

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 12/ECOGIONG/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN ECO GIÓNG**
Địa chỉ: 170 Lê Hồng Phong, Phường Phú Lợi, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Điện thoại: 028 3622 2084 Fax:
E-mail: eco@ecogiong.com
Mã số doanh nghiệp: 3702867127
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 34/2022/NNPTNT-BD. Cấp ngày 08/09/2022. Nơi cấp: Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ HẠT RANG ARABICA 4

Tên nhóm sản phẩm theo TCVN: Cà phê hạt rang

2. Thành phần:

- 2.1 Nguyên liệu chính: 100% cà phê arabica
- 2.2 Hương liệu thực phẩm: Không có
- 2.3 Phụ gia thực phẩm: Không có

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 3.1 Ngày sản xuất: 12 tháng trước hạn sử dụng (Best before)
- 3.2 Hạn sử dụng: Xem ngày best before được in trên bao bì sản phẩm (ngày – tháng – năm)

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

- 4.1 Quy cách bao gói: Đóng gói kín, trong túi zip, có van 1 chiều. Khối lượng tịnh: 250 gram. Hoặc khối lượng tịnh khác theo yêu cầu của Khách hàng được thể hiện rõ trên nhãn của sản phẩm.
- 4.2 Chất liệu bao bì: Bao bì được làm từ chất liệu PET/AL/LLDPE. Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất (Trường hợp thuê cơ sở sản xuất):



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 (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm)

+/ QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

+/ TCVN 5250:2015 (Tiêu chuẩn quốc gia Việt Nam về cà phê rang)

1. Yêu cầu về cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu nâu đặc trưng của sản phẩm, hạt rang chín đều, không cháy
2	Mùi	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3	Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm

2. Chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Mức
1	Hạt tốt, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	92
2	Hạt lỗi, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
3	Mảnh vỡ, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	3,0
4	Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
5	Hàm lượng tro tổng số, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
6	Hàm lượng tannin, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,3

3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

4. Hàm lượng kim loại nặng

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

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 thực phẩm đã công bố./

Bình Dương, ngày 10 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



(Ký tên, đóng dấu)

VŨ NGUYỄN KIM PHỤNG



**CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN****VIET TIN TESTING CO., LTD**

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P. Bình Trị Đông B, Q. Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, HCM city
Tel: (028) 39158936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 2751.2404/KQ-VTT

Mã số/ Code: KH.1043/09312404

Mã số mẫu/ Sample code: 09312404-12

Trang/ Page: 1/ 2

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT**

Tên khách hàng/ Client : **CÔNG TY CỔ PHẦN ECO GIỐNG**
GIONG ECO JOINT-STOCK COMPANY

Địa chỉ/ Address : 170 LÊ HỒNG PHONG, PHƯỜNG PHÚ LỢI,
THÀNH PHỐ THỦ DẦU MỘT, TỈNH BÌNH DƯƠNG, VIỆT NAM
170 LE HONG PHONG, PHU LOI WARD, THU DAU MOT CITY,
BINH DUONG PROVINCE, VIETNAM

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 02/04/2024 Ngày phân tích/ Date of analysis: 02/04/2024

Ngày trả kết quả/ Date of issue : 05/04/2024

Loại mẫu/ Kind of sample : Cà phê rang/ Số lượng mẫu/ Quantity of sample: 01 mẫu/
Roasted coffee 01 sample

Tên mẫu/ Name of sample : **CÀ PHÊ HẠT RANG ARABICA 4**

Tình trạng mẫu / State of sample : Đựng trong bao nhựa/ In plastic bag

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Cảm quan/ Sensory	TCVN 5250: 2015	-Màu sắc/ Color: Màu nâu đặc trưng của sản phẩm, hạt rang chín đều, không cháy Brown color of the product, roasted seeds are evenly cooked, not burnt -Mùi/ Smell: Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic aroma of the product, no strange smell -Vị/ Taste: Vị đặc trưng của sản phẩm Characteristics of the product	
2	Độ ẩm/ Moisture (*)	TCVN 7035 : 2002 (ISO 11294 : 1994)	0,77	%
3	Caffeine (*)	TCVN 9723 : 2013	1,71	%
4	Hạt tốt/ Good seeds	TCVN 5250: 2015	99,5	%
5	Mảnh vỡ/ Broken seeds	TCVN 5250: 2015	Không phát hiện Not detected (LOD=0,1)	%
6	Hạt bị lỗi/ Defective seeds	TCVN 5250: 2015	Không phát hiện Not detected (LOD=0,1)	%
7	Tro tổng/ Total ash (*)	TCVN 5253: 1990	4,45	%
8	Tạp chất/ Impurities	TCVN 5250: 2015	Không phát hiện Not detected (LOD=0,1)	%

PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department, Bộ Công Thương - Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.

No. Document: QTCL-13/BM02

Version: 09

Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE





Việt Tín
KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG

CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P. Bình Trị Đông B, Q. Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Bình Trị Đông B ward, Bình Tân district, HCM city
Tel: (028) 39158936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 2751.2404/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1043/09312404
Mã số mẫu/ Sample code: 09312404-12
Trang/ Page: 2/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
9	Chì/ Lead (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện Not detected (LOD=0,01)	mg/kg
10	Arsen/ Arsenic (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện Not detected (LOD=0,05)	mg/kg
11	Thủy ngân/ Mercury (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện Not detected (LOD=0,015)	mg/kg
12	Cadmi/ Cadmium (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện Not detected (LOD=0,0015)	mg/kg
13	Ochratoxin A (*)	SOP.01-363 : 2022 (Ref. AOAC 2004.10)	Không phát hiện Not detected (LOD=0,2)	µg/kg

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.
Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.
Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Time-limit of storage: 5 days from reporting date.
LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection. Kết quả được biểu thị < 1, < 10 CFU/đơn vị tính khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ The expression of results is less than 1 or less than 10 CFU/unit when the dish contains no colonies.
(*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017).
(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (s/c): Items are tested by subcontractor

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trưởng



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm



PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department, Bộ Công Thương - Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.

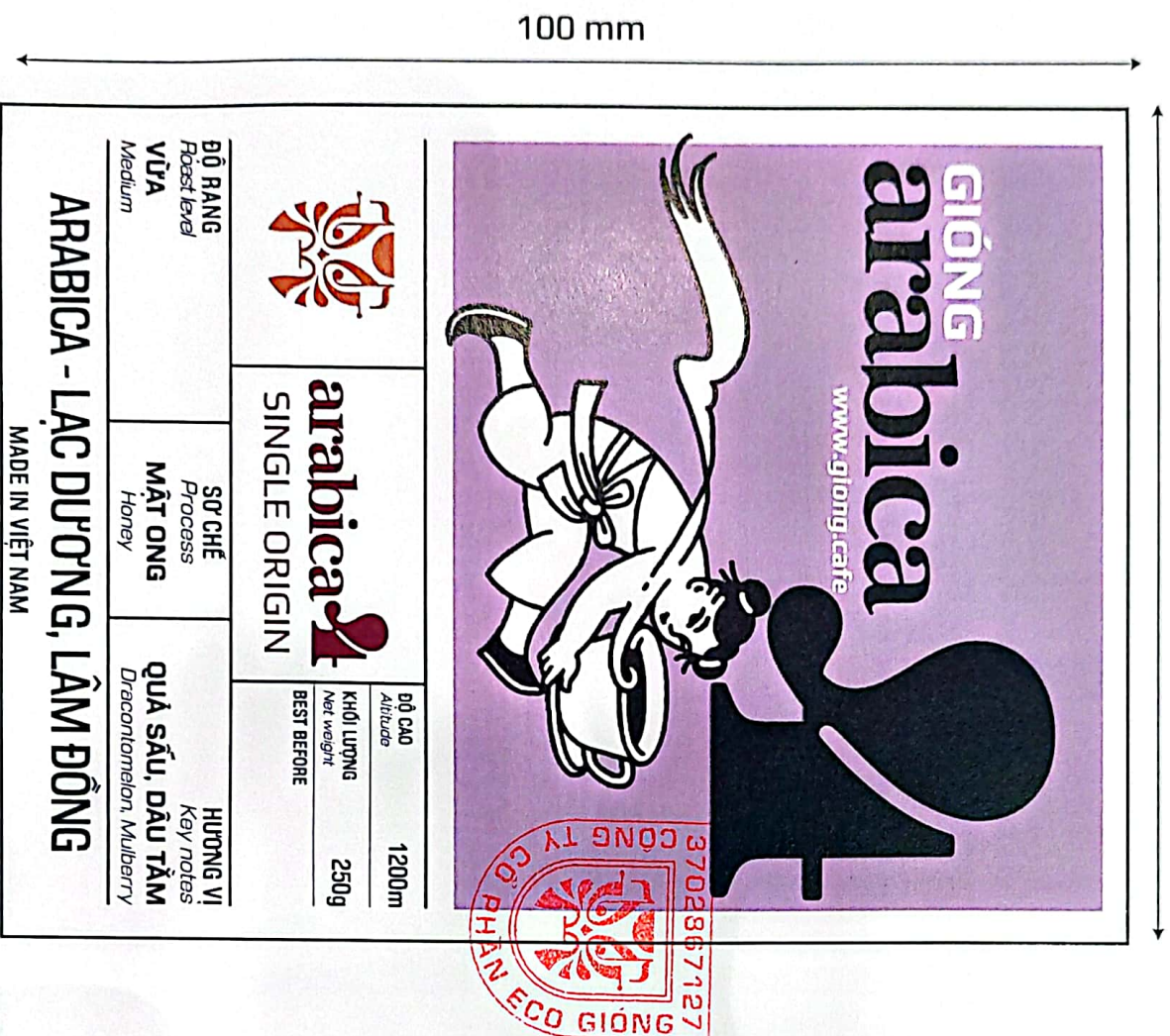
No. Document: QTCL-13/BM02

Version: 09

Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE

Mặt trước
72 mm



Mặt sau
45,5 mm



