

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN

268 Nguyễn Tất Thành, Phường Tân Lập, Tp Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

BẢN TỰ CÔNG BỐ

Nhóm hàng hóa: Cà Phê Hạt Rang

Tên sản phẩm: CÀ PHÊ HẠT SỐ 8

NĂM 2022

Số: 09/CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN/2022

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN

Địa chỉ: 268 đường Nguyễn Tất Thành, Phường Tân Lập, Tp Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

Điện thoại: 0262 3865116 - 0262 3855570 Fax: 0262 3811766

E-mail: office@trungnguyenlegend.com

Mã số doanh nghiệp: 6000429946

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ HẠT SỐ 8
2. Thành phần: 98,9 % Cà phê (74,2 % Arabica, 24,7 % Robusta), dầu bơ thay thế (từ dầu thực vật), hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương cà phê và hương chocolate).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.

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

- Quy cách đóng gói: Đóng gói với khối lượng tịnh:

Túi: 3 kg.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín và chứa trực tiếp trong bao bì màng ghép, có chất liệu phù hợp an toàn thực phẩm chứa trực tiếp sản phẩm thực phẩm (có in thông tin ghi nhãn sản phẩm theo quy định).

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

Sản xuất tại: NHÀ MÁY CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN – CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN.

Cụm công nghiệp Tân An, Phường Tân An, Tp. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

Sản xuất theo hợp đồng sử dụng đối tượng sở hữu công nghiệp của công ty CP Đầu tư Trung Nguyên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm).



Handwritten signature

Handwritten signature

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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư các Bộ, ngành:

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

3. Tiêu chuẩn Quốc gia: TCVN 5250:2015 về Cà phê rang.

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./.

Đắk Lắk, ngày 04 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Trịnh Ty

[Handwritten signature]

CÀ PHÊ HẠT SỐ 8



CÀ PHÊ HẠT SỐ 8

Sản phẩm được chọn lọc kỹ lưỡng từ các giống cà phê Arabica và Robusta, kết hợp với công nghệ ủ men sinh học hiện đại tạo nên hương vị cà phê có mùi thơm đặc biệt, vị êm dịu và thơm lâu sau khi uống.

Khối lượng tịnh: 3 kg



TRUNG NGUYỄN LEGEND
CỘNG HÒA VIỆT NAM
HÀNG THƯƠNG HIỆU ĐƯỢC SỞ CÔNG THƯƠNG VIỆT NAM CÔNG NHẬN

Hướng dẫn sử dụng:

- Xay cà phê trước khi pha chế.
- Phù hợp tất cả các kiểu pha (ngoại trừ pha máy Espresso).
- Hướng dẫn pha phin:

Cho vào phin 03 muỗng cà phê (khoảng 20 g). Lắc đều, ép nhẹ nắp gài bên trong.

Châm 20 ml nước đun sôi (96°C - 100°C) vào phin cho cà phê ngấm đều. Sau đó, châm thêm khoảng 45 ml nước sôi.

Thêm đường, sữa hay đá tùy khẩu vị.

Thành phần: 98,9 % Cà phê (74,2 % Arabica, 24,7 % Robusta), dầu bơ thay thế (từ dầu thực vật), hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương cà phê và hương chocolate).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm ≤ 5 %

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.

Thông tin cảnh báo an toàn: Không để sản phẩm gần nơi có nhiệt độ cao.

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYỄN

Sản xuất tại:

NHÀ MÁY CÀ PHÊ TRUNG NGUYỄN -

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYỄN

Cụm công nghiệp Tân An, Phường Tân An, Tp. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

Sản xuất theo hợp đồng sử dụng đối tượng sở hữu công nghiệp của công ty CP Đầu tư Trung Nguyên.

Liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN TRUNG NGUYỄN

82 - 84 Bùi Thị Xuân, Phường Bến Thành, Quận 1,

Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (028) 3925 1845 / Fax: (028) 3925 1847

Website: www.trungnguyenlegend.com

Xuất xứ: Việt Nam.

Mua ngay tại:

Website: www.cafe.ngt.vn hoặc Hệ Thống Quán
Trung Nguyên Legend, E coffee, tiệm tạp hoá và siêu thị.
Hotline: 19006011



Số/No: 22100246-1/KQ

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số (ID.): 22100089/2210032

Tên khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN**

Client: **TRUNG NGUYEN COFFEE CORPORATION**

Địa chỉ: 268 Nguyễn Tất Thành, Phường Tân Lập, TP. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam

Address: 268 Nguyen Tat Thanh Street, Tan Lap Ward, Buon Ma Thuot City, DakLak Province, Vietnam

Ngày nhận mẫu: 05/10/2022

Thời gian thử nghiệm: 05-11/10/2022

Date of receiving

Testing duration:

Ngày trả kết quả: 11/10/2022

Date of returning

Tên mẫu: **CÀ PHÊ HẠT SỐ 8**

Name of sample: **WHOLE BEAN COFFEE So 8**

Số lượng: 01

Quantity:

