

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/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 Việt Nam : Tầng lửng, Cao ốc H3, 384 Hoàng Diệu, Phường 06, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh,
Điện thoại : (028) 39433186 Fax: (028) 39433187
E-mail : cafeongbau@cafeongbau.com
Mã số doanh nghiệp : 0316 031131

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **OB CAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ**
- Thành phần : 100% cà phê Robusta và Arabica
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói : Gói: khối lượng tịnh 250g, Thùng: khối lượng tịnh 5 kg (20 gói x 250 g)
Gói: khối lượng tịnh 1 kg, Thùng : khối lượng tịnh 8 kg (8 gói x 1 kg)
 - Chất liệu bao bì : Sản phẩm đựng trong màng ghép phức hợp bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1: 2011/BYT
- 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 2.4);
- 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;

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 06/21/OB1 cà phê rang xay

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 07 Tháng 04 năm 2021



Trần Thị Kim Oanh

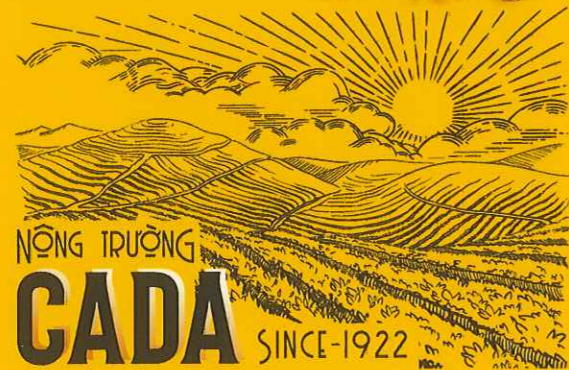




ÔNG BÀU

SÔNG THẬT ☆ CÀ PHÊ THẬT

Cà phê Ông Bàu ra đời là sự kết hợp giữa 3 doanh nhân lớn: Bàu Đức (HAGL), Bàu Thăng (Đồng Tâm), Bàu Hải (NutriFood), cùng chung niềm đam mê với bóng đá, cùng khát khao mang đến những ly cà phê thật cho người Việt Nam.
Cà phê Ông Bàu cam kết chỉ sử dụng CÀ PHÊ THẬT KHÔNG ĐÓN* để mang đến hương vị mang ĐAM BÀN SẮC VIỆT.



NÔNG TRƯỜNG CADA SINCE 1922

CADA - COMPAGNIE AGRICOLE D'ASIE Trên thế giới rộng lớn này, những thứ có giá trị đặc biệt tự thân đã là một di sản và luôn sở hữu nguồn gốc phi thường và hành trình "không ai có". Hạt cà phê CADA cũng như vậy, sinh ra từ vùng đất ấn đầu nguyên sơ, nơi tạo ra những hạt cà phê Robusta có hương vị đặc trưng độc nhất, cũng là nơi người Pháp tình chọn để gieo mầm cho những cây cà phê đầu tiên của Việt Nam ở cao nguyên Đắk Lắk từ năm 1922. Ấn minh giữa cao nguyên đại ngàn tại vùng địa chất đặc biệt, bao quanh bởi hàng loạt trầm tích núi lửa tạo ra chất đất đỏ Bazan huyền thoại, che chắn bởi dãy núi cao nhất Đắk Lắk, hoà cùng khí hậu nhiệt đới đặc thù nắng - gió - mưa ngày đêm luân bao bọc, nguồn nước thanh khiết quanh năm nuôi dưỡng từ vỏ và vân thác, suối, sông đổ về và tuôn trào từ sâu bên dưới lòng trầm tích. Bàn giao hương diệu kỳ ấy của thiên nhiên hòa cùng sự nguyên sơ vốn có khiến vùng đất huyền thoại CADA vẫn vẹn nguyên sau gần 100 năm ấn minh. Giấc mơ làm Cà Phê của Ông Bàu là đem câu chuyện và hương vị mang ĐAM BÀN SẮC VIỆT từ vùng đất huyền thoại CADA để chạm đến từng trái tim yêu cà phê của người Việt.

BÀN SẮC CÀ PHÊ VIỆT



Với chất lượng cà phê vượt trội, năm 1993 là một trong những nông trường cà phê Việt Nam được xuất khẩu trực tiếp đi thế giới giao dịch thương mại với khách hàng đến từ khắp Châu Á, Âu, Mỹ.
Từ năm 2006 đến nay, chúng tôi luôn tự hào là một trong những doanh nghiệp dẫn đầu thế giới về sản xuất và xuất khẩu cà phê chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế UTZ (Cà phê sạch, đảm bảo truy nguyên nguồn gốc).
Hãy cùng chúng tôi viết tiếp câu chuyện Bàn Sắc Cà Phê Việt Nam trên bản đồ thế giới.

