

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/CPTPV/2025

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY**

Địa chỉ: 432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường Thạnh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (84.28) 3899 7156 – (84.28) 3899 0603 Hotline: 1900232353

Email: contact@phuongvycoffee.com

Mã số doanh nghiệp: 0310553942

Doanh nghiệp đã được cấp giấy chứng nhận Hệ thống An toàn thực phẩm FSSC 22000 số VN012204/1 cấp ngày 11/07/2024 bởi BUREAU VERITAS VIETNAM cho cơ sở sản xuất:

Chi nhánh Công ty TNHH Cà phê Trà Phương Vy

Địa chỉ: Số 12, VSIP II-A, Đường số 15, Khu Công Nghiệp Việt Nam – Singapore II-A, P. Vĩnh Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ BỘT BAN MÊ

2. Thành phần: Cà phê Robusta (70%), đậu nành, chất tạo màu tự nhiên (150a), chất tạo màu tổng hợp (150c, 150d), dầu bơ thay thế, hương liệu tổng hợp (hạt dẻ, cà phê, chocolate), muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

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

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

- Quy cách đóng gói: 500 g hoặc theo yêu cầu khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì màng ghép phức hợp, có lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa PE.

Bao bì tiếp xúc với sản phẩm đạt yêu cầu vật liệu bao bì chứa đựng thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Chi nhánh Công ty TNHH Cà phê Trà Phương Vy

Địa chỉ: Số 12, VSIP II-A, đường số 15, Khu Công Nghiệp Việt Nam – Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam



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

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: 8-1:2011/BYT Đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 2.4)
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: 8-2:2011/BYT Đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.10, 2.22, 3.28, 4.7)
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất: Theo phụ lục bảng thông tin chi tiết sản phẩm đính kèm

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.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)




Trương Thị Mai Phương

Trưởng phòng nghiên cứu & phát triển

PHỤ LỤC

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

 Phương Vy Đam mê cà phê Việt	CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY	NHÓM SẢN PHẨM: CÀ PHÊ	SỐ TCB: 20/CPTPV/2025
		CÀ PHÊ BỘT BAN MÊ	<i>Có hiệu lực kể từ ngày ký</i>

1. Chỉ tiêu cảm quan.

- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm cà phê, không có mùi lạ
- Vị: Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ
- Trạng thái: Dạng bột, không vón cục.

2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Độ ẩm	% khối lượng	≤ 5
2	Hàm lượng Caffeine	% khối lượng	≥ 1

3. Chỉ tiêu kim loại nặng: Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.10, 2.22, 3.28, 4.7)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng Asen (As)	mg/ kg	≤ 1
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/ kg	≤ 1
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/ kg	≤ 2
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	≤ 0.05

4. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Phù hợp với QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 2.4)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng Ochratoxin A	$\mu\text{g/ kg}$	≤ 5

5. Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng	Kcal/ 100 g	≥ 251
2	Chất đạm	g/ 100 g	≥ 22.1
3	Carbohydrat	g/ 100 g	≥ 0.68
4	Chất béo	g/ 100 g	≥ 10.9
5	Natri	mg/ 100 g	≥ 78.4

Tp Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Trương Thị Mai Phương

Trưởng phòng nghiên cứu & phát triển



290mm

46mm

10

53 mm

62 mm

356mm

106 mm

62 mm

53 mm

10mm

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BREWING INSTRUCTION

ĐỐI VỚI SẢN PHẨM DẠNG BỘT: COFFEE POWDER

1. Cho 2 hoặc 3 muỗng cà phê bột vào phin (20 g), lắc đều và nén nhẹ bột cà phê bằng tim gai.

Place 2 or 3 heaping teaspoons of coffee into filter (20 g).

2. Cho khoảng 20 ml nước nóng (~92°C) vào phin, để khoảng 2 phút cho cà phê thấm đều và nở.

Pour in 20 ml hot water (~92°C) to cover the coffee, allow to brew for about 2 minutes.

3. Cho khoảng 60 ml nước nóng vào để cà phê chiết xuất.

Adding additional hot water.

4. Thêm đường, sữa tùy theo khẩu vị.

Add sugar and/or milk as to your taste.

ĐỐI VỚI SẢN PHẨM DẠNG HẠT: COFFEE BEAN

Khay cà phê hạt thành cà phê bột và tiếp tục các bước tiếp theo tương tự sản phẩm bột.

Grind coffee beans into powder and continue the next steps similar to coffee powder.

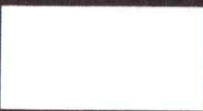
Chàng's cho hạt cà phê và bột cà phê tương ứng với nhau.