Tình trạng mẫu: Dạng hạt trong bao bì kín

State of Sample: Granulated in bag

TT No.	CHỈ TIÊU SPECIFICATION	KẾT QUẢ /RESULT	PHƯƠNG PHÁP THỬ / METHOD
01	Cảm quan/ visual observation	-Màu sắc: Màu nâu đặc trưng của sản phẩm, hạt rang chín đều, không cháy. -Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. -Vị: Có vị đặc trưng của sản phẩm. -Color: Brown characteristic of the product, roasted seeds are ripe, not burning. -Odor: Characteristic aroma of the product, no strange smell. -Taste: Characteristic taste of the product	Cảm quan / visual observation

Phụ trách PTN
Laboratory Manager

Trần Thụy Thanh Thảo

TỔNG GIÁM ĐỐC
GENERAL DIRECTOR

Lê Quốc Việt



1. Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample

2. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp / Sample information was provided by the customer

3. (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận / Item was accredited by VILAS

4. (i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định / Item was assigned by Vietnam Food Administration (Ministry of Health)

KPH: Không phát hiện / ND: Not detected, LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of detection.

Số/ No: 22100246-2/KQ

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số (ID.): 22100089/2210032

Tên khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN**
Client **TRUNG NGUYEN COFFEE CORPORATION**

Địa chỉ: 268 Nguyễn Tất Thành, Phường Tân Lập, TP. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam

Address 268 Nguyen Tat Thanh Street, Tan Lap Ward, Buon Ma Thuot City, DakLak Province, Vietnam

Ngày nhận mẫu: 05/10/2022

Thời gian thử nghiệm: 05-11/10/2022

Date of receiving

Testing duration:

Ngày trả kết quả: 11/10/2022

Date of returning

Tên mẫu: **CÀ PHÊ HẠT SỐ 8**

Name of sample **WHOLE BEAN COFFEE So 8**

Số lượng: 01

Quantity:

Tình trạng mẫu: Dạng hạt trong bao bì kín

State of Sample: Granulated in bag

TT No.	CHỈ TIÊU SPECIFICATION	KẾT QUẢ RESULT	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ METHOD
01	Hạt tốt / Good beans	98,0	%	TCVN 5250:2015
02	Mảnh vỡ / Broken pieces	1,97	%	TCVN 5250:2015
03	Hạt bị lỗi / Defective beans	KPH/ND (LOD=0,1)	%	TCVN 5250:2015
04	Hàm lượng tạp chất / Impurities	KPH/ND (LOD=0,1)	%	TCVN 5250:2015
05	Độ ẩm / Moisture (*)	1,20	%	TCVN 7035:2002
06	Hàm lượng Tro tổng số Total Ash (*)	3,76	%	TCVN 5253:1990

Phụ trách PTN
Laboratory Manager

Trần Thụy Thanh Thảo

TỔNG GIÁM ĐỐC
GENERAL DIRECTOR



Lê Quốc Việt

1. Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample
2. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp / Sample information was provided by the customer
3. (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận / Item was accredited by VILAS
4. (i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định / Item was assigned by Vietnam Food Administration (Ministry of Health)
KPH: Không phát hiện / ND: Not detected, LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of detection.

Số/ No: 22100246-4/KQ

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số (ID.): 22100089/2210032

Tên khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ TRUNG NGUYÊN**
Client **TRUNG NGUYEN COFFEE CORPORATION**

Địa chỉ: 268 Nguyễn Tất Thành, Phường Tân Lập, TP. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam
Address 268 Nguyen Tat Thanh Street, Tan Lap Ward, Buon Ma Thuot City, DakLak Province, Vietnam

Ngày nhận mẫu: 05/10/2022

Thời gian thử nghiệm: 05-11/10/2022

Date of receiving

Testing duration:

Ngày trả kết quả: 11/10/2022

Date of returning

Tên mẫu: **CÀ PHÊ HẠT SỐ 8**

Name of sample **WHOLE BEAN COFFEE So 8**

Số lượng: 01

Quantity:

Tình trạng mẫu: Dạng hạt trong bao bì kín

State of Sample: Granulated in bag

TT No.	CHỈ TIÊU SPECIFICATION	KẾT QUẢ RESULT	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ METHOD
01	Ochratoxin A (*)	Không phát hiện Not detected (LOD=1,0)	µg/kg	TCVN 9724 : 2013

Phụ trách PTN
Laboratory Manager



Trần Thụy Thanh Thảo

TỔNG GIÁM ĐỐC
GENERAL DIRECTOR



Lê Quốc Việt

1. Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample
2. Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp / Sample information was provided by the customer
3. (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận / Item was accredited by VILAS
4. (i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định / Item was assigned by Vietnam Food Administration (Ministry of Health)
KPH: Không phát hiện / ND: Not detected, LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of detection.

