

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/DPĐP/2022

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DƯỢC PHẨM ĐÔNG PHƯƠNG**

Địa chỉ: 51 đường số 30, Phường Tân Phong, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 37754408

E-mail: info@oripharma.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0302012749

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Chứng nhận ISO 22000:2018 số 211031.FMS.CN21 Do Công ty Cổ phần Chứng nhận Quốc Tế cấp ngày 30/11/2021

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **V-PRIME COFFEE – ARABICA 100%, CF01 NATURE (CÀ PHÊ XAY)**

2. Thành phần: 100% Cà phê Arabica.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: xem trên bao bì

Hạn sử dụng: xem trên bao bì

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

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì kín bằng màng tổng hợp PE/AL/PET, có van thoát hơi 1 chiều cân bằng, có khóa zip, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 250 g/hộp

Hoặc theo nhu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì sản phẩm

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

- Sản xuất tại: Cơ sở sản xuất và Nghiên cứu ORIPHARM

- Địa chỉ: 13/19A khu phố 2, đường Gò Ô Môi, Phường Phú Thuận, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

- Xuất xứ: Việt Nam

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:

- Quyết định Số: 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế Về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

1. Yêu cầu về cảm quan:

- + Trạng thái: Mẫu trong, không vẩn đục
- + Màu sắc: Màu nâu đặc trưng của sản phẩm
- + Mùi, vị: Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, có vị đặc trưng của sản phẩm
- + Tạp chất: Không phát hiện tạp chất lạ
- + Cà phê pha: Có màu đặc trưng của sản phẩm

2. Yêu cầu về chất lượng:

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tự công bố
1	Độ ẩm	$\leq 5\%$
2	Hàm lượng cafein	$\geq 1\%$
3	Độ mịn: - Lọt qua rây cỡ lỗ: 0,56 mm - Giữ lại trên rây cỡ lỗ 0,25 mm	$\geq 29,2\%$ $\leq 22,1\%$
4	Hàm lượng tro không tan trong HCl	$\leq 0,2\%$
5	Hàm lượng chất tan trong nước	$\geq 23,1\%$
6	Hàm lượng tro tổng	$\leq 5\%$

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật: Đạt yêu cầu Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tự công bố (tối đa)
1	TSVSVHK	CFU/g	10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	MPN/g	3
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
7	TSBTNM-M	CFU/g	10^2

4. Chỉ tiêu kim loại nặng: Đạt yêu cầu QCVN 8-2:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	1
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. Hàm lượng các chất không mong muốn: Đạt yêu cầu QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin tổng	µg/kg	15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5
3	Ochratoxin A	µg/kg	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.

