

Số: 22/2018/VCF.CM

Biên Hòa, ngày 12 tháng 4 năm 2018

THÔNG BÁO

Về việc thay đổi, bổ sung mẫu nhãn

Kính gửi: Chi Cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế Đồng Nai

Công ty cổ phần Vinacafé Biên Hòa (“Công ty”) gửi lời cảm ơn đến sự hỗ trợ của Chi Cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế Đồng Nai (“Quý cơ quan”) trong thời gian qua.

Công ty chúng tôi là doanh nghiệp sản xuất sản phẩm CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ đã được Quý cơ quan cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm số 086/2017/YTĐN-XNCB ngày 31/03/2017 (đính kèm)

Bằng Công văn này theo Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Công ty chúng tôi thông báo về việc điều chỉnh, bổ sung nội dung trên các mẫu nhãn, cụ thể:

- Bổ sung nội dung:
 - (i) Sản xuất tại Việt Nam
 - (ii) Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.
Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.
- Điều chỉnh nội dung hạn sử dụng:
 - (i) Sử dụng tốt nhất trước: 24 tháng kể từ NSX

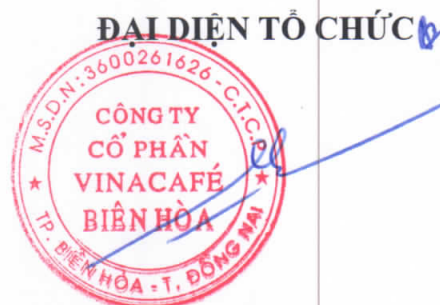
Chất lượng sản phẩm và các nội dung ghi nhãn bắt buộc khác trong hồ sơ công bố giữ nguyên không đổi.

Đính kèm thông báo này là các mẫu nhãn bổ sung. Chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm, tạo điều kiện cho Công ty sản xuất kinh doanh phục vụ người tiêu dùng

Trân trọng.

Nơi nhận:

- Như trên.
- Lưu VT.



NGUYỄN TÂN KỶ
TỔNG GIÁM ĐỐC



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 10 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

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

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB: 086/2017/YTĐN-XNCB

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 24 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.



Sản phẩm chất lượng của **VINACAFÉ BH**

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

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





CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 15 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

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

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB: 086/2017/YTĐN-XNCB

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 24 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.



Sản phẩm chất lượng của **VINACAFÉ BH**

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

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



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 20 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

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

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB: 086/2017/YTĐN-XNCB

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 24 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.



VINACAFÉ BH

Sản phẩm chất lượng của

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

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



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 25 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

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

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB: 086/2017/YTĐN-XNCB

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 24 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.



VINACAFÉ BH

Sản phẩm chất lượng của

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

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



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 30 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

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

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB: 086/2017/YTĐN-XNCB

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 24 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.



Sản phẩm chất lượng của **VINACAFÉ BH**

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

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





SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI
CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: 086/2017/YTĐN-XNCB

Đồng Nai, ngày 31 tháng 3 năm 2017

**XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH
AN TOÀN THỰC PHẨM**

Chi cục An toàn Vệ sinh Thực Phẩm Tỉnh Đồng Nai xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

Địa chỉ: KCN Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

Điện thoại: 0613 836554;

Fax: 0613 836108

Cho sản phẩm: **CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ** do CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA, địa chỉ KCN Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam sản xuất, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 5 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm. *Ull*

Nơi nhận:
- Công ty CP Vinacafe BH;
- Lưu: ĐK&CNTP.

CHI CỤC TRƯỞNG

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
TỈNH ĐỒNG NAI

NGUYỄN VĂN HỮU



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 05:2017/BH106

Tên tổ chức, cá nhân: 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

Điện thoại: (061) 383 6554

Fax: (061) 383 6108

CÔNG BỐ

Sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

Xuất xứ: sản xuất tại

D: 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

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

1. QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
2. QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
3. Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
4. Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 – Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Biên Hòa, ngày 07 tháng 03 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thanh Tùng

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------|---|
| SỐ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH ĐỒNG NAI | NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ | TCCS số: 05:2017/BH106 |
| CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA | CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ | Có hiệu lực từ ngày 31 tháng 3 năm 2017 |

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng bột, tơi khô, không vón cục không vạt lạ
- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng
- Mùi, vị: Thơm đặc trưng của cà phê hòa tan, không có mùi, vị lạ.

