

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02.../NNCNCVT/2025

TÊN SẢN PHẨM
BỘT CA CAO HÒA TAN

**TÊN CÔNG TY: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO
VŨNG TÀU**

ĐỊA CHỈ : Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh

GIÁM ĐỐC



NGUYỄN THỊ CHIM LANG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: .02.../NNCNCVT/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

Địa chỉ: Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0254. 3615358

Fax: 0254. 3615358

E-mail: bariacacao@gmail.com

Website: bariachocolate.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3502322020

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường 11, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa -Vũng Tàu đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn theo:

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 37/GCNATTP-SCT. Ngày cấp 27/10/2017- Nơi cấp: Sở Công thương tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.

Giấy chứng nhận HACCP CODEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, Rev.2020) số Giấy chứng nhận HA 573/1.23.03 có hiệu lực từ ngày 28/05/2023 đến ngày 27/05/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018 số Giấy chứng nhận HA 585/1.23.CIV hiệu lực từ ngày 27/08/2023 đến ngày 26/08/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BỘT CA CAO HÒA TAN

2. Thành phần: Đường mía (30%), sữa bột (29,9%), bột ca cao (20%), bột kem béo (20%), muối hồng (0,1%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất được in trên bao bì.

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Hộp carton bên ngoài, túi giấy kraft cán màng nhựa bên trong.

Khối lượng: 25g/túi; 10-15 túi/hộp

4.2. Chất liệu bao bì

- Túi giấy kraft cán màng nhựa (bao bì trực tiếp)

- Hộp giấy carton (bao bì ngoài)

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

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường 11, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa -Vũng Tàu.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm bao bì)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty TNHH Nông nghiệp Công nghệ cao Vũng Tàu đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Các chỉ tiêu chất lượng theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2023.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	453
2	Chất đạm	g/100g	6,04
3	Carbohydrat	g/100g	73,7
4	Đường tổng số	g/100g	40,5
5	Chất béo	g/100g	14,9
6	Natri	mg/kg	1270

* Hàm lượng dinh dưỡng của sản phẩm có sai số trong khoảng $\pm 10\%$

- Các chỉ tiêu vi sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu, đỗ: bánh, bột (*dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng*)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa vi sinh vật	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4	$< 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	10	Không có
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3	Không có
4	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không có	Không có
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10	Không có
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10	Không có
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10	Không có
8	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2	$< 10^2$

- Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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 hạt có dầu.



AR-25-VD-053442-01-VI / EUVNHC-00328791- Trang : 1 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

4/22 Kha Vạn Cân, Phường 7, TP Vũng Tàu

Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : N6IK2503270642

Mã số mẫu : 743-2025-00050695

Mã số Eol :

Tên mẫu :

Tình trạng mẫu :

Ngày nhận mẫu :

Thời gian thử nghiệm :

005-32410-432117

BỘT CA CAO HÒA TAN

Mẫu đựng trong bao bì ghép mí

28/03/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 03/04/2025

28/03/2025 - 03/04/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD378 VD (a) <i>Vibrio cholerae (Non O1, O139)</i>	/25 g	ISO 21872-1:2017/ Amd 1:2023	Không phát hiện
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD580 VD (a) <i>Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD25V VD <i>Fecal coliforms</i>	MPN/ g	FDA BAM Chương 4 (2020)	Không phát hiện (LOD=3)
9	VD6X8 VD (a) <i>Shigella spp.</i>	/25 g	TCVN 8131: 2009 (ISO 21567: 2004)	Không phát hiện
10	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.5x10 ³
11	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
12	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010; ISO 21527-2:2008	4.5x10 ¹
13	VD129 VD (m) Carbohydrat tổng	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	73.7
14	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	5.99
15	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.9
16	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.04

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

Web: www.eurofins.vn

Document number: EVN-P-AR-FO3559

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 10

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Effective date: 24/05/2023

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00050695

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD543 VD (m) Năng lượng tổng (tính theo Carbohydrat tổng, chất đạm, chất béo)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	453
18	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	10.7
19	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	Không phát hiện (LOD=0.005)
20	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	3.37
21	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.05
22	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.12
23	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.21
24	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	38.2
25	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08 (2011))	806
26	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	5240
27	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1270
28	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	11.7
29	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
30	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
31	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
32	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
33	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
34	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
35	VD020 VD (a) Melamine	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5633 (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
36	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	40.5



AR-25-VD-053442-01-VI / EUVNHC-00328791- Trang : 3 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00050695

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
37	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
38	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	2.34
39	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	2.79
40	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	2.78
41	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	32.6
42	VD4WU VD pH 10%		EVN-R-RD-2- TP-5846 (Ref. AOAC 943.02)	5.86
43	VD4K0 VD (a) Vitamin D (Tổng D ₂ + D ₃)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)
44	VD4K0 VD (a) Vitamin D2 (Ergocalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)
45	VD4K0 VD (a) Vitamin D3 (Cholecalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 18/04/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 18/04/2025.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải tại www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

EUROFINS SẮC KÝ HẢI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

Web: www.eurofins.vn

Document number: EVN-P-AR-FO3559

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 10

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Effective date: 24/05/2023

Mẫu nhãn sản phẩm



Mẫu nhãn sản phẩm



THÀNH PHẦN:

Bột ca cao (20%), đường mía (30%), sữa bột (29,9%), bột kem béo (20%), muối hồng (0,1%).

Ingredients: Cocoa powder (20%), sugar (30%), whole milk powder (29,9%), cream powder (20%), pink salt (0,1%).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Uống nóng: Cho 1 gói bột ca cao hòa tan 25g với 80ml nước sôi khuấy đều và thưởng thức.

Uống lạnh: Cho 1 gói bột ca cao hòa tan 25g với 60ml nước sôi khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản bột ca cao ở nơi khô ráo, thoáng mát.

CẢNH BÁO/Warning:

- Sản phẩm có chứa sữa và sản phẩm từ sữa
- Bột ca cao tự nhiên có thể lắng dưới đáy ly
- Contains milk and dairy products
- Natural cocoa powder may settle at bottom of cup.



Sản xuất bởi:

**CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP
CÔNG NGHỆ CAO VUNG TÀU**

Vung Tau Hi-Tech Agriculture Co., Ltd.
Địa chỉ/Address: 4/22 Kha Vạn Cân, phường 7,
TP. Vung Tàu, tỉnh Bà Rịa Vung Tàu.
SĐT/Telephone: 0254.3615358
Email: bariacacao@gmail.com
Website: www.bariachocolate.com.vn



BỘT CA CAO HÒA TAN

INSTANT COCOA POWDER



Được sản xuất từ
**HẠT CACAO
ORGANIC**



- ✓ Không kiềm hóa
- ✓ Không hương liệu
- ✓ Không chất bảo quản

Năng lượng
450 Kcal

Đường
(Sugar)
40.5g

Chất béo
(Fat)
15g

Xơ dinh dưỡng
(Dietary Fiber)
6g

Chất đạm
(Protein)
6g

Muối
(Sodium)
125mg

* Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm