

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/HV/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ HƯƠNG VIỆT

Địa chỉ: . Số 7, phố Trần Thánh Tông, Phường Bạch Đằng, Quận Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 02435773153. Fax:

E-mail: info@huongvietcoffee.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102676862

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 132/2019/NNPTNT-HAN

Ngày cấp: 19/6/2019 Nơi cấp: Chi Cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Hà Nội
(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: HUONG VIET COFFEE - ARABICA

2. Thành phần:

Cà phê Arabica

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì

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

- Sản phẩm được đóng gói theo trọng lượng 250g, 300g, 500g, 1kg, 2kg

- Sản phẩm được chứa trực tiếp trong bao bì màng phức hợp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Sản xuất tại: TRUNG TÂM KINH DOANH HƯƠNG VIỆT- Công ty Cổ phần sản xuất thương mại và đầu tư Hương Việt



Địa chỉ: Khu tập thể xí nghiệp 130 – Công ty TNHH MTV thiết bị y tế 130 Armephaco, Xã Ngọc Hồi, Thanh Trì, Thành phố Hà Nội

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

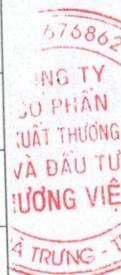
- QCVN 8-1: 2011/BYT: QCKTQG giới hạn ô nhiễm, độc tố, vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2: 2011/BYT: QCKTQG giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- TCVN 5250:2015: Tiêu chuẩn Việt Nam về cà phê hạt rang

5. Yêu cầu về cảm quan:

- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng của sản phẩm, hạt rang chín đều, không cháy
- Mùi: Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
- Vị: Vị đặc trưng của sản phẩm

6. Yêu cầu về lý-hóa:

STT	Tên chỉ tiêu	Mức (%)
1	Hạt tốt, tính theo % khối lượng,	$\geq 92,0$
2	Hạt lỗi, tính theo % khối lượng	$\leq 5,0$
3	Mảnh vỡ, tính theo % khối lượng	$\leq 3,0$
4	Độ ẩm, tính theo % khối lượng	$\leq 5,0$
5	Hàm lượng tro tổng số, tính theo % khối lượng	$\leq 5,0$
6	Hàm lượng tạp chất, tính theo % khối lượng	$\leq 0,3$
7	Hàm lượng caffeine	$\geq 1,0$



7. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức
1	Hàm lượng Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 3

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	≤ 1,0
2	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 1,0
3	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 2,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0,05

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./.

Hà Nội, ngày 02 tháng 8 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



GIÁM ĐỐC
Trần Chu Hoài





BN: 190520-013/TTSG

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Mã số mẫu / Sample ID : 1905760
Tên mẫu / Sample name : Hương Việt Coffee Arabica
Khách hàng / Client : CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ HƯƠNG VIỆT
Địa chỉ / Address : 07 phố Trần Thánh Tông, Quận Hai Bà Trưng - TP. Hà Nội
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu cà phê hạt đưng trong bao bì kín
Nền mẫu / Matrix : CÀ PHÊ / **Số lượng mẫu / Number of sample :** 01
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 20/05/2019
Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery: 24/05/2019

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
1905760	Màu sắc	Màu nâu đặc trưng sản phẩm	-	-	TCVN 5250-2015
	Mùi	Thơm đặc trưng sản phẩm, không có mùi vị lạ	-	-	TCVN 5250-2015
	Vị	Đặc trưng của sản phẩm	-	-	TCVN 5250-2015
	Độ ẩm	1.8	-	g/100g	TCVN 10706-2015
	Ochratoxin A	KPH	1.0	µg/Kg	AOAC 991.44
	Caffein	1.43	-	g/100g	TCVN 97223-2013
	As	KPH	0.05	mg/Kg	Ref AOAC 986.15



Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
1905760	Cd	KPH	0.05	mg/Kg	Ref AOAC 986.15
	Pb	KPH	0.05	mg/Kg	Ref AOAC 986.15
	Hg	KPH	0.02	mg/Kg	AOAC 974.14
	Tro tổng	4.1	-	g/100g	TCVN 5253-1990
	Hạt tốt	97.5	-	g/100g	TCVN 5250-2015
	Hạt lỗi	1.3	-	g/100g	TCVN 5250-2015
	Mảnh vỡ	1.2	-	g/100g	TCVN 5250-2015
	Tạp chất	KPH	0.1	g/100g	TCVN 5250-2015