1.2. 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 | ≥ 2,5 |
| 3 | Hàm lượng tro tổng số | % khối lượng | ≥ 5,0 |
| 4 | pH (dung dịch 1,2 %, 25°C) | - | 4,5 – 5,5 |
| 5 | Tỷ trọng khối | g/ml | 0,2 – 0,4 |

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (theo 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 tối đa các chỉ tiêu về vi sinh đối với nhóm sản phẩm cà phê)

| 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 |
| 7 | <i>Bacillus cereus</i> | CFU/g | 10 |



1.4. **Hàm lượng kim loại nặng** (áp dụng 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 trưởng Bộ Y tế dành 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 |

1.5. **Hàm lượng độc tố vi nấm** (áp dụng 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 |

1.6. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** phù hợp theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 02 năm 2007 của Bộ Y tế.

2. Thành phần cấu tạo:

100 % hạt cà phê

3. Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng:

NSX: xem trên bao bì.

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống

4.2. Hướng dẫn bảo quản:

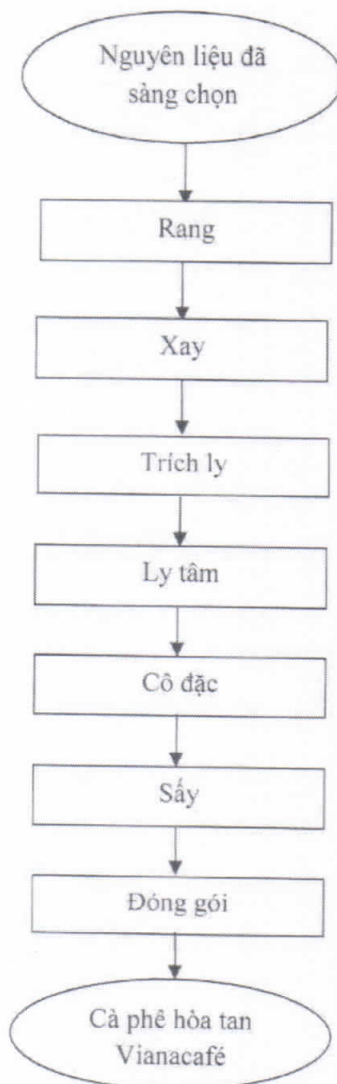
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh bịch: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg

- Bao bì: đựng trong bao bì nhựa PP. Đóng thùng carton 1 bịch/thùng

6. Quy trình sản xuất:



Hình – Quy trình sản xuất Cà phê hòa tan Vinacafé

Thuyết minh quy trình sản xuất:

- Cà phê nhân sau khi đã được sàng chọn và loại bỏ tạp chất được chuyển vào máy rang, rang đến màu thích hợp và làm nguội nhanh bằng nước.
- Sau đó, cà phê được xay đến kích cỡ theo tiêu chuẩn.
- Sau khi xay cà phê được trích ly bằng nước nóng, dịch trích ly được làm lạnh, ly tâm tách cặn.
- Tiếp theo, dịch được cô đặc, sấy phun thu được cà phê hòa tan và được chuyển đi đóng gói.

7. Nội dung ghi nhãn:

7.1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

7.2. Thành phần:

100 % hạt cà phê

7.3. Khối lượng tịnh:

Khối lượng tịnh:

7.4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Hướng dẫn bảo quản:

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

7.5. Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng:

NSX: xem trên bao bì.

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX

7.6. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %

7.7. Sản xuất theo TCCS

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB:

7.8. Sản phẩm chất lượng của (Logo Vinacafé BH)

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

7.9. Thông tin khác về sản phẩm trên gói:

LOẠI: (theo mã sản phẩm thực tế áp dụng)

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

8.1. Xuất xứ:

Sản xuất tại:

D: 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

8.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm, kiểm soát chất lượng và giám sát định kỳ theo đúng hồ sơ đã công bố trước cơ quan nhà nước:

