CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/THANHLONGPHAT/2026

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

- Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH SX & TMDV TẬP ĐOÀN THANH LONG PHÁT COFFEE**

- Địa chỉ: Thửa đất số 150, Tờ bản đồ số 86, Tổ 04 Ấp Trà Mòn, Xã Trà Côn, Tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam.

- Điện thoại: 0907382612.

- Email: thanhlongphatcoffee@gmail.com

- Mã số doanh nghiệp: 1501171872

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Cà phê rang xay PHÙ SA**

2. Thành phần: Cà phê (40% Robusta, 30% Arabica, 30% Culi) nguyên chất 100%, rang xay mộc.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách: 100g, 250g, 500g, 1kg hoặc tuỳ theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Túi màng ghép phức hợp (túi zipper 8 cạnh màng nhôm/chuyên dụng dành cho thực phẩm, dán tem nhãn decal 2 mặt).

- Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) được ghi trên bao bì sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Tên đơn vị gia công: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI NÔNG SẢN H ĐẮK.**

- Địa chỉ sản xuất: Số 41, Thôn 18, xã Hòa Phú, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(Đính kèm phụ lục)*

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:

4.1. Chỉ tiêu cảm quan: Áp dụng theo TCVN 5251:2015 Cà phê bột

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Tơi xốp, mịn, không vón cục
2	Màu sắc	Màu nâu đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
4	Vị	Vị đắng đặc trưng của sản phẩm
5	Cà phê pha	Có màu đặc trưng của sản phẩm

4.2. Chỉ tiêu lý - hoá: Áp dụng theo TCVN 5251:2015 Cà phê bột

STT	Tên chỉ tiêu	Mức
1	Độ mịn, tính theo % khối lượng	
	Lọt qua rây cỡ lỗ 0,56 mm	≥ 30
	Giữ lại trên rây cỡ lỗ 0,25 mm	≤ 15
2	Độ ẩm, tính theo % khối lượng	≤ 5.0
3	Hàm lượng Caffeine, tính theo % khối lượng	≥ 1.0
4	Hàm lượng chất tan trong nước, tính theo % khối lượng	≥ 25
5	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), tính theo % khối lượng	≤ 0.2

4.3. Chỉ tiêu về độc tố vi nấm: Áp dụng 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:

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 5

4.4 Chỉ tiêu về kim loại nặng: Áp dụng theo **QCVN 8-2:2011/BYT** - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm loại nặng trong thực phẩm:

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1
3	Arsen (As)	mg/kg	≤ 1
4	Thuỷ ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05

4.5. Chỉ tiêu dinh dưỡng: Thông tư 30/2026/TT-BYT

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức chất lượng
1	Năng lượng	Kcal/100g	217 – 325
2	Protein	g/100g	13,3 – 19,9
3	Chất béo	g/100g	7,0 – 10,4
4	Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	g/100g	25,4 – 38,0
5	Natri	mg/100g	13,8 – 20,6

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./.

Vĩnh Long, ngày 15 tháng 1 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC/CÁ NHÂN

M.S.D.N: 1601171872 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SX & TMDV TẬP ĐOÀN THANH LONG PHÁT COFFEE
TỈNH VĨNH LONG

GIÁM ĐỐC

Thạch Bé Thanh

CÀ PHÊ RANG XAY

PHÙ SA

NGUYÊN CHẤT - PHỐI TRỘN ĐẶC BIỆT

Hương Vị Từ Dòng Phù Sa Cổ Chiên

CÀ PHÊ SẠCH CHO CUỘC SỐNG XANH

THÀNH PHẦN

Cà phê (40% Robusta, 30% Arabica, 30% Culi) nguyên chất 100%, rang xay mộc.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

Sự hòa quyện tinh tế giữa vị đậm đà, mạnh mẽ của Robusta, hương thơm thanh nhẹ của Arabica và vị béo ngậy, hậu ngọt sâu của Culi. Phù hợp cho pha phin truyền thống, mang đến tách cà phê thơm ngon đậm vị, gợi nhớ hương Phù sa màu mỡ, tinh túy từ miền sông nước.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

- Độ ẩm: ≤ 5.0%
- Hàm lượng Caffeine: ≥ 1.0%

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp. Cột (zip) chặt miệng túi hoặc đậy nắp kín sau khi mở.

