

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 215	ngày 20/5/2019
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng: Một cửa	Trần
Họ - tên	
Sao	

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/DETECHCOFFEE/2019

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

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

Địa chỉ: Thôn Tháp, Dị Sử, Mỹ Hào, Hưng Yên

Điện thoại: 02217306689 (88) E-mail : detechcoffee@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900232331

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 19/2019/NNPTNT-0321 ngày
Cấp 22/05/2019, nơi cấp : Chi cục Quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản tỉnh
Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ PHIN GIẤY SÀNH ĐIỆU

(SINGLE – SERVE DRIP COFFEE – DELUXE)

2. Thành phần: cà phê Arabica, Robusta và đường.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm được đóng gói kín, không tiếp xúc với không khí bên ngoài;

- Đóng gói túi lọc 10 túi/hộp (10gram/túi), chất liệu bao bì túi Kraft có phủ màng nhôm bên trong đóng gói đựng cà phê túi lọc, giấy đóng gói túi đường chất liệu fort phủ màng PE bên trong 10 gói/hộp (5gram/gói) vỏ hộp ngoài chất liệu giấy C350. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

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

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm và theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất như sau:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

+ Trạng thái : Dạng bột, không vón cục.

+ Màu sắc: Màu nâu đen

+ Mùi: Mùi thơm đặc trưng của cà phê, không có mùi lạ

+ Vị: Đặc trưng, không có vị lạ

2. Các chỉ tiêu khác

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố chất lượng
I	CÁC CHỈ TIÊU VI SINH		
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	< 1
2	S. Aureus	CFU/g	< 10
3	Cl. Perfringens	CFU/g	< 1
4	B. Cereus	CFU/g	< 10
5	Coliforms	CFU/g	< 1
6	E. Coli	CFU/g	< 1
7	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	< 1
II	CÁC CHỈ TIÊU HOÁ LÝ		
8	Hàm lượng chất hòa tan(theo chất khô)	%	< 30%
9	Độ ẩm	%	< 1.5%
10	Hàm lượng cafein	g/100g	> 1.3
III	HÀM LƯỢNG KIM LOẠI NẶNG		
11	Hàm lượng Arsenic	ppm	< 0.04

12	Hàm lượng Cadmi	ppm	< 0.02
13	Hàm lượng chì	ppm	< 0.05
14	Hàm lượng thủy ngân	ppm	< 0.01
IV	ĐỘC TÓ VI NÁM		
15	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	< 0.5

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./.

Hung Yên, ngày 28 tháng 05 năm 2019

ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Mai Sinh





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

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thân Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
 Điện thoại: 84-24332262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 5340/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT



1. Tên mẫu: KONNAI-DRIP COFFEE BAG-DELUXE
2. Mã số mẫu: 03191569/DV.2
3. Mô tả mẫu: Nguyên túi 200g - Số lượng: 2
NSX: 26/03/2019 - HSD: 25/03/2021; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 26/03/2019
8. Thời gian thử nghiệm: 26/03/2019 - 03/04/2019
9. Nơi gửi mẫu: Công ty cổ phần DETECH Nam Anh
Địa chỉ: Thôn Tháp, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

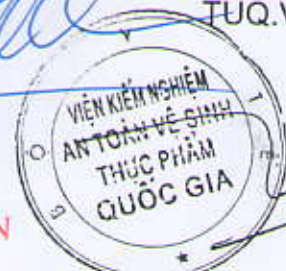
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.7*	Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.8	Hàm lượng Chất hòa tan (theo chất khô)	%	AOAC 973.21	29,3
10.9*	Độ ẩm	g/100g	TCVN 7035:2002	1,26
10.10*	Hàm lượng Cafein	g/100g	TCVN 9723:2013	1,39
10.11*	Hàm lượng Arsen	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,040
10.12*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	< 0,012
10.13*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,036
10.14*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
10.15*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	H.HD.QT.290 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
10.16	Cảm quan		NIFC.05.M.199	Dạng bột, màu nâu đen; mùi thơm đặc trưng của cà phê, không có tạp chất lạ

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



Hà Nội, ngày 03 tháng 4 năm 2019

TUQUYỀN TRƯỞNG



CÔNG CHỨNG VIÊN
Phan Thị Hương

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
 2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG



EN | CH | RU | DE | VN

Preparation: | 冲泡小贴士: | Способ приготовления: | Zubereitung: | Cách pha chế:



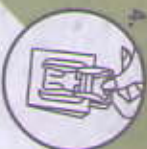
Tear the perforated paper. | 沿虚线撕开包装。
Откройте кофейный фильтр по перфорации.
Kaffeefilter an der Perforation aufreißen.
Mở túi lọc theo đường viền.



Extend hanger over the cup edge. Fold hanger for stonger hold. | 将两边挂耳展开固定在杯沿上。
Расширьте носики и надежно закрепите их за край чашки.
Bügel ausklappen und für einen sicheren Halt die Bügel richtig über den Fassenzand einhängen. | Bieg qual tai lọc vào miệng cốc. Sập qual để cố định tai lọc.



Slowly add hot (96°C / 205°F) water, covering coffee. Allow to drain. Repeat until a total of 6.8 fl.oz. is used. | 慢慢加入96度左右热水, 漫过咖啡等待滴滤完毕, 重复上述步骤直至用完200毫升水。
Медленно наливайте в фильтр кипящую воду (96 градуса). Дайте воде протечь и повторните до наполнения чашки (200 мл).
Langsam heißes Wasser (96°C) in den Kaffeefilter gießen. Abtropfen lassen und solange wiederholen, bis die Tasse mit 200ml gefüllt ist. | Rót nước nóng 96°C từ từ đủ ngảr măt bôt cà phê. Slowly add hot (96°C / 205°F) water, covering coffee. Allow to drain. Repeat until a total of 6.8 fl.oz. is used.



Remove the bag and enjoy your coffee! | 移开咖啡包开始享用咖啡。
Мешочек снимите за чашки и кофе готов. | Filter entfernen und Kaffee genießen. | Gỡ bỏ túi lọc và thưởng thức cà phê.

0.35 oz. coffee + 0.18 oz. sugar, 10 克咖啡
+ 5 克糖, 10 г кофе + 5 г сахара,
10 g Kaffee + 5 g Zucker, 10 g cà phê + 5 g đường



Single-Serve Drip Coffee

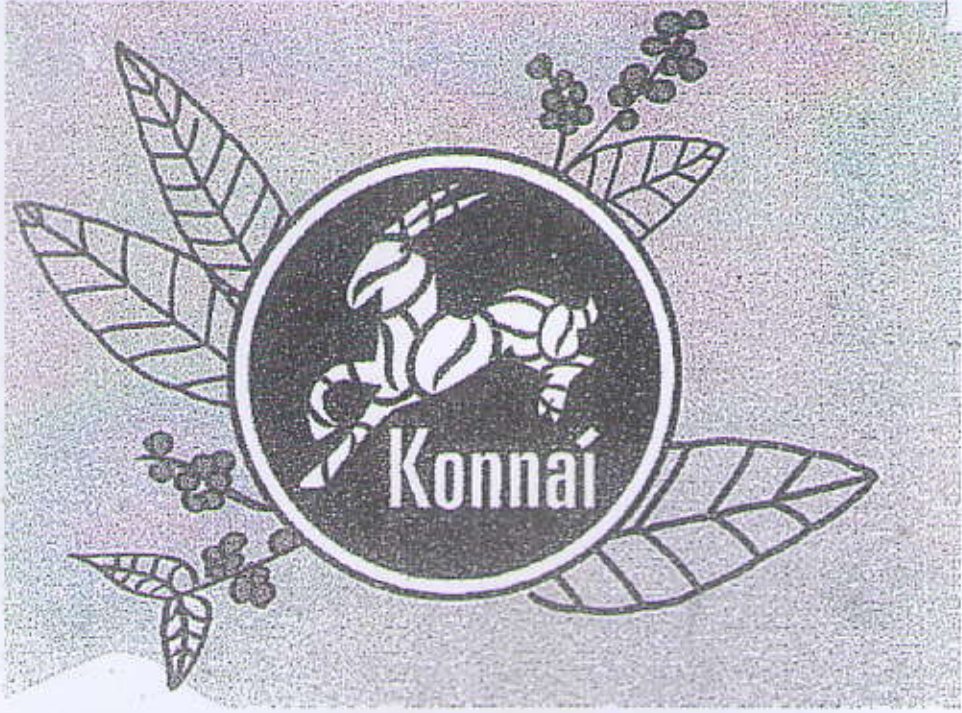
滴滤式挂耳咖啡 | Молотый кофе в порционном Drip пакете

