ND - Not detected (mean the test result is below the detection limit of the method-LOD)

Hà Nội, 21/04/2023

KT.VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG

PP. DIRECTOR GENERAL

DEPUTY DIRECTOR



TS. Lê Thị Phương Thảo

Le Thi Phuong Thao, PhD.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

**CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS**
SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN TỈNH CAO BẰNG
CHỨNG NHẬN/CERTIFICATION

Cơ sở/Establishment: CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN SÀI GÒN CÀ PHÊ

Mã số/Approval number:

Địa chỉ/Address: Xóm Pò Táp, thị trấn Tà Lùng, huyện Quảng Hòa, tỉnh Cao Bằng

Điện thoại/Tel: 02063.824.818 * Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:

*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

Cà phê hòa tan

Số cấp/Number1.5...../2021/NNPTNT - CB

Có hiệu lực đến ngày...15... tháng...7..... năm 2024

Valid until (date / month / year)

Và thay thế Giấy chứng nhận số: 02/2019/NNPTNT-CB

cấp ngày 11 tháng 01 năm 2019

and replaces The Certificate N Issued on (day / month / year)

Cao Bằng, ngày 15 tháng 7 năm 2021

Cao Bang, day / month / year

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Nguyễn Ngọc Truân