THÔNG TIN CẢNH BÁO AN TOÀN

Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu mốc, có mùi lạ hoặc khi đã quá hạn sử dụng. Không để sản phẩm gần nơi có nhiệt độ cao.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

B1 

Cho vào phin 03 muỗng đầy (khoảng 20g - 25g) cà phê bột. Lắc đều và ép nhẹ nắp gài.

B2 

Chăm khoảng 20ml nước sôi (92°C - 95°C) vào phin, chờ 1 - 2 phút để cà phê nở cốt.

B3 

Chăm tiếp 45ml nước sôi, đậy nắp chờ nhỏ giọt hết và thưởng thức hoặc kết hợp đường/sữa đá theo sở thích.

THÔNG TIN ĐƠN VỊ SẢN XUẤT & PHÂN PHỐI

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI NÔNG SẢN H ĐẮK
Địa chỉ: Số 41, Thôn 18, Xã Hòa Phú, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.
Chịu trách nhiệm về thương hiệu, chất lượng và phân phối sản phẩm bởi:
CÔNG TY TNHH SX & TMDV TẬP ĐOÀN THANH LONG PHÁT COFFEE
Số GPKD (Mã số thuế): 1501171872
Địa chỉ: Thửa đất số 150, Tờ bản đồ số 86, Tổ 04 Ấp Trà Môn, Xã Trà Côn, Tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam.
Hotline (Zalo): 0907 382 612
Website: https://thanhlongphatcoffee.com

KẾT NỐI CÙNG THANH LONG PHÁT COFFEE

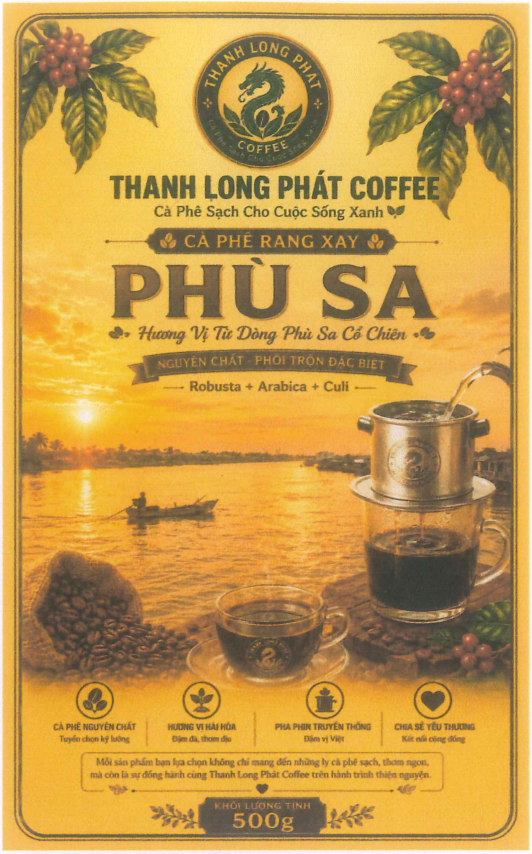
Facebook Fanpage / Instagram / Youtube / TikTok: Tìm kiếm Thanh Long Phát Coffee

HẠN SỬ DỤNG & MÃ VẠCH

- NSX & HSD: Xem trên bao bì
- HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
- Số tự công bố: 03/THANHLONGPHAT/2026
- Xuất xứ: Việt Nam

NSX:
HSD:
SỐ LÔ SX:





THANH LONG PHÁT COFFEE

Cà Phê Sạch Cho Cuộc Sống Xanh

CÀ PHÊ RANG XAY

PHÙ SA

Hương Vị Từ Dòng Phù Sa Cổ Chiên

NGUYÊN CHẤT - PHỐI TRỘN ĐẶC BIỆT

Robusta + Arabica + Culi

CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT
Tuyển chọn kỹ lưỡng

HƯƠNG VỊ HÀI HÒA
Đậm đà, thơm dịu

PHA PHIN TRUYỀN THỐNG
Đậm vị Việt

CHIA SẺ YÊU THƯƠNG
Kết nối cộng đồng

Mỗi sản phẩm bạn lựa chọn không chỉ mang đến những ly cà phê sạch, thơm ngon, mà còn là sự đồng hành cùng Thanh Long Phát Coffee trên hành trình thiện nguyện.

