CÔNG TY TNHH TRÀ & CÀ PHÊ VIỆT NAM

SỐ: 01-2025/CV

V/v: Cập nhật thông tin trên nhãn sản phẩm

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự Do- Hạnh Phúc

a Hằng

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
KHÁNH HÒA
ĐẾN Số: 231
Ngày: 24/3/2025
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CÔNG VĂN

V/v: Xin cập nhật thông tin về sản phẩm và hủy hồ sơ tự công bố sản phẩm

Kính gửi: Sở Nông Nghiệp & Môi Trường Tỉnh Khánh Hòa

Chúng tôi là:

Tên công ty: CÔNG TY TNHH TRÀ & CÀ PHÊ VIỆT NAM

Địa chỉ : Thôn An Ninh, Xã Diên An, Huyện Diên Khánh, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0365000439 (Thảo) Email: hradmin@senseasia.net Mã số doanh nghiệp : 4201673394

Chúng tôi gửi Công văn này tới Quý cơ quan để thông báo việc:

1. Cập nhật thông tin trên bao bì sản phẩm:

STT	Tên sản phẩm	Số hồ sơ tự công bố	Nội dung cập nhật
1	MR.VIET Cà Phê Hương Hạt Dẻ- Cà Phê Rang Xay	06/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g:
			+ Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
2	MR.VIET Cà Phê Đường Phố- Cà Phê Rang Xay	31/TCP/2020	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml

			nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly! -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -TCVN 5251:2015 tiêu chuẩn VN về sản phẩm cà phê -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diệu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam
3	MR.VIET Arabica- Cà Phê Rang Xay	36/TCP/2020	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn.

			+ Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly! -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm - Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở
4	MR.VIET Arabica- Cà Phê Hạt Rang	11/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
5	MR.VIET Good Morning Vietnam- Cà Phê Hạt Rang	12/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly.

			+ Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. +Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
6	MR.VIET Good Morning Vietnam- Cà Phê Rang Xay	38/TCP/2020	-Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly! - Bỏ TCVN 5251:2015 tiêu chuẩn VN về sản phẩm cà phê - Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm - Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở
7	MR.VIET Culi- Cà Phê Hạt Rang	13/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều.

			+ Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
8	MR.VIET Culi- Cà Phê Rang Xay	14/TRA&CAPHEVIETNAM/2024	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
9	MR.VIET Moka- Cà Phê Hạt Rang	12/TRA&CAPHEVIETNAM/2024	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly.

			+ Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
10	MR.VIET Moka- Cà Phê Rang Xay	06/TCP/2019	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly! -Bỏ TCVN 5251:2015 tiêu chuẩn VN về sản phẩm cà phê -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam
11	MR.VIET Cà Phê Hương Chồn- Cà Phê Rang Xay	18/TRA&CAPHEVIETNAM/2024	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn.

			-HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
12	MR.VIET Cà Phê Hương Chồn- Cà Phê Hạt Rang	19/TRA&CAPHEVIETNAM/2024	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
13	MR.VIET Cà Phê Đà Lạt- Cà Phê Rang Xay	05/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g:

			+ Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
14	MR.VIET Cà Phê Đà Lạt- Cà Phê Hạt Rang	13/TRA&CAPHEVIETNAM/2024	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
15	MR.VIET Robusta- Cà Phê Hạt Rang	09/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	- Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi.

			+ Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phia trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly!
16	MR.VIET Robusta- Cà Phê Rang Xay	05/TCP/2019	- Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn. -HDSD cho quy cách 55g: 40ml nước dùng cho cà phê Espresso. Theo hướng dẫn của dụng cụ pha cà phê của bạn. -HDSD cho quy cách 100g: + Xé phin giấy dọc theo phía trên của miệng túi. + Lắc nhẹ để cà phê bên trong dàn đều. + Đặt phin giấy cố định vào phía trong ly và tay cầm phía trên thành ly. + Rót vào 20ml nước nóng và để cà phê nở. + Thêm từ từ 65ml-100ml nước nóng vào phin giấy, tùy theo sở thích của bạn. - + Bỏ phần phin giấy. Thưởng thức cà phê trong ly! -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở

17	MR.VIET Real-Strong-Original- Cà Phê Rang Xay	04/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật HDSD: +Cho 1-2 muỗng (khoảng 7g) cà phê bột vào phin +Lắc đều bột và cho nắp gài vào ép nhẹ +Thêm 20ml nước nóng để cà phê nở +Thêm khoảng 80ml nước sôi +Thêm đường, sữa và đá tùy theo khẩu vị -PHA CỔ ĐIỂN: Dùng một muỗng cà phê cùng với 170ml nước. Điều chỉnh lượng cà phê theo khẩu vị của bạn.
18	MR.VIET Cà Phê Đen Americano	33/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở
19	MR.VIET Cà Phê Nhân Sâm	14/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở
20	Trà Sen B'lao	04/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 90°C/ 194°F độ trong vòng 1-3 phút

21	Trà Lài Thái Nguyên	02/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 90°C/ 194°F độ trong vòng 1-3 phút
22	Trà Dứa	05/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 90°C/ 194°F độ trong vòng 1-3 phút.

23	Trà Đen	01/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 95°C/ 203°F trong vòng 5 phút
24	Trà Bá Tước	19/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 95°C/ 203°F trong vòng 5 phút

25	Trà Xoài Dừa	17/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 95°C/ 203°F trong vòng 5 phút
26	Trà Chanh Dây	08/TRA&CAPHEVIETNAM/2024	- Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 95°C/ 203°F trong vòng 5 phút
27	Trà Xanh	03/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 90°C/ 194°F độ trong vòng 1-3 phút

28	Trà Sả Gừng	24/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 95°C/ 203°F trong vòng 5 phút
29	Trà Oolong Hương Sữa	28/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diêu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 90°C/ 194°F độ trong vòng 1-3 phút

30	Trà Phổ Nhĩ-Pu-erh	13/TCP/2018	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diệu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 96°C/ 205°F trong vòng 30s-5 phút
31	Trà Dâu Nhiệt Đới	25/TCP/2020	-Cập nhật: Địa chỉ đăng ký kinh doanh của tổ chức tự công bố sản phẩm: Thôn An Ninh, xã Diên An, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hoà - Cập nhật số ISO: 3202342922 do Công ty cổ phần chứng nhận & giám định quốc tế EFC cấp ngày 13/11/2023 - Bỏ thông tin Phân phối bởi: Công ty TNHH Cảm Nhận Á Đông. Địa chỉ: 225 Trần Quang Diệu, P.Xuân An, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam -Bỏ QĐ số 46 /2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm -Cập nhật chỉ tiêu sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở - Cập nhật quy cách đóng gói: 5g, 70g, 100g - Cập nhật hướng dẫn sử dụng: Cho 2 thìa nhỏ trà vào 500ml nước nóng 95°C/ 203°F trong vòng 5 phút
32	MR.VIET Xoài Sấy Chín Mọng & Dẻo Ngọt	08/TRA&CAPHEVIETNAM/2023	-Cập nhật hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo & thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp.

2. Xin hủy hồ sơ tự công bố sản phẩm dưới dây. Lý do: thay đổi thành phần sản phẩm và làm lại hồ sơ tự công bố mới cho sản phẩm

Tên sản phẩm	**Số hồ sơ tự công bố**
Tên tiếng việt: MR.VIET Xoài Sấy với Matcha & Mắc ca Tên tiếng anh: MR.VIET Dried Mango with Matcha & macadamia	06/TRA&CAPHE/2022
Tên tiếng việt: MR.VIET Xoài Sấy với Sô cô la sữa & Dừa Tên tiếng anh: MR.VIET Dried Mango with Matcha & macadamia	04/TRA&CAPHE/2022

Vì vậy, chúng tôi làm công văn này xin được hủy và cập nhật hồ sơ tự công bố sản phẩm nêu trên.
Kinh mong Quý Cơ quan tiếp nhận

Xin trân trọng cảm ơn

Nha Trang, ngày 20 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Kí tên, đóng dấu)

CÔNG TY TNHH TRÀ & CÀ PHÊ VIỆT NAM

OLEKSII SHERSHNOV