Ghi chú/Note : Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên/ *The results only valid for the sample encoded as above*

-Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / *The results shall not be reproduced except in full , without the written approval of the director*

- (*) Phương pháp được Vilas công nhận / *The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)*

-(a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / *The parameters tested by subcontractor*

- LOD: Giới hạn phát hiện/ *Limit of detection.*

KPH : không phát hiện/ *Not detected*

TL/Giám Đốc
Trưởng phòng thí nghiệm
TNHH
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
SÀI GÒN
QUẢNG - T. QUANG GI MINH

Nguyễn Thanh Tân



ARABICA

Dạng hạt

Dạng bột

HƯƠNG VIỆT COFFEE

Hạt rang nguyên chất



Khối lượng tịnh : 500g
Net weight : 500g



HƯƠNG VIỆT
coffee

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG USER MANUAL

- Cà phê dạng hạt/Coffee beans:
Xay một lượng vừa đủ theo kích cỡ phù hợp cho từng kiểu pha chế
Grind a sufficient amount with appropriate size for each type of coffee brewing methods
- Cà phê dạng bột dùng để pha phin/Coffee powder for filter
- Bước 1/Step 1:
Cho vào phin khoảng 20g cà phê bột lọc đều và ép nhẹ nắp gài bên trong
Put 20g of coffee powder into the filter, shake well and press gently the inner lid
- Bước 2/Step 2:
Cho khoảng 20 ml nước sôi 96°C - 100°C vào phin, chờ cà phê ngấm đều
Add about 20 ml of boiling water at 96°C - 100°C into the filter, wait until the coffee absorbs evenly
- Bước 3/Step 3:
Đổ thêm nước sôi đủ dùng
Add enough hot water to use
- Bước 4/Step 4:
Thêm đường, sữa, đá tùy theo khẩu vị của bạn
Add sugar, milk, and ice according to your taste



THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM THE DETAIL INFORMATION OF PRODUCT

Thành phần/Ingredient:

100% cà phê hạt rang nguyên chất
100% pure roasted coffee beans

Chỉ tiêu chất lượng/Quality criteria:

- Độ ẩm $\leq 5\%$ / Humidity $\leq 5\%$
- Hàm lượng cafein $\geq 1\%$ / Caffeine content $\geq 1\%$

An toàn thực phẩm/Food safety:

Không sử dụng cho người dị ứng với thành phần có trong sản phẩm

Do not use for people who is allergic with ingredients included in the product

Phụ gia, hương liệu thực phẩm: Không
Additives, food flavorings: No

CBSP số: /HV/2019

Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ HƯƠNG VIỆT
Product of HƯƠNG VIỆT TRADING PRODUCTION AND INVESTMENT, JSC.

Email: info@huongvietcoffee.com.vn

Website: www.huongvietcoffee.com.vn

Địa chỉ/Address: 7 Trần Thánh Tông, P. Bạch Đằng, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội

Showroom: 22 Xã Đàn, P. Phương Liên, Q. Đống Đa, Tp. Hà Nội, Việt Nam

HOTLINE: 19006852



HƯƠNG VIỆT
coffee

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN STORAGE INSTRUCTIONS

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát; Tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời.

Preserved in dry, cool place; Do not contact directly with sunlight

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
Production and expiration dates: See on product's packaging

Số lô sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
Production batch number: See on product's packaging

Xuất xứ: Việt Nam
Origin: Viet Nam

Sản xuất tại/Made in: TRUNG TÂM KINH DOANH HƯƠNG VIỆT
- CÔNG TY CP SX TM & ĐT HƯƠNG VIỆT
HƯƠNG VIỆT BUSINESS CENTER - HƯƠNG VIỆT TRADING PRODUCTION AND INVESTMENT, JSC.

Địa chỉ/Address: Khu tập thể xí nghiệp 130 - Công ty TNHH MTV Thiết bị y tế 130 Armephaco, Xã Ngọc Hải, Huyện Thanh Trì, Thành Phố Hà Nội
Collective quarter of Enterprise 130 - MTV medical equipment, Ltd., 130 Armephaco, Ngọc Hải Commune, Thanh Trì District, Hanoi

* Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATP số: 132/2019/NHPT - HÀN

* Certificate of compliance with food safety conditions No. 132/2019/NHPT - HAN



MA HO SO: 19.08.100.10453