

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc****BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM****Số: 005/VCF/2019****I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“VCF”)

Địa chỉ: Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: (0251) 383 6554 Fax: (0251) 383 6108

Mã số doanh nghiệp: 3600261626

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 00265/2017/ATTP-CNĐK – Ngày cấp: 31/3/2017 – Nơi cấp: Cục An toàn Thực phẩm – Bộ Y tế

II. Thông tin về sản phẩm**1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ 4 TRONG 1 WAKE-UP HƯƠNG VỊ CAFÉ KEM SỮA DỪA****2. Thành phần:**

Đường, bột kem 44 % (glucose syrup, dầu thực vật, natri caseinate, chất ổn định (340ii, 452i), chất nhũ hóa (471, 481i, 472e), chất khô từ sữa, chất chống đông vón (551), muối, tinh bột biến tính (1450), chất tạo màu beta-carotene tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (331iii)), cà phê hòa tan 7 %, chất tạo màu caramel I-plain tự nhiên, hương sữa dừa giống tự nhiên, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, muối, bột ca cao, chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- Sản phẩm được đóng gói vào bao bì màng ghép phức hợp. Khối lượng tịnh: 19 g

- Các gói được đóng vào bịch màng ghép phức hợp và thùng carton với quy cách:

- Bịch: Khối lượng tịnh: 456 g (24 gói x 19 g)
- Thùng: Khối lượng tịnh: 9,12 kg (20 bịch x 24 gói x 19 g)

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.



Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản tự công bố số 005/VCF/2019

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 06:2019/BH106
	CÀ PHÊ 4 TRONG 1 WAKE-UP HƯƠNG VỊ CAFÉ KEM SỮA DỪA	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: Tổng thể màu nâu nhạt.
- Mùi: Thơm đặc trưng mùi cà phê rang, caramel, kem sữa. Không mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt, béo hài hòa, đậm cà phê.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng ẩm	% khối lượng	≤ 5,0
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	≥ 0,2
3	Hàm lượng protein	g/100 g	≥ 1,9
4	Hàm lượng béo	g/100 g	≥ 11,0
5	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	≥ 54,0

- 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế không có quy định cho sản phẩm cà phê; Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế không có quy định giới hạn vi sinh vật đối với nhóm cà phê:

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com
Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10
		hoặc MPN/g	3
4	Coliforms	CFU/g	10
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Hàm lượng arsen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** 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, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng ochratoxin A	µg/kg	10

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tra cứu theo Thông tư 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 05 năm 2015 và Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm cho nhóm 14.1.5 Cà phê, sản phẩm tương tự cà phê, chè, đồ uống thảo dược và các loại đồ uống từ ngũ cốc, trừ đồ uống từ cacao:

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

J

TT	Tên phụ gia
1	Caramel I-Plain (150a)
2	Sodium hydrogen carbonate (500ii)
3	Acesulfame potassium (950)
4	Hương giống tự nhiên, tổng hợp sử dụng trong thực phẩm



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: www.vinacafebienhoa.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized cursive mark, located in the bottom right corner of the page.



Số: 019955 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 12435.19



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ 4 TRONG 1 WAKE-UP HƯƠNG VỊ CAFÉ KEM SỮA DỪA
Ngày lấy mẫu : 25/06/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 400 g
Ngày nhận mẫu : 25/06/2019
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Độ ẩm	AOAC 979.12 - 2016	1,58 %	25/06/2019
2	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2016	77,29 g/100g	28/06/2019
3	Lipid	AOAC 932.06 - 2016	15,86 g/100g	26/06/2019
4	Protein	AOAC 991.20 - 2016 (b)	2,69 g/100g (Nx6,25)	27/06/2019
5	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	462,66 kcal/100g	28/06/2019
6	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	0,25 %	24/06/2019

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong gói kim loại ép kín, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 24/06/2019 - Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 11/09/2019.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

16-09-2019

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **019954** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 12569.19



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ 4 TRONG 1 WAKE-UP HƯƠNG VỊ CAFÉ KEM SỮA
Ngày lấy mẫu : 25/06/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 100 g
Ngày nhận mẫu : 26/06/2019
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	$4,0 \times 10^1$ CFU /g	26/06/2019
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 10 CFU /g	26/06/2019
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 - 2016 (b)	< 3 MPN /g	26/06/2019
4	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	26/06/2019
5	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	26/06/2019
6	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	26/06/2019
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	26/06/2019
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	26/06/2019

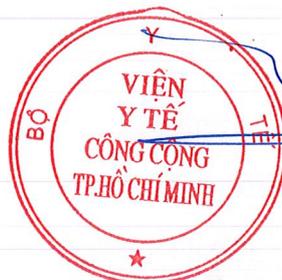
Mã số mẫu: 12569.19

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong gói kim loại ép kín, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 24/06/2019 - Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 11/09/2019.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 3 MPN /g ; < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