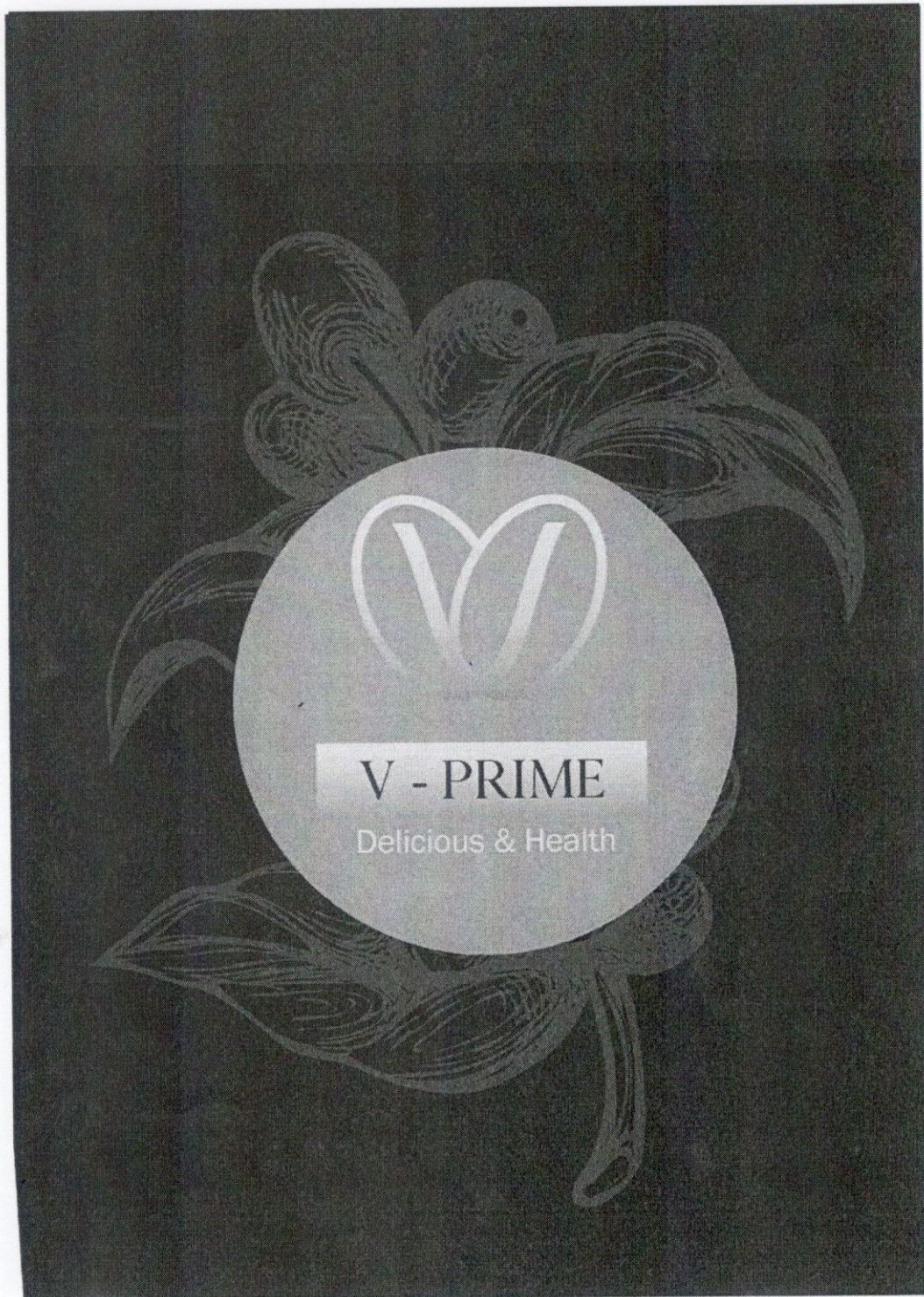
Tp. Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 11 năm 2022
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký và ghi rõ họ tên)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Vinh
ĐS. Nguyễn Văn Vinh

NHÃN SẢN PHẨM



VPRIME

— DELICIOUS & HEALTH —

Từ giống cà phê Arabica, chúng tôi tạo ra loại cà phê thường thức cho người sành điệu. Loại cà phê nồng nàn hương thơm, còn phảng phất hương vị trái cây tự nhiên, vị đắng nhẹ, chua thanh và ngọt hậu.

Cà phê nguyên chất 100%
Khối lượng tịnh: 250g



**V-PRIME COFFEE - ARABICA 100%,
CF01 NATURE**

Thành phần:
Cà phê nguyên chất 100% Arabica

Hướng dẫn sử dụng:
- Dùng pha thức uống cà phê, tùy thuộc đóng gói và kích cỡ xay ghi trên nhãn: pha phin, pha drip, pha siphon, pha máy, pha espresso, V-Espresso cap.
- Phối hợp đường, sữa, thực phẩm khác tùy theo khẩu vị hay mục đích pha chế, chế biến.

Thông tin cảnh báo:
Hạn chế dùng cho người mẫn cảm với caffeine.

Bảo quản:
Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Khối lượng tịnh: 250 gram

Xuất xứ: Việt Nam
Số TCB: 04/DPĐP/2022
ISO 22000:2018

Sản phẩm của công ty
CÔNG TY THƯƠNG MẠI DƯỢC PHẨM ĐÔNG PHƯƠNG,
Địa chỉ: 51 đường số 30, Phường Tân Phong,
Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại
CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ NGHIÊN CỨU ORIPHARM
Địa chỉ: 13/19A khu phố 2, đường Gò Ô Môi, Phường Phú Thuận,
Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
www.oriphamed.com; vinh@oriphamed.com;

HSD:

NSX:

*V-Prime Coffee Delicious & Health
chế biến hoàn toàn tự nhiên không
dùng chất bảo quản, hóa chất, phụ
gia tạo màu, tạo kết cấu, tạo hương,
điều vị.

Các cách pha



Số: 21110746/KQ

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số: 21110493/2111204

Trang 1/3

Tên khách hàng: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DƯỢC PHẨM**

ĐÔNG PHƯƠNG

Địa chỉ: Số 51 Đường số 30, Phường Tân Phong, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Ngày nhận mẫu: 15/11/2021

Thời gian thử nghiệm: 15-20/11/2021

Ngày trả kết quả: 22/11/2021

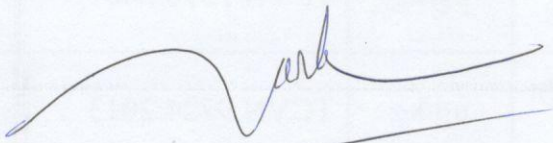
Tên mẫu: **V-PRIME COFFEE - ARABICA 100%, CF01 NATURE**
(CÀ PHÊ XAY)

Số lượng: 01 mẫu

Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong bao bì kín

Kết quả: Xem trang 2,3/3

Phụ trách PTN



Trần Thụy Thanh Thảo

TỔNG GIÁM ĐỐC



Lê Quốc Việt

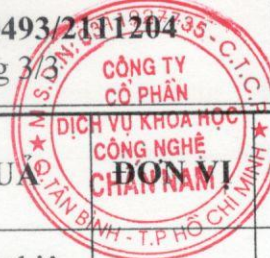
- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample
 - Thông tin mẫu do khách hàng cung cấp / Sample information was provided by the customer
 - (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận / Item was accredited by VILAS
 - (i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y 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.

Mã số: 21110493/2111204

Trang 2/3



STT	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Cảm quan	Trạng thái: mẫu dạng bột, không vón cục Màu sắc: cà phê có màu nâu đặc trưng của sản phẩm Mùi, vị: có mùi thơm đặc trưng, không có mùi vị lạ, có vị đặc trưng của sản phẩm		Cảm quan
02	Độ ẩm (*)	1,88	%	TCVN 7035:2002
03	Caffein (*)	1,58	%	TCVN 9723 : 2013
04	Độ mịn dưới rây Φ 0,56mm	56,0	%	TCVN 10821 : 2015
05	Độ mịn trên rây Φ 0,25mm	14,3	%	TCVN 10821 : 2015
06	Tro tổng (*)	3,90	%	TCVN 5253 : 1990
07	Hàm lượng tro không tan trong HCl	Không phát hiện (LOD=0,02)	%	TCVN 5253 : 1990
08	Tỷ lệ chất tan trong nước	27,3	%	TCVN 5252 : 1990
09	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) (*)	Không phát hiện (LOD=0,5)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	TCVN 7596:2007
10	Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện (LOD=0,5)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	TCVN 7596:2007
11	Ochratoxin A (*)	Không phát hiện (LOD=1,0)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	TCVN 9724:2013
12	Chì (Pb) (*) ⁽ⁱ⁾	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg	AOAC 999.11
13	Cadimi (Cd) (*) ⁽ⁱ⁾	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg	AOAC 999.11



STT	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
14	Arsen (As)	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg	AOAC 986.15
15	Thủy ngân (Hg)	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg	AOAC 974.14
16	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)(i)	Không phát hiện	CFU/g	TCVN 4884-1 : 2015 (ISO 4833-1 : 2013)
17	Coliforms (*)(i)	Không phát hiện	CFU/g	TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832:2007)
18	<i>Escherichia coli</i> (*)(i)	Không phát hiện	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3 : 2015)
19	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)(i)	Không phát hiện	CFU/g	TCVN 4830 -1 : 2005 (ISO 6888 – 1 : 1999 with amd 1:2003)
20	<i>Clostridium perfringens</i> (*)(i)	Không phát hiện	CFU/g	TCVN 4991 : 2005 (ISO 7937:2004)
21	<i>Bacillus cereus</i> (*)(i)	Không phát hiện	CFU/g	TCVN 4992 : 2005 (ISO 7932:2004)
22	Tổng số nấm men, nấm mốc (*)(i)	Không phát hiện	CFU/g	AOAC 2014.05

Ghi chú:

Chỉ tiêu số 16,17,19-22 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

Chỉ tiêu số 18 có ngưỡng phát hiện = 0MPN/g