Sản phẩm chất lượng của/ Product of:
Công Ty Cổ Phần Cà Phê Ông Bàu
Tầng lửng, Cao ốc H3, 384 Hoàng Diệu, Phường 6, Quận 4,
TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
ÔngBau Coffee Joint-Stock Company
Mid-Floor, H3 Office Building, 384 Hoang Dieu St., Ward 6,
Dist. 4, HCMC, Vietnam.

Sản xuất tại Việt Nam bởi/ Manufactured in Vietnam by:
Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng NutriFood Bình Dương
Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước,
Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Binh Duong NutriFood Nutrition Food Joint Stock Company
Lots E3, E4 My Phuoc Industrial Park, My Phuoc Ward,
Ben Cat District, Binh Duong Province, Vietnam.



CAFÉ

CADA SINCE 1922

CÀ PHÊ RANG XAY OB 1

ĐẬM ĐÀ

Hương vị:

Vị đắng đậm,
thoáng hương sô cô la,
thơm nhẹ mùi khói.

Khối lượng tịnh/ Net weight:
1 kg/ 35,3 oz

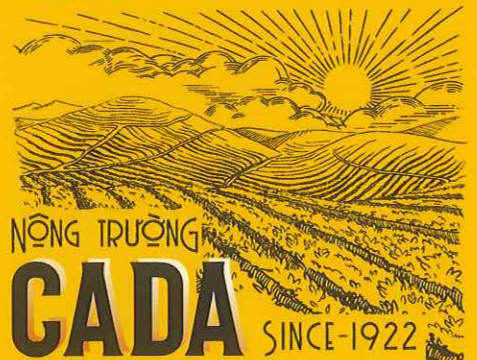


Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Hàm lượng caffeine tối thiểu 1%
Quality information: Caffeine content \geq 1%
Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha phin, pha máy Espresso.
Preparation: Used for Phin filter, Espresso machine.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.
Storage Instruction: Keep in cool and dry place, away from chemical substances and strong odors.
Thành phần: 100% cà phê Robusta và Arabica.
Ingredients: 100% Robusta coffee and Arabica coffee.
NSX và HSD: Xem trên bao bì. **PRD and EXP:** Print on bag.
***Sử dụng nguyên liệu cà phê thật không độn bắp và đậu nành.**
***Use coffee ingredients without adding corn and soybean.**
Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.
Do not use expired products.

Số/ Number:
OB CAFÉ CÀ PHÊ NGUYỄN HẠT OB 1 – ĐẬM ĐÀ: 05/OB/2021.
OB CAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ: 06/OB/2021.
OB CAFÉ CÀ PHÊ NGUYỄN HẠT OB 2 – HẢI HÒA: 07/OB/2021.



Cà phê Ông Bầu ra đời là sự kết hợp giữa 3 doanh nhân lớn: Bầu Đức (HAGL), Bầu Thắng (Đông Tâm), Bầu Hải (NutriFood), cũng chung niềm đam mê với bóng đá, cũng khát khao mang đến những ly cà phê thật cho người Việt Nam.
Cà phê Ông Bầu cam kết chỉ sử dụng CÀ PHÊ THẬT KHÔNG ĐỘN* để mang đến hương vị mang ĐAM BÀN SẮC VIỆT.



NÔNG TRƯỞNG
CADA SINCE-1922

CADA - COMPAGNIE AGRICOLE D'ASIE Trên thế giới rộng lớn này, những thứ có giá trị đặc biệt tự thân đã là một di sản và luôn sở hữu nguồn gốc phi thường và hành trình "không ai có". Hạt cà phê CADA cũng như vậy, sinh ra từ vùng đất ấn đầu nguyên sơ, nơi tạo ra những hạt cà phê Robusta có hương vị đặc trưng độc nhất, cũng là nơi người Pháp tinh chọn để gieo mầm cho những cây cà phê đầu tiên của Việt Nam ở cao nguyên Đắk Lắk từ năm 1922. Ấn mình giữa cao nguyên đại ngàn tại vùng địa chất đặc biệt, bao quanh bởi hàng loạt trầm tích núi lửa tạo ra chất đất đỏ Bazan huyền thoại, che chắn bởi dãy núi cao nhất Đắk Lắk, hoà cùng khí hậu nhiệt đới đặc thù nắng - gió - mưa ngày đêm luân bao bọc, nguồn nước thanh khiết quanh năm nuôi dưỡng từ vỏ vùn thác, suối, sông đổ về và tuôn trào từ sâu bên dưới lòng trầm tích. Bản giao hưởng diệu kỳ ấy của thiên nhiên hòa cùng sự nguyên sơ vốn có khiến vùng đất huyền thoại CADA vẫn vẹn nguyên sau gần 100 năm ấn mình. Giấc mơ làm Cà Phê của Ông Bầu là đem câu chuyện và hương vị mang ĐAM BÀN SẮC VIỆT từ vùng đất huyền thoại CADA để chạm đến từng trái tim yêu cà phê của người Việt.

