

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/OB/2021

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

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

Địa chỉ : Tầng lửng, Cao ốc H3, 384 Hoàng Diệu, Phường 06, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại : (028) 39433186

Fax: (028) 39433187

E-mail : cafeongbau@cafeongbau.com

Mã số doanh nghiệp : 0316 031131

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ

2. Thành phần : Đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay nhuyễn (28 %), maltodextrin, đường caramel, hương cà phê tổng hợp, chất điều chỉnh độ chua (500ii), muối I-ốt, chất tạo ngọt tự nhiên Steviol glycosid từ Stevia.

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 : Gói: Khối lượng tịnh 14 g
Hộp: Khối lượng tịnh 140 g (14 g x 10 gói)
Thùng: Khối lượng tịnh: 3.36 kg (24 hộp/ thùng)
- Chất liệu bao bì : Sản phẩm đựng trong màng ghép phức hợp, bên ngoài là hộp giấy hoặc bịch chất liệu màng ghép phức hợp, bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1: 2011/BYT

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

- Sản xuất tại Việt Nam
- Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng NutiFood Bình Dương
Địa chỉ: Lô E3-E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Thị Xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: theo nhãn sản phẩm đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm phụ lục – thông tin chi tiết về sản phẩm)

Sản 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 (mục 2.5);



- 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);
- Quyết định số 46/2007/QĐ – BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 01/21/OB ca phê đen da

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.HCM, ngày 03 Tháng 04 năm 2021

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thị Kim Oanh



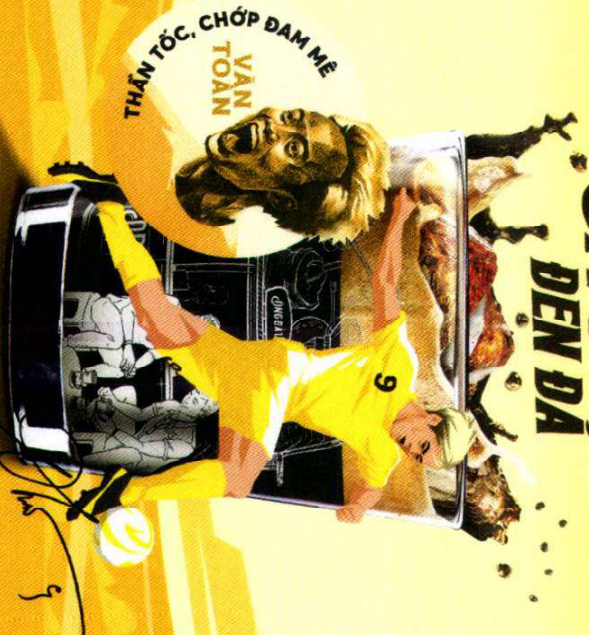


Mở tại đây

ÔNG BẦU

SÔNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÀ



Khối lượng tịnh: 14 g

Mở tại đây



CHUA SINCE 1922

ÔNG BẦU

SÔNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÀ

ÔNG NÓNG



UỐNG ĐÀ
1 gói + 40 ml nước nóng + 120 g đá nhỏ.



UỐNG NÓNG
1 gói + 50 ml nước nóng.

THÀNH PHẦN: Đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay nhuyễn (28% maltodextrin, đường, caramel, hương cà phê lỏng hợp, chất điều chỉnh độ chua (Sodium citrate), muối I-ốt, chất tạo ngọt từ nhiên Steviol glycosid từ Stevia. * Sử dụng nguyên liệu cà phê không đến bấp và đầu nành.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Hàm lượng Caffeine $\geq 0.8\%$, độ ẩm $\leq 5\%$.