KHỐI LƯỢNG TỊNH
500g

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN GLOBALCERT
GLOBALCERT CERTIFICATION JOINT STOCK COMPANY
Địa chỉ: 117/21 Nguyễn Lương Bằng, P.Liên Chiểu, Tp.Đà Nẵng
Điện thoại: 0236 3669922; Fax: 0236. 3642 743
Website: globalcert.com.vn; Email: globalcert38@gmail.com

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
ANALYSIS REPORT

Số / No. 8420.01-26 TN-GL/HH

Tên chủ hàng/ *Consigner:* CÔNG TY TNHH SX & TMDV TẬP ĐOÀN THANH LONG PHÁT COFFEE

Địa chỉ/ *Address:* Thửa đất số 150, Tờ bản đồ số 86, Tổ 04 Ấp Trà Mòn, Xã Trà Côn, Tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving*: 03/8/2026

Ngày giao mẫu/ *Date of sending*: 03/8/2026

Thời gian phân tích/ *Date of analysis*: Từ/ *from* 10/8/2026 đến/ *to* 04/9/2026

Tình trạng mẫu/ *Condition of test item:* Mẫu khoảng 500g, được chứa trong túi khép mí

I. KẾT QUẢ PHÂN TÍCH/ *RESULTS*

STT/ *No*	Tên mẫu/ *Name of samples*	Ngày sản xuất/ *Production date*	Mã nhận diện/ *Code of samples*
1	Cà phê rang xay PHÙ SA	-	2324-003
Kết quả/ *Result:*		Xem trang sau/ *See next page*	

Đà Nẵng, Ngày/ *Date 05 tháng 9 năm 2026*

TRƯỞNG PHÒNG
Head of professional department
Ký tên/*Signature*

Lê Thị Anh Thư

GIÁM ĐỐC
Director
Ký tên, đóng dấu/*Signature and stamp*

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN GLOBALCERT

Lê Hữu Thọ

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH/ RESULTS

STT/ *Items*	Chỉ tiêu/ *Criteria*	Đơn vị tính/ *Units*	Phương pháp thử/ *Testing methods*	Kết quả/ *Test results*
Mã nhận diện/ *Code of samples:* 2324-003				
1	Cảm quan - Trạng thái - Màu sắc - Mùi - Vị - Màu nước pha	-	KT2.QT.CH-045 (*)	- Tơi xốp, mịn, không vón cục - Màu nâu đậm - Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ - Vị đắng đặc trưng của sản phẩm - Màu cánh dán đậm, sánh tự nhiên
2	Hàm lượng Protein	g/100g	KT2.QT.CH-057 (*)	26,6
3	Hàm lượng chất béo	g/100g	KT2.QT.CH-058 (*)	12,6
4	Hàm lượng Carbohydrate không bao gồm chất xơ	g/100g	KT2.QT.CH-060 (*)	31,7
5	Năng lượng	Kcal/100g	KT2.QT.CH-046 (*)	345
6	Hàm lượng Na	mg/100g	AOAC 969.23 (*)	17,2
7	Hàm lượng Hg	mg/kg	AOAC 971.21 (*)	KPH (LOD = 0,015)
8	Hàm lượng As	mg/kg	AOAC 986.15 (*)	KPH (LOD = 0,015)
9	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03 (*)	KPH (LOD = 0,8)
10	Độ ẩm	g/100g	TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994) (*)	4,1
11	Độ mịn	g/100g	TCVN 10821:2015 (*)	- Lọt qua rây cỡ lỗ 0,56 mm: 71,5 - Giữ lại trên rây cỡ lỗ 0,25 mm : 9,2
12	Hàm lượng chất tan trong nước	g/100g	AOAC 973.21 (*)	41,8
13	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric	g/100g	TCVN 5253:1990 (*)	KPH (LOQ = 0,05)