BẢN SẮC CÀ PHÊ VIỆT



Với chất lượng cà phê vượt trội, năm 1993 là một trong những nông trường cà phê Việt Nam được xuất khẩu trực tiếp đi thế giới giao dịch thương mại với khách hàng đến từ khắp Châu Á, Âu, Mỹ...
Từ năm 2005 đến nay, chúng tôi luôn tự hào là một trong những doanh nghiệp dẫn đầu thế giới về sản xuất và xuất khẩu cà phê chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế UTZ (Cà phê sạch, đảm bảo truy nguyên nguồn gốc).
Hãy cùng chúng tôi viết tiếp câu chuyện Bản Sắc Cà Phê Việt Nam trên bản đồ thế giới.

Sản phẩm chất lượng của/ Product of:
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.
ÔngBầu Coffee Joint Stock Company
Mid-Floor, H3 Office Building, 384 Hoang Dieu St,
Ward 6, Dist. 4, HCMC, Vietnam.

Sản xuất tại Việt Nam bởi/ Manufactured in Vietnam by:
Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng
NutriFood Bình Dương
Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước,
Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát,
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
Bình Dương NutriFood Nutrition Food
Joint Stock Company
Lots E3, E4 My Phuoc Industrial Park, My Phuoc Ward,
Ben Cat District, Binh Duong Province, Vietnam.



CAFÉ
CADA SINCE 1922

CÀ PHÊ RANG XAY OB 1

ĐẬM ĐÀ

Hương vị:
Vị đắng đậm,
thoang hương sô cô la,
thơm nhẹ mùi khò.

Khối lượng tịnh/ Net weight:
250 g/ 8,8 oz

100% NGUYÊN CHẤT



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: DÙNG ĐỂ PHA PHIN
PREPARATION: USED FOR PHIN FILTER

- Cho khoảng 20 g bột cà phê vào phin.
Put 20 g of ground coffee into the filter.
- Ngâm cà phê với khoảng 30 ml nước nóng trong 2-3 phút.
Soak the ground with 30 ml of hot water in 2-3 minutes.
- Thêm 50 ml nước nóng vào phin.
Add 50 ml of hot water into the filter.
- Thêm đường hoặc sữa theo ý thích của bạn và thưởng thức.
Add sugar or condensed milk depending on your taste.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Hàm lượng caffeine tối thiểu 1%
Quality information: Caffeine content \geq 1%
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.
Storage instruction: Keep in cool and dry place, away from chemical substances and strong odors.
Thành phần: 100% cà phê Robusta và Arabica.
Ingredients: 100% Robusta coffee and Arabica coffee.
NSX và HSD: Xem trên bao bì.
PRD and EXP: Print on bag.
*Sử dụng nguyên liệu cà phê thật không độn bắp và đậu nành.
*Use coffee ingredients without adding corn and soybean.
Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.
Do not use expired products.
Số/ Number:
OB CAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ: 08/08/2021.
OB CAFÉ CÀ PHÊ RANG XAY OB 2 – HẢI HÒA: 08/08/2021.





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
BN12102.05165323
MM12102.051653233

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 24/03/2021

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 : OB CAFÉ – CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 05/02/2021
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 25/02/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Độ ẩm	%	0,752	TCVN 7035:2002 (*)
2	Caffeine	%	2,27	CASE.SK.0019 (*)

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

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

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

Trần Thị Hiền



Trần Đình Hiệp

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
☎ 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
☎ STH278, 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
BN12102.05165323
MM12102.051653233

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 24/03/2021

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 : OB CAFÉ – CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 05/02/2021
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 25/02/2021

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= 0,02	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

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

Trần Thị Hiền



Trần Đình Hiệp

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
91 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
☎ 18001105
☎ (84.28) 3911 7216
✉ casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
91 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
91 STH2718, Đường B.E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
☎ (84.258) 246 5255
☎ (84.258) 246 5355
✉ vanphongmien trung@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
BN12102.05165323
MM12102.051653233

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 24/03/2021

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 : OB CAFÉ – CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 05/02/2021
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 25/02/2021

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	< 10	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

ThS. Lương Sơn Tùng

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



Trần Đình Hiệp

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
[📍] 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
BN12102.05165323
MM12102.051653233

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 24/03/2021

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 : OB CAFÉ – CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 05/02/2021
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 25/02/2021

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

Trần Thị Hiền

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



Trần Đình Hiệp

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

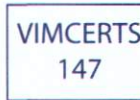
CN CẦN THƠ
F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(84.292) 3918216 - 217 - 218
(84.292) 3918219
support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
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
BN12102.05165323
MM12102.051653233

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 24/03/2021

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 : OB CAFÉ – CÀ PHÊ RANG XAY OB 1 – ĐẬM ĐÀ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 05/02/2021
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 25/02/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Cyproconazole	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,003	CASE.SK.0114 (Ref. AOAC 2007.01) (*)

(*) 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

Trần Thị Hiền

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



Trần Đình Hiệp

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 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
☎ STH-2718, 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