SỐ: 01/OB/2021
HƯƠNG DAN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh. Lưu ý không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm chất lượng của:
CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BẦU
Tầng Lửng, Cao ốc H3, 384 Hoàng Diệu, Phường 6, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Việt Nam bởi: Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng Nutri-Food Bình Dương, Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
HSD và NSX:



TU VẤN KHÁCH HÀNG: (028) 2227 8888
Email: cafe@cafeongbau.com
www.cafeongbau.com

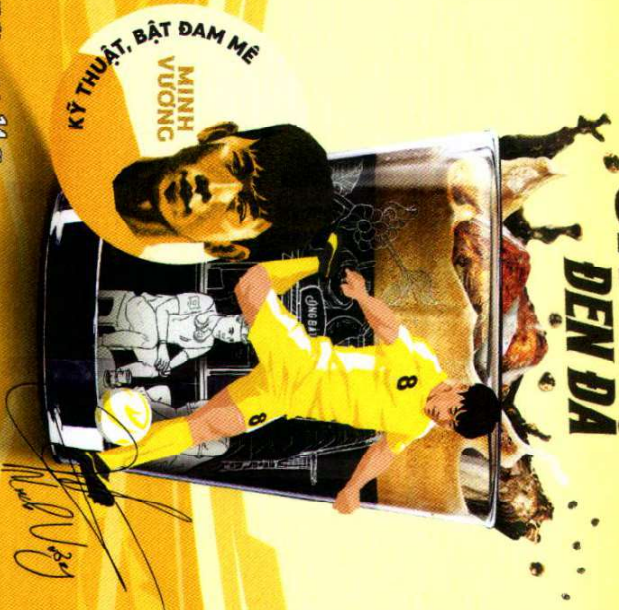


Mở tại đây

ÔNG BẦU

SÔNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÀ



KỸ THUẬT, BẬT ĐAM MÊ
MINH VƯƠNG

Khối lượng tịnh: 14 g

Mở tại đây



ÔNG BẦU

SÔNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÀ

Cà Phê Ông Bầu chỉ sử dụng Cà Phê Thật Giống Đồi*



1 gói
+ 40 ml
nước nóng
+ 120 g đá nhỏ.



1 gói
+ 50 ml
nước nóng.

Sản phẩm phù được bằng nước lạnh.

THÀNH PHẦN: Đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay nguyên (28 %), maltodextrin, dứa, caramel, hương cà phê tổng hợp, chất điều chỉnh độ chua (Sodium), muối I-đi, chất tạo ngọt từ nhiên Steviol glycosid từ Stevia.
* Sử dụng nguyên liệu cà phê không đồn báp và đầu nành.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Hàm lượng Caffeine ≥ 0.8 %, độ ẩm ≤ 5 %.

Số: 01/03/2021

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

Lưu ý không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm chất lượng của:

CÔNG TY CỔ PHẦN

CÀ PHÊ ÔNG BẦU

100% CÀ PHÊ THẬT
Tầng Lửng, Cao ốc H3, 384, Hoàng Diệu, Phường 6, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.



Sản xuất tại Việt Nam bởi: Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng Nutri-Food Bình Dương, Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

HSD và NSX:



TU VẤN KHÁCH HÀNG: (028) 2227 8888
Email: cafe@cafeonbaitu.com
www.cafeonbaitu.com



Mở tại đây

ÔNG BẦU

SÔNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÀ

QUYẾT ĐOÀN, ĐOẠT ĐAM MÊ
CÔNG PHƯƠNG



Khối lượng tịnh: 14 g

Ông Bầu

Mở tại đây



ÔNG ĐÀ



1 gói
+ 40 ml
nước nóng
+ 120 g đá nhỏ.



SÔNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT
CÀ PHÊ ĐEN ĐÀ

ÔNG NONG



1 gói
+ 50 ml
nước nóng.

Hạt cà phê rang xay siêu mịn xuất hiện ít ở các loại cà phê thông thường.

THÀNH PHẦN: Đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay, nhuyển (28%), maltodextrin, đường, caramel, hương cà phê (ong hop, chất điều chỉnh độ chua [500ii]), muối i-ốt, chất tạo ngọt tự nhiên Steviol glycosid từ Stevia.

* Sử dụng nguyên liệu cà phê không dôn bắp và đậu nành.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Hàm lượng Caffeine $\geq 08\%$, độ ẩm $\leq 5\%$.

