

HỘ KINH DOANH CÂN VĂN THẮNG

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÀ PHÊ RANG XAY ROBUSTA FINE

SỐ: 01/CANVANTHANG/2026

2026

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/CANVANTHANG/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỘ KINH DOANH CÁN VĂN THẮNG**

Địa chỉ trụ sở: Nhà số 9, thôn Nội Thôn, Xã Thạch Thất, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0975727569

Mã số doanh nghiệp: 001087049478

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 06/2024/NNPTNT-HTT, cấp ngày 17 tháng 12 năm 2024. Nơi cấp: Phòng Kinh tế huyện Thạch Thất.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CÀ PHÊ RANG XAY ROBUSTA FINE**

2. Thành phần: Cà phê Robusta (90%), cà phê arabica (10%).

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

- NSX, HSD được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: 250 g/túi; 500 g/túi, 1 kg/túi.

(Quy cách đóng gói khác theo yêu cầu của khách hàng)

- Chất liệu bao bì: Túi PA/PP/PE, Túi zipper bạc (PET/AL)/hộp catton (Chất liệu bao bì đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Thang

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 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;

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./.

Hà Nội, ngày 20 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ



CÁN VĂN THẮNG

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

CÀ PHÊ RANG XAY ROBUSTA FINE

Khối lượng tịnh:.....

Thành phần: Cà phê Robusta (90%), cà phê arabica (10%).

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho 03 muỗng cà phê bột (khoảng 20 g) vào phin.
- Lắc đều và ấn nhẹ nắp gài bên trong.
- Cho khoảng 30 ml nước tinh khiết 90 – 100°C vào phin, chờ cà phê ngấm đều (khoảng 2 phút). Sau đó thêm 50 ml nước sôi vào.
- Thêm đường, sữa, đá hoặc sử dụng nguyên chất.

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

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng.

NSX (ngày/tháng/năm): in trên bao bì

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản phẩm của: **HỘ KINH DOANH CÁN VĂN THẮNG**

Địa chỉ sản xuất: Nhà số 9, thôn Nội Thôn, Xã Thạch Thất, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0975727569

Xuất xứ: Việt Nam

Số TCB: 01/CANVANTHANG/2026.

Số/ No.: VLAB0-260415-011/2-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 20/04/2026
Trang/ Page : 1/2

Tên khách hàng/ Company⁽¹⁾: **HỘ KINH DOANH CÁN VĂN THẮNG**
Địa chỉ/ Address⁽¹⁾: Nhà số 9, thôn Nội Thôn, Xã Thạch Thát, TP Hà Nội, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt: 15/04/2026
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 15/04/2026 đến 20/04/2026
Tên mẫu/ Sample Name⁽¹⁾: **CÀ PHÊ RANG XAY ROBUSTA FINE**
Mô tả mẫu/ Sample description: Mẫu chứa trong bao bì kín/ Samples in sealed packaging.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS
[Xem trang kế/ See next page (s)]

Ghi chú/ Notes:

⁽¹⁾ Thông tin do khách hàng cung cấp/ ⁽¹⁾ Information provided by client.

(a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (a) Parameter is accredited to ISO/IEC 17025:2017.

(b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật/ (b) Parameter is designated by the Department of Crop Production and Plant Protection.

(c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn nuôi và Thú y/ (c) Parameter is designated by the Department of Livestock Production and Veterinary.

(d) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/ (d) Parameter is designated by the National Authority for Agro-Forestry-Fishery Quality, Processing and Market Development.

(e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ (e) Parameter designated by the Ministry of Industry and Trade.

(s) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ (s) Parameter was performed by the subcontractor.

Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử/ The test results are valid only on submitted sample.

- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.

- KPH/ ND: Không phát hiện/ Not detected.

- Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.

Tất cả các chỉ tiêu (ngoại trừ chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ) được thực hiện bởi Chi nhánh Công ty Cổ phần Công nghệ VietLabs – Trung tâm phân tích/ All parameters (except subcontracted items) were performed by the Branch of VietLabs Technology JSC – Analysis Center.

Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is a unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.

Phụ trách phòng thử nghiệm
Officer in charge of Laboratory



Phạm Lê Tiến Khánh

Tổng giám đốc
General Director



Nguyễn Quốc Toàn

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center

Ho Chi Minh Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City

Can Tho Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City

Bac Lieu Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province

Ca Mau Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province



Số/ No.: VLAB0-260415401172-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 20/04/2026
Trang/ Page : 2/2

Kết quả/ result

TT No.	Chỉ tiêu Parameter	Phương pháp phân tích Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	LOQ
1.	Trạng thái/Appearance	Cảm quan	-	Dạng bột	-
2.	Màu sắc/Color	Cảm quan	-	Màu nâu đặc trưng	-
3.	Mùi vị/Odor, Taste	Cảm quan	-	Mùi thơm, vị đắng đặc trưng của cà phê	-
4.	Cà phê pha	Cảm quan	-	Màu đặc trưng	-
5.	Độ ẩm/Moisture content	TCVN 7035:2002(a)	%	0,58	-
6.	Độ mịn trên rây 0.25mm/Particle size on 0.25mm	TCVN 10821:2015	%	14,6	-
7.	Cafein/Caffeine	TCVN 9723:2013(a)	%	2,59	-
8.	Hàm lượng tro không tan trong HCl /Insoluble ash in hydrochloric acid	TCVN 5253:1990(a)	%	0,13	-
9.	Hàm lượng Cadimi (Cd)/Cadmium (Cd) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,015
10.	Hàm lượng Chì (Pb)/Lead (Pb) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,05
11.	Hàm lượng Asen (As)/Arsenic (As) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,03
12.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)/Mercury (Hg) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,02
13.	Ochratoxin A (OTA)	VLAB-CH-TP-599(a)	µg/kg	KPH/ND	0,5

Ghi chú/ Remark(s): Không có/ Nil

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center

Ho Chi Minh Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City

Can Tho Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Xuyen Ward, Can Tho City

Bac Lieu Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau

Ca Mau 479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province
Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