STT/ *Items*	Chỉ tiêu/ *Criteria*	Đơn vị tính/ *Units*	Phương pháp thử/ *Testing methods*	Kết quả/ *Test results*
14	Hàm lượng cafein	%	TCVN 9723:2013 (*)	1,29

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm tại thời điểm phân tích và không được sao chép từng phần ngoại trừ toàn bộ
- Khi có yêu cầu thông tin về độ không đảm bảo đo xin liên hệ phòng kiểm nghiệm
- ND: Not detectable :không phát hiện (KPH)
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp
- MDL: Mức giới hạn cho phép
- (*): Nhà thầu phụ Vilas 023
- (+): Nhà thầu phụ Vilas 115
- (#): Chỉ tiêu được công nhận và chỉ định

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN GLOBALCERT
GLOBALCERT CERTIFICATION JOINT STOCK COMPANY
Địa chỉ: 117/21 Nguyễn Lương Bằng, P.Liên Chiểu, Tp.Đà Nẵng
Điện thoại: 0236 3669922; Fax: 0236. 3642 743
Website: globalcert.com.vn; Email: globalcert38@gmail.com

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
ANALYSIS REPORT

Số / No. 8420-26 | TN-GL/HH

Tên chủ hàng/ *Consigner:* CÔNG TY TNHH SX & TMDV TẬP ĐOÀN THANH LONG PHÁT COFFEE

Địa chỉ/ *Address:* Thửa đất số 150, Tờ bản đồ số 86, Tổ 04 Ấp Trà Mòn, Xã Trà Côn, Tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving*: 03/8/2026

Ngày giao mẫu/ *Date of sending*: 03/8/2026

Thời gian phân tích/ *Date of analysis*: Từ/ *from* 03/8/2026 đến/ *to* 05/8/2026

Tình trạng mẫu/ *Condition of test item:* Mẫu khoảng 500g, được chứa trong túi khép mí

I. KẾT QUẢ PHÂN TÍCH/ *RESULTS*

STT/ *No*	Tên mẫu/ *Name of samples*	Ngày sản xuất/ *Production date*	Mã nhận diện/ *Code of samples*
1	Cà phê rang xay PHÙ SA	-	2324-003
Kết quả/ *Result:*		Xem trang sau/ *See next page*	

Đà Nẵng, Ngày/ *Date 07 tháng 8 năm 2026*

TRƯỞNG PHÒNG
Head of professional department
Ký tên/*Signature*

Lê Thị Anh Thư

GIÁM ĐỐC
Director
Ký tên, đóng dấu/*Signature and stamp*

M.S.D.N: 0401457259 - C.T.C.P - CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN GLOBALCERT - THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG

Lê Hữu Thọ

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH/ RESULTS

STT/ *Items*	Chỉ tiêu/ *Criteria*	Đơn vị tính/ *Units*	Phương pháp thử/ *Testing methods*	Kết quả/ *Test results*
Mã nhận diện/ *Code of samples:* 2324-003				
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	PP.041.2018 Ref: TCVN 7602:2007	KPH (LOD= 0,005)
2	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	PP.044.2018 Ref: TCVN 7603:2007	KPH (LOD= 0,005)

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm tại thời điểm phân tích và không được sao chép từng phần ngoại trừ toàn bộ
- Khi có yêu cầu thông tin về độ không đảm bảo đo xin liên hệ phòng kiểm nghiệm
- ND: Not detectable :không phát hiện (KPH)
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp
- MDL: Mức giới hạn cho phép
- (*): Nhà thầu phụ Vilas 023
- (+): Nhà thầu phụ Vilas 115
- (#): Chỉ tiêu được công nhận và chỉ định