Số: 01/OB/2021

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

Lưu ý không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm chất lượng cao:

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BẦU



Tầng lửng, Cao ốc H3, 384, Hoàng Diệu, Phường 6, Quận 4,

TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Việt Nam bởi: Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng Nutri-Food Bình Dương, Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

HSD VÀ NSX:



TU VẤN KHÁCH HÀNG: (028) 2227 8888
Email: cafe@cafeongbau.com
www.cafeongbau.com



MỠ VÀ TRÁI NGHIỆM NGAY

CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ



ÔNG BẦU

SẴNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ

SẴNG THẬT, SÔNG TRÒN ĐAM MÊ

100% SỮA CHUA NGUYÊN LIỆU

CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ

Cà phê chuyên thương hiệu Ông Bầu, Công Ty Cổ Phần Cà Phê Ông Bầu, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Với Ông Bầu, đó là vùng di sản cà phê CALDA huyền thoại, giờ tận giá trị nguyên sơ suốt 100 năm nay trong từng hạt cà phê thượng hạng.

Khối lượng tịnh: 140 g (10 gói x 14 g)

ÔNG BẦU

SẴNG THẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ

SÔNG TRẬT ★ CÀ PHÊ THẬT

ÔNG PHUỐC ĐƠN ĐAM MÊ

ÔNG ĐÀ

ÔNG NÔNG

Sản phẩm pha được bằng nước lạnh.

1 gói + 40 ml nước nóng + 120 g đá nhỏ.

Sản phẩm pha được bằng nước lạnh.

1 gói + 40 ml nước nóng + 50 ml nước nóng.

Công thức đặc hương thơm ngon đậm đà, hương thơm và màu sắc đặc biệt, kết hợp với đá nhỏ để thưởng thức.

Người đời yêu cầu bạn hãy thưởng thức!

THÀNH PHẦN: Đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay, nhuyển (28%), maltodextrin, đường caramel, hương cà phê tổng hợp, chất điều chỉnh độ chua (lactic), muối i-ốt, chất tạo ngọt tự nhiên Stevia glycosid từ Stevia.

* Sự dụng nguyên liệu cà phê không độc hại và đầu máy.

CHI TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Hàm lượng Caffeine $\geq 0.9\%$, độ ẩm $\leq 5\%$.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

Lưu ý không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

CBSPP 56: 01/08/2021

HSD và MSD:

Sản phẩm chất lượng của: **ÔNG BẦU**

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BẦU

Tên: Ông Bầu, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Việt Nam bởi Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng Nutrifood Bình Dương.

Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp M9 Phước, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.



TU VẤN KHUYẾN BÁN: (028) 2277 8888
Email: cafe@ongbầu.com
www.ongbầu.com



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12012.31154208
MM12012.311542081

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 11/01/2021

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU
Địa chỉ/ Address : TẦNG LŨNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 31/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 09/01/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0069 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

Th.S. Vũ Hàn Giang

Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRU SỐ CHÍNH
(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CÁN THO
(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmienntrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12012.31154208
MM12012.311542081

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 11/01/2021

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU
Địa chỉ/ Address : TẦNG LỬNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 31/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 09/01/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Bacillus cereus	CFU/g	< 10	ISO 7932:2004 (*)
2	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10	ISO 7937:2004 (*)
3	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
4	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	ISO 6888-1:1999/Amd.1. 2003 (*)
6	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	< 10	ISO 21527-2:2008 (*)
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	4,0x10 ¹	ISO 4833-1:2013 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

Th.S. Huỳnh Yên Hà

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/

No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[9] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
☎ 18001105
☎ (84.28) 3911 7216
✉ casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[9] F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 5886, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
☎ (84.292) 3918216 - 217 - 218
☎ (84.292) 3918219
✉ support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[9] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
☎ (84.258) 246 5255
☎ (84.258) 246 5355
✉ vanphongmienntrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12012.31154208
MM12012.311542081

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 11/01/2021

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU
Địa chỉ/ Address : TẦNG LỬNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 31/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 09/01/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL= 0,01	AOAC 986.15 (*)
2	Cd	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Hg	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0141 (EPA Method 7473 Manual MA 3000 -- hãng NIPPON Instruments corporation) (*)
4	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,2	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Vũ Hàn Giang

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRU SỞ CHÍNH
(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmientrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12012.31154208
MM12012.311542081

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 11/01/2021

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU
Địa chỉ/ Address : TẦNG LỬNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 31/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 09/01/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Độ ẩm	g/100g	1,54	TCVN 7035:2002 (*)
2	Caffeine	g/100g	1,95	CASE.SK.0019 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Vũ Hàn Giang

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRU SỐ CHÍNH
(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
(☎) STH27/8, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmien trung@case.vn