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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/DALATA/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ DALATA**

Địa chỉ: 212 Tô Hiến Thành, phường 3, thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng

Điện thoại: 02633 818 080 - 0986 452 838

E-mail: hoalanngocan@gmail.com - Website: dalatacoffee.com

Mã số doanh nghiệp: 5801389387

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: CBCP02/2019/NNPTNT-LĐ. Ngày cấp: 15/01/2019. Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản Lâm Đồng.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CÀ PHÊ DALATA – ARABICA 2 IN 1 RANG XAY**

2. Thành phần: 70% nhân Arabica, 30% nhân Robusta.

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

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

Quy cách đóng gói: 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg.

Chất liệu bao bì: Túi giấy/ PE phủ nhôm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(Phụ lục đính kèm)*

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 về giới hạn an toàn đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

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

Scanned with CamScanner

Thông tư 50/2016/TT-BYT - Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;

TCVN 5251:2015 – Cà phê bột.

Tiêu chuẩn cơ sở: 02/TCCS/DALATA

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./.

Lâm Đồng, ngày 16 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 5801389387 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ DALATA
TP. ĐÀ LẠT - T. LÂM ĐỒNG

Đỗ Văn Ẩn

Scanned with CamScanner

NỮ HOÀNG CÀ PHÊ MOKA VIỆT NAM

DALATA COFFEE

ARABICA 2 IN 1



Hòa Quyện Vũ Nhau

RANG XAY NGUYÊN CHẤT 100%

COFFEE OF VIETNAM

SẢN XUẤT BỞI CÔNG TY TNHH SX TM DV

DALATA

SỐ 212 TÔ HIẾN THÀNH, PHƯỜNG 3, ĐÀ LẠT, LÂM ĐỒNG, VIỆT NAM

ĐT : 02633.81.80.80 - 0986.452.838 - Website: dalatacoffee.com

CÀ PHÊ DALATA - ARABICA 2 IN 1

RANG XAY

Thành phần: 70% nhân Arabica, 30% nhân Robusta.

Cách pha chế:

- Dùng máy pha cà phê.
- Dùng phin: Cho 2-3 muỗng cà phê bột, cho một ít nước sôi vào để từ 2-3 phút, sau đó cho thêm nước sôi vừa đủ dùng. Dùng thêm đường hoặc sữa tùy ý.

Cách bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát. Đóng kín bao bì sau mỗi lần sử dụng. Không sử dụng khi sản phẩm có mùi lạ, bị mốc.

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX: Xem dưới đáy.

Số: 04/DALATA/2019

Khối lượng tịnh: 500 g

Scanned with CamScanner

VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH
Địa chỉ: Số 01, Nguyên Tử Lực, P.8, TP. Đà Lạt
Tel: 0263 3552584/3552365; Fax: 0263 3821107

Số : 101218/1/3046

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1 Đơn vị (người) gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ DALATA**
2 Đ a chỉ : Số 212 Tô Hiến Thành, phường 3, thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng
3 Tên mẫu/kí hiệu mẫu : **Cà phê Arabica rang xay**
4 Khối lượng mẫu : 0,5 kg
5 Mô tả mẫu : Dạng bột Số lượng: 01
6 Ngày nhận mẫu : 10/12/2018 Ngày trả kết quả : 14/12/2018
7 Thời gian phân tích : 10/12/2018 Đến : 14/12/2018
8 Lưu mẫu : □ Có ☑ Không
9 Kết quả thử nghiệm : Tính trên trọng lượng thực tế

Stt	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Hàm lượng	Phương pháp thử
1	Độ ẩm	%	1,21	TCVN 5613-1991
2	Chất tan trong nước	%	31,5	TCVN 5253 - 1990
3	Trong không tan trong axit HCl 1N	%	0,19	TCVN 5612-1991
4	Cafein	%	1,10	FAOENP 14/8:1996
5	As*	mg/kg	0,07	TCVN 7770:2007
6	Cd*	mg/kg	0,038	AOAC 999.11
7	Hg*	mg/kg	KPH(LOQ=0,02)	AOAC 971.21
8	Pb*	mg/kg	0,17	AOAC 999.11
9	Độ mịn dưới rây Φ 0,56mm	%	54,0	TCVN 5252-1990
10	Độ mịn trên rây Φ 0,25mm	%	13,7	TCVN 5252-1990