Portionierter Filterkaffee | Cà phê rphin giấu

Deluxe





奢华口味 | Делюкс
Deluxe | Sanh điệu

sugar | 糖 | сахар
Zucker | đường



CÀ PHÊ PHIN GIẤY (10G CÀ PHÊ + 5 G ĐƯỜNG)

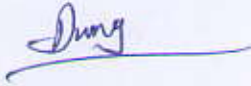
SÀNH ĐIỀU

CÁCH PHA CHẾ	
<p>1.</p> 	<p>MỞ TÚI LỌC THEO ĐƯỜNG VIÊN</p>
<p>2.</p> 	<p>ĐEO QUAI TÚI LỌC VÀO MIỆNG CỐC. GẤP QUAI ĐỂ CÓ ĐỊNH TÚI LỌC</p>
<p>3.</p> 	<p>RÓT NƯỚC NÓNG 96°C TỪ TỪ ĐỦ NGẬP MẶT BỘT CÀ PHÊ. CHỜ NƯỚC NHỎ GIỌT HẾT. LẬP LẠI VỚI TỔNG SỐ 200ML NƯỚC NÓNG.</p>
<p>4.</p> 	<p>GỖ BỎ TÚI LỌC VÀ THƯỜNG THỨC CÀ PHÊ</p>



Tôi: **Nguyễn Thị Phương Dung**, CMTND số 013059498, cấp ngày 08/ 04/ 2008, tại Công an thành phố Hà Nội. Cam đoan đã dịch chính xác, phù hợp nội dung văn bản đính kèm từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Người dịch



Nguyễn Thị Phương Dung

CUC VAN THO CO., LTD
Certified accurate translation
Hanoi. 27 / 05 / 2019.



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Minh Sơn

4312-C
NG TY
HIỆM HỮU
VAN TH
GIẤY - TP

EN | CH | RU | DE | VN

Preparation: | 冲泡小贴士: | Способ приготовления: | Zubereitung: | Cách pha chế:



1. Tear the perforated paper. | 沿虚线撕开包装。
Откройте кофейный фильтр по перфорации.
Kaffeefilter an der Perforation aufreißen.
Mở túi lọc theo đường viền.



2. Extend hanger over the cup edge. Fold hanger for stronger hold. | 将两边挂耳展开，固定在杯沿上。| Разложите ножки и надежно закрепите их за край чашки.
Bügel ausklappen und für einen sicheren Halt die Bügel richtig über den Tassenrand einhängen. | Đeo quai túi lọc vào miệng cốc. Gấp quai để cố định túi lọc.



3. Slowly add hot (96°C / 205°F) water, covering coffee. Allow to drain. Repeat until a total of 6.8 fl.oz. is used. | 慢慢加入96度左右热水，漫没咖啡等待滴滤完毕，重复上述步骤直至用完200毫升水。| Медленно налейте в фильтр кипящую воду (96 градусов). Дайте воде протечь и повторяйте до наполнения чашки (200 мл).
Langsam heißes Wasser (96°C) in den Kaffeefilter gießen. Abtropfen lassen und solange wiederholen, bis die Tasse mit 200ml gefüllt ist. | Rót nước nóng 96°C từ từ đủ ngập mặt bột cà phê. Chờ nước nhỏ giọt hết. Lặp lại với tổng số 200ml nước nóng.



4. Remove the bag and enjoy your coffee | 移开咖啡包开始享用咖啡。
Извлеките фильтр из чашки и кофе готов. | Filter entfernen und Kaffee genießen. | Gỡ bỏ túi lọc và thưởng thức cà phê.

0.35 oz. coffee + 0.18 oz. sugar, 10 g coffee
+ 5 g sugar, 10 g кофе + 5 г сахара,
10 g Kaffee + 5 g Zucker, 10 g cà phê + 5 g đường



Single-Serve Drip Coffee

滴滤式挂耳咖啡 | Молотый кофе в порционном Drip пакете

Portionierter Filterkaffee | Cà phêphin giấy

sugar | 糖 | сахар
Zucker | đường

Delux, U

奢华口味 | Делюкс
Deluxe | Sành điệu