Sản phẩm của:
CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY
Địa chỉ: 432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường 25,
Quận Bình Thạnh, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
ĐT: (84.20) 3899 7156 - 3899 7156
Fax: (84.20) 3899 7640
Email: contact@phuongvycoffee.com
Website: www.phuongvycoffee.com
GPKD: 0310553942

Sản xuất tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY**
Địa chỉ: 58/12, Đường số 15, Khu Công Nghiệp Việt Nam - Singapore B-4,
Phường Vĩnh Tân, Thị xã Tân Uyên, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
Nhà máy tiếp: chứng nhận FSSC 22000

PHUONGVY COFFEE AND TEA COMPANY, LTD
Head office:
432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Ward 25, Bình Thạnh District, Hồ Chí Minh City, Vietnam
Phone: (84.20) 3899 0613 - 3899 7156
Fax: (84.20) 3899 7640
Email: contact@phuongvycoffee.com

Factory: **BRANCH OF PHUONG VY COFFEE TEA COMPANY LIMITED**
No. 12, 15th Street, Vietnam - Singapore Industrial Park (VSP) B-4, Viet. Soc. Ward, Tan Uyen Town, Binh Duong Province, Vietnam
FSSC 22000 certified factory



CÀ PHÊ BỘT
ROASTED GROUND COFFEE
Ban Mê
KHỐI LƯỢNG TÍNH (NET WEIGHT)
500 g

Chúng tôi sử dụng những hạt cà phê chọn lọc từ các vùng cà phê nổi tiếng Việt Nam. Trải qua 3 thế hệ và hơn 50 năm kinh nghiệm chế biến cà phê, sản phẩm sẽ đem đến hương vị đậm đà khó quên.

The Phuong Vy Family has over 50 years and 3 generations of experience in coffee. Only the finest mountain grown, carefully selected beans are used to ensure a superior blend.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

Hàm lượng caffeine: ≥1%
Độ ẩm: ≤3%

* Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Giữ kín miệng túi sau khi mở.

* Store in cool dry place, avoid direct sunlight. Keep the bag tightly closed after opening.

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người mẫn cảm với các thành phần của sản phẩm

Khối lượng tịnh (Net weight) 500 g

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
PRODUCT OF VIETNAM

TÊN SẢN PHẨM: Cà phê bột Ban Mê

THÀNH PHẦN:
Cà phê Robusta 70%, đậu nành, chất tạo màu tự nhiên (150a), chất tạo màu tổng hợp (150c, 150d), dầu ba thực vật, hương liệu tổng hợp (hạt dẻ, cà phê, chocolate), muối.

INGREDIENTS:
Robusta Coffee 70%, soybean, natural color (150a), synthetic colors (150c, 150d), butter oil substitute, synthetic flavors (hazelnut, coffee, chocolate), salt.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g	
Năng lượng (Energy)	356 kcal
Chất đạm (Protein)	31.6 g
Carbohydrate	0.97 g
Chất béo (Fat)	15.5 g
Natri (Sodium)	112 mg





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY

432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường Thạnh Mỹ Tây
TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY

Địa chỉ chi nhánh: Số 12, VSIP II-A, đường số 15, Khu Công Nghiệp Việt Nam – Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : GU5K2508250651

Mã số mẫu : 743-2025-00161412

Mã số Eol : 005-32410-534351
 Tên mẫu : CÀ PHÊ BỘT BAN MÈ
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
 Ngày nhận mẫu : 26/08/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 06/09/2025
 Thời gian thử nghiệm : 28/08/2025 - 18/09/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD026 VD (a) Cafein	g/ 100 g	ISO 20481:2008	1.01
2	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497	5.17
3	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
4	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
5	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
6	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
7	VD50I VD (a) Độ ẩm	%	TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994)	2.47
8	VDL14 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-19659 (Tham khảo AOAC 2000.09; AOAC 2004.10; TCVN 8426:2010; TCVN 9724:2013 (EN 14132:2009))	Không phát hiện (LOD=0.3)

Phát hiện vết: kết quả \geq LOD và $<$ LOQ
 LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
 LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
 Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh

Lý Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 22/09/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 22/09/2025.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VIAS 238.





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY

432A Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường Thạnh Mỹ Tây
TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CÀ PHÊ TRÀ PHƯƠNG VY

Địa chỉ chi nhánh: Số 12, VSIP II-A, đường số 15, Khu Công Nghiệp Việt Nam – Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : GU5K2508250651

Mã số mẫu : 743-2025-00161412

Mã số Eol : 005-32410-534351
 Tên mẫu : CÀ PHÊ BỘT BAN MỀ
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
 Ngày nhận mẫu : 26/08/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 06/09/2025
 Thời gian thử nghiệm : 28/08/2025 - 18/09/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	44.3
2	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	15.5
3	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	31.6
4	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	0.97
5	VD9T0 VD (m) Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	358
6	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	112

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 22/09/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 22/09/2025.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