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

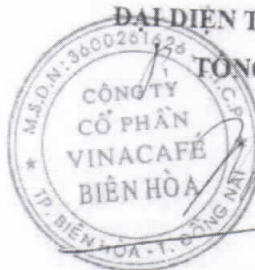
Điện thoại: (061) 383 6554

Fax: (061) 383 6108

Biên Hòa, ngày 07 tháng 03 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



Tên tổ chức, cá nhân: 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

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

| TT | Đang áp dụng hệ thống quản lý tiên tiến (HACCP, GMP, ISO...) | Kiểm nghiệm định kỳ (số lần/năm) | Công bố lại (tháng/năm) |
|-----|--|----------------------------------|--|
| (1) | ISO 22000:2005 | 1 lần/năm | 5 năm kể từ ngày ký giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm |

Biên Hòa, ngày 07 tháng 03 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thanh Hùng

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

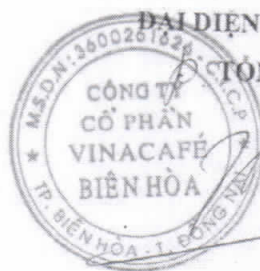
Sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

| Các quá trình sản xuất cụ thể | Kế hoạch kiểm soát chất lượng | | | | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------------|----------------------------------|---------|
| | Các chỉ tiêu kiểm soát | Quy định kỹ thuật | Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu | Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra | Phương pháp thử nghiệm/kiểm tra | Biểu mẫu ghi chép | Ghi chú |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| Kiểm soát nguyên liệu đầu vào | Cảm quan | Theo TCKT từng loại nguyên liệu | 1 mẫu / lô hàng | Hội đồng đánh giá cảm quan | Theo quy trình đánh giá cảm quan | BM01-04/TT-QA-019 | |
| | Hóa lý, cơ lý | | | | Theo TT kiểm tra cả phê nguyên liệu | | |
| Rang | Độ màu | Theo TCKT | 1 mẫu / 1 mẻ / 1 loại cà phê rang | Máy đo màu | Phương pháp so màu | BM01/TT-QA-023 | |
| | Độ ẩm | 5- 7 % | | Máy đo ẩm | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | | |
| Xay | Kích thước hạt | Theo TCKT | 1 lần / ngày | Máy sàng rây | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | BM02/TT-QA-023 | |
| | | | | | Sàng rây | | |
| Trich ly | Độ brix Độ pH | Theo TCKT | 1 lần / bình 3 bình / lần | Máy đo brix Máy đo pH | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | BM01/HD-BT-006 BM01/HD-BT-010 | |
| Cô đặc | Độ brix Độ pH | Theo TCKT | 2h / lần | Máy đo brix Máy đo pH | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | | |
| Sấy | Độ ẩm Độ màu Tỷ trọng Độ pH | Theo TCKT | 1 h / lần pH (3h/ lần) | Máy đo ẩm Máy đo màu Dụng cụ đo tỷ trọng Máy đo pH | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | BM01/HD-BT-011 | |
| Đóng gói | Khối lượng tịnh Cảm quan Vi sinh | Theo TCKT | Mỗi bin Mỗi đợt SX | Cân điện tử Hội đồng đánh giá cảm quan Nồi hấp Tủ mát, tủ sấy Dụng cụ pha | Cân từng bao | | |

Biên Hòa, ngày 07 tháng 03 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nhuận Thanh Tùng



Nhãn sản phẩm CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

Nguyễn Thanh Hùng



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 10 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản:

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



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BIÊN HÒA

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



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 15 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản:

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



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BIÊN HÒA

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



Nguyễn Thanh Hùng



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 20 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản:

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



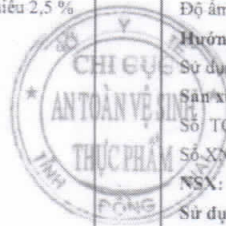
Sản phẩm chất lượng của

VINACAFÉ TH

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



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 25 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản:

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



Sản phẩm chất lượng của

VINACAFÉ TH

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



CÀ PHÊ HÒA TAN VINACAFÉ

LOẠI:

Khối lượng tịnh: 30 kg

Thành phần: 100 % hạt cà phê

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,5 %

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng trong chế biến thực phẩm và đồ uống.

Sản xuất theo TCCS:

Số: TCCS 05:2017/BH106

Số XNCB:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ NSX

Hướng dẫn bảo quản:

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



Sản phẩm chất lượng của

VINACAFÉ TH

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