16-09-2019

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **019953** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 12568.19



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ 4 TRONG 1 WAKE-UP HƯƠNG VỊ CAFÉ KEM SỮA
Ngày lấy mẫu : 25/06/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 100 g
Ngày nhận mẫu : 26/06/2019
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	26/06/2019
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	26/06/2019
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	26/06/2019
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	< 0,05 mg/kg	26/06/2019

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong gói kim loại ép kín, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 24/06/2019 - Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
Khách hàng cung cấp tên mẫu chính thức ngày 11/09/2019.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTTL-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **16-09-2019**
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh

KT3-06268ATP9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

11/09/2019
 Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : **CÀ PHÊ 4 TRONG 1 WAKE-UP HƯƠNG VỊ CAFÉ KEM SỮA DỪA**
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
 Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 26/06/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 27/06/2019 - 02/07/2019
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**
Khu Công Nghiệp Biên Hoà 1, Phường An Bình, Thành Phố Biên Hoà, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	TCVN 8426:2010	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam	Tel: (84-28) 3829 4274	Fax: (84-28) 3829 3012	Website: www.quatest3.com.vn
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam	Tel: (84-251) 383 6212	Fax: (84-251) 383 6298	E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam	Tel: (84-28) 3742 3160	Fax: (84-28) 3742 3174	E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



Hương vị
CAFÉ • KEM • SỮA • DỪA



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Để có ly cà phê ngon nhất

Pha nóng: Hòa tan 1 gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.

Pha đá: Hòa tan 1 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

Pha lạnh (nước ở nhiệt độ thường và không dưới 25 °C): Hoà tan 1 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn

Thành phần:

Đường, bột kem 44 % (glucose syrup, dầu thực vật, natri caseinate, chất ổn định (340ii, 452i), chất nhũ hóa (471, 481i, 472e), chất khô từ sữa, chất chống đông vón (551), muối, tinh bột biến tính (1450), chất tạo màu beta-carotene tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (33iii)), cà phê hòa tan 7 %, chất tạo màu caramel I–plain tự nhiên, hương sữa dừa giống tự nhiên, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, muối, bột ca cao, chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa, đậu nành, ngũ cốc. Có sử dụng nguyên liệu chứa sunfit.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,2 %

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Tư vấn khách hàng: 1800 6068
Sản xuất tại Việt Nam

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang
tính chất minh họa cho sản phẩm.



Sản phẩm
chất lượng của VINACAFÉ BH



BNMF00214



Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất theo số TCCS 06:2019/BH106

Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.
Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.



Hương vị

CAFÉ • KEM • SỮA • DỪA

Mỗi ngày sẽ là một chuyến du lịch về vùng biển xanh mát với **Wake-Up hương vị Café Kem Sữa Dừa** mới. Đó là ly cà phê đá hoặc nóng, giúp bạn tỉnh táo, thơm thơm mùi kem, ngọt ngọt vị sữa, thanh mát hương dừa. Đừng bỏ lỡ bí quyết làm nên một ngày mới tuyệt vời nhất từng trải gia đình và bạn bè.

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIỂN HÒA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Tư vấn khách hàng: 1800 6068
Sản xuất tại Việt Nam

**CHỈ CẦN THÊM
NƯỚC
LẠNH**
(HOẶC NƯỚC NÓNG)



Sản phẩm
chất lượng của

VINACAFÉ BH



BNTU00461



Cà phê 4 trong 1 Khối lượng tịnh: 456 g (24 gói x 19 g)

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang
tính chất minh họa cho sản phẩm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Để có ly cà phê ngon nhất

Pha nóng: Hòa tan 1 gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.

Pha đá: Hòa tan 1 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

Pha lạnh (nước ở nhiệt độ thường và không dưới 25 °C): Hòa tan 1 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích và phê đậm nhạt của bạn

Thành phần:

Đường, bột kem 44 % (glucose syrup, dầu thực vật, natri caseinate, chất ổn định (340ii, 452i), chất nhũ hóa (471, 481i, 472e), chất khô từ sữa, chất chống đông vón (551), muối, tinh bột biến tính (1450), chất tạo màu beta-carotene tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (331iii)), cà phê hòa tan 7 %, chất tạo màu caramel I - plain tự nhiên, hương sữa dừa giống tự nhiên, hương liệu giống tự nhiên, tổng hợp, muối, bột ca cao, chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa, đậu nành, ngũ cốc. Có sử dụng nguyên liệu chứa sunfit.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,2 %

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì
Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất theo số TCCS 06:2019/BH106

Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.
Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.