Giám đốc
Trung tâm Phân tích

Nguyễn Giàng

P. Viện trưởng
Viện Nghiên cứu hạt nhân

VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN

Lương Bá Viên

Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
KPH – không phát hiện, LOQ: giới hạn định lượng; (*) Các chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO 17025:2005
BM 5.10.02- phiếu kết quả thử nghiệm – ban hành lần 3

Scanned with CamScanner

TRUNG TÂM PHÂN TÍCH
CATech
Center of Analytical Techniques

VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH
Địa chỉ: Số 01, Nguyên Tử Lực, P.8, TP. Đà Lạt
Tel: 0263 3552584/3552365; Fax: 0263 3821107

ilac-MRA

BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM
VILAS 519

Số : 101218/1/3046

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1 Đơn vị (người) gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ DALATA**
2 Địa chỉ : Số 212 Tô Hiến Thành, phường 3, thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng
3 Tên mẫu/kí hiệu mẫu : **Cà phê Arabica rang**
4 Khối lượng mẫu : 0,5 kg
5 Mô tả mẫu : Dạng bột Số lượng: 01
6 Ngày nhận mẫu : 10/12/2018 Ngày trả kết quả : 14/12/2018
7 Thời gian phân tích : 10/12/2018 Đến : 14/12/2018
8 Lưu mẫu : □ Có ☑ Không
9 Kết quả thử nghiệm : Tính trên trọng lượng thực tế

Stt	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Hàm lượng	Phương pháp thử
1	Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOQ=3,0)	HPLC
2	**Dư lượng thuốc BVTV**			
	Chlorpyrifos-methyl*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	QTTTPT-13 Ref. EURL – FV (2010 –M4)
	Methidathion*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Propagite	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Permethrin*	mg/kg	KPH(LOQ=0,008)	
	Cypermethrin	mg/kg	KPH(LOQ=0,006)	
	Fenvalerate*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Indoxacarb*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Metalaxyl	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Hexaconazol*	mg/kg	KPH(LOQ=0,007)	
	Demethoate	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Profenofos*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Deltamethrin*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	

Giám đốc
Trung tâm Phân tích

Nguyễn Giằng

P. **Viện trưởng**
Viện Nghiên cứu hạt nhân

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN
VIỆN NĂNG LƯỢNG NGUYÊN TỬ VIỆT NAM

Lương Bá Viên

Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
KPH – không phát hiện, LOQ: giới hạn định lượng; (*) Các chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO 17025:2005
BM 5.10.02- phiếu kết quả thử nghiệm – ban hành lần 3

Scanned with CamScanner

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ DALATA
Địa chỉ: 212 Tô Hiến Thành, phường 3, thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng
Điện thoại: 02633 818 080 - 0986 452 838
E-mail: hoalanngocan@gmail.com - Website: dalatacoffee.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Tên TCCS	*Cà Phê Bột*	**Mã số**	*02/TCCS/DALATA*
Tổng số trang	*02*	**Ngày có hiệu lực**	*16/01/2019*

1. **Các chỉ tiêu cảm quan**: Áp dụng theo TCVN 5251:2015 – Cà phê bột.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu nâu đặc trưng của sản phẩm
2	Mùi	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3	Vị	Đặc trưng của sản phẩm
4	Trạng thái	Dạng bột, mịn, không vón cục
5	Cà phê pha	Có màu đặc trưng của sản phẩm

2. **Các chỉ tiêu lý – hóa**: Áp dụng theo TCVN 5251:2015 – Cà phê bột.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức
1	Độ mịn: – Lọt qua rây cỡ lỗ 0,56 mm, không nhỏ hơn – Giữ lại trên rây cỡ lỗ 0,25 mm, không lớn hơn	%	 30 15
2	Độ ẩm, không lớn hơn	%	5,0
3	Hàm lượng cafein, không nhỏ hơn	%	1,0
4	Hàm lượng chất tan trong nước, không nhỏ hơn	%	25
5	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), không lớn hơn	%	0,2

3. **Các chỉ tiêu kim loại nặng**: Áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Asen	mg/kg	1
2	Cadimi	mg/kg	1
3	Chì	mg/kg	2
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

Scanned with CamScanner

4. Hàm lượng các hóa chất không mong muốn:

+ **Độc tố vi nấm:** Áp dụng theo QCVN 8-1:2011/BYT - Quy định giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Ochratoxin A	µg/kg	5

+ **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Áp dụng theo Thông tư 50/2016/TT-BYT - Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 5801389387 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ DALATA
TP. ĐÀ LẠT - T. LÂM ĐỒNG

Đỗ Văn Ẩn

Scanned with CamScanner