Mã KS: BGTF00386.06.2019.BH106
Ver: 1 | Date: 13.09.2019



Hương vị
CAFÉ • KEM • SỮA • DỪA

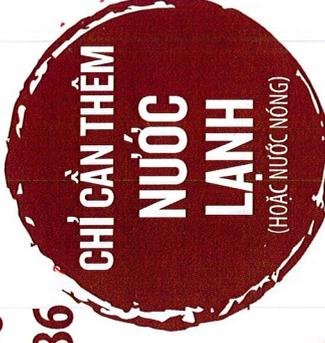
Cà phê 4 trong 1 **MỚI**

08CF00636

BGTF00386



VINACAFÉ BH



Sản phẩm
chất lượng của VINACAFÉ BH

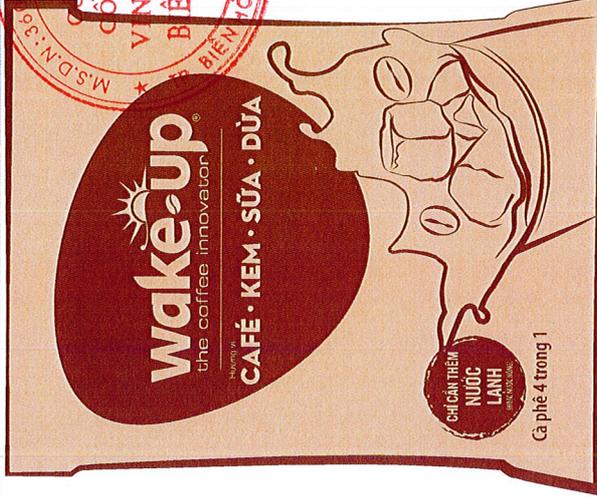
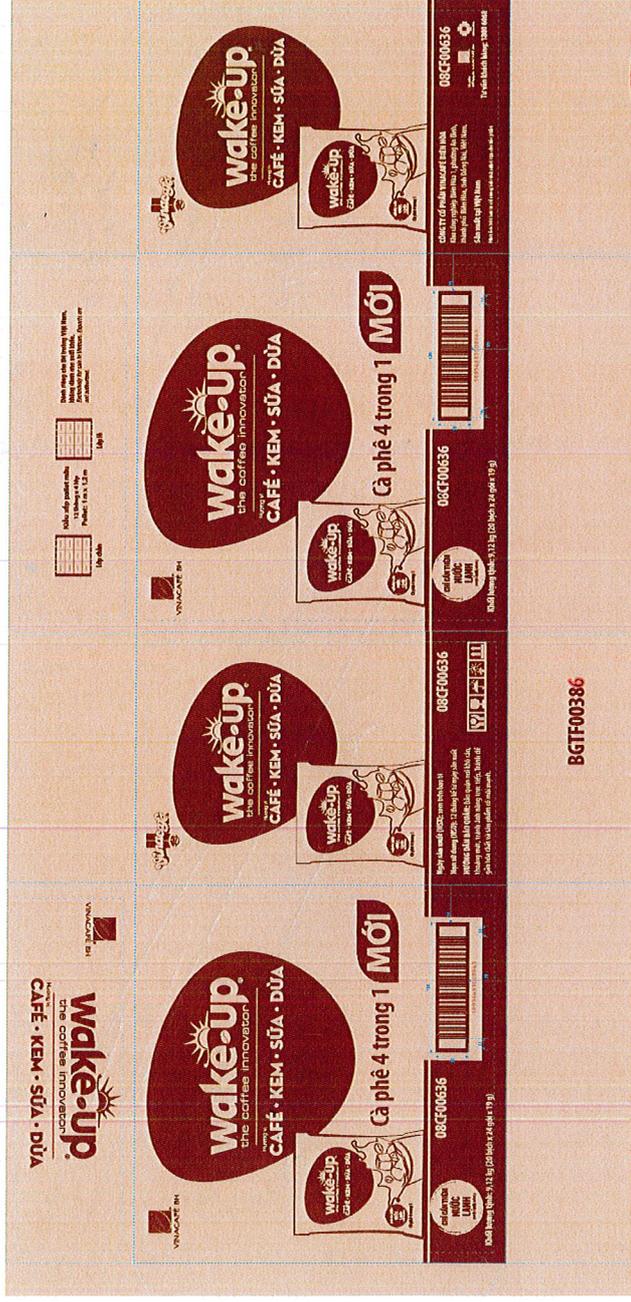
Vietnam Value

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Khối lượng tịnh: 9,12 kg (20 bịch x 24 gói x 19 g)

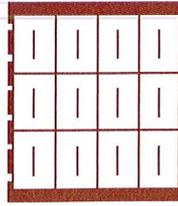


18934683008963

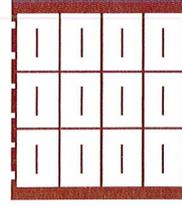


Dành riêng cho thị trường Việt Nam,
không dành cho xuất khẩu.
Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Kiểu xếp pallet mẫu
12 thùng x 4 lớp
Pallet: 1 m x 1,2 m



Lớp lẻ



Lớp chẵn

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình,
thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Sản xuất tại Việt Nam

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm