

Số: 81/2018/VCF-TB

Biên Hòa, ngày 30 tháng 8 năm 2018

THÔNG BÁO

Về việc bổ sung mẫu nhãn

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

Lời đầu tiên, Công ty cổ phần Vinacafé Biên Hòa (**“Công ty”**) trân trọng 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 SỮA UỐNG LIỀN – VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ đã được Quý cơ quan cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm số 166/2017/ATTP-XNCB ngày 12/07/2017 (đính kèm)

Bằng Công văn này theo Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Công ty chúng tôi thông báo về việc bổ sung phiên bản nhãn sản phẩm dùng trong chương trình khuyến mại:

- Bổ sung nội dung:

- + Dành riêng cho thi trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

- + Tăng
- ^(**)
- (hình cái muỗng)

- + (**) Mua 1 hộp Cà phê sữa uống liền - Vinacafé Chất Sài Gòn cà phê sữa đá tặng 1 muỗng. Chương trình chỉ áp dụng trong thời gian khuyến mại.

- Bỏ nội dung:

- + (logo Facebook) Kết nối cùng Chất tại: www.facebook.com/chatcaphe

Các nội dung ghi nhận bắt buộc trong hồ sơ công bố giữ nguyên không đổi.

Đính kèm thông báo này là 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 nhân:

- Như trên.
- Lưu VT.



TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN TÂN KỶ



CHẤT

SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

SÀI GÒN

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

Béo ngọt, đắng nhẹ, đá lạnh canh,
từng ngụm mát lạnh, rôm rả
chuyện trò quên nắng nóng...

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cho 1 gói
Vinacafé Chất

2. Châm 50 ml
nước nóng

3. Khuấy đều, thêm đá
và thưởng thức!

Lần đầu tiên

VINACAFÉ CHẤT

SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
với cà phê được làm hoàn toàn
từ **100% NƯỚC CỐT ĐẦU**
của cà phê rang xay nguyên
chất, hòa quện cùng vị sữa
đặc thơm béo, cho bạn một ly
cà phê sữa đá **THƠM NGON**

ĐÚNG CHẤT PHA PHIN.



VINACAFÉ BH Vietnam Value

BGHF00138



8 934683 007693

Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Sản xuất theo TCCS

Số TCCS 01:2017/BH106

Số XNCB 166/2017/NTĐN-XNCB

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.

Sản xuất theo TCCS

Số TCCS 01:2017/BH106

Số XNCB 166/2017/NTĐN-XNCB

CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN

Lượng danh định:

+ Cà phê sữa uống liền - Vinacafé Chất Sài Gòn cà phê sữa đá: 10 gói x 29 g

+ Muỗng (hàng tặng): 1 muỗng x (20 ± 2) g

Tổng số: 10 Gói Cà phê sữa uống liền - Vinacafé Chất Sài Gòn cà phê sữa đá

(Khối lượng tịnh: 290 g) và 1 muỗng (Khối lượng: (20 ± 2) g)

(**) Mua 1 hộp Cà phê sữa uống liền - Vinacafé Chất Sài Gòn cà phê sữa đá tặng 1 muỗng.

Chương trình chỉ áp dụng trong thời gian khuyến mãi.

(*) 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên

Thành phần: Đường, bột kem 33 % (dầu thực vật, đường, chất khô từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340ii, 452i), chất điều chỉnh độ axit (331iii), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450)), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên 9,3 %, maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê giống tự nhiên và hương tổng hợp (hương vanilla, hương sữa đặc), muối i-ốt, chất làm đầy (466), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,45 %.

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 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

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

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: 166/2017/YTĐN-XNCB

Đồng Nai, ngày 12 tháng 7 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, Việt Nam.

Điện thoại: 0251.3836554;

Fax: 0251.3836108;

Cho sản phẩm: **CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN – VINACAFÉ CHẤT
SAI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ** 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.

Nơi nhận:

- Công ty CP Vinacafé Biên Hòa;
- Lưu: ĐK&CNSP.



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: 01:2017/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: (0251) 383 6554

Fax: (0251) 383 6108

CÔNG BỐ:

Sản phẩm: CÀ PHÊ SỮA UÔNG LIỀN – VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

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 - 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.
5. Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 - Về nhãn hàng hóa
6. Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 - Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
7. Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/05/2015 - Sửa đổi, bổ sung một số quy định của thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
8. Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/08/2001 - Về việc ban hành "Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm"
9. Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 – Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

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 28 tháng 6 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC

VINACAFÉ

BIÊN HÒA

NGUYỄN TÂN KỲ

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH ĐỒNG NAI	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	TCCS số: 01:2017/BH106
CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN – VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	Có hiệu lực từ ngày 12 tháng 7 năm 2017

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: tổng thể màu nâu nhạt.
- Mùi: thơm ngon, hương cà phê rõ rệt.
- Vị: đặc trưng.

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	$\leq 5,0$
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	$\geq 0,45$
3	Hàm lượng protein	% khối lượng	$\geq 2,0$
4	Hàm lượng béo	% khối lượng	$\geq 9,0$
5	Hàm lượng carbohydrate	% khối lượng	≥ 55

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 dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế.

2. Thành phần cấu tạo: (phù hợp Thông tư 27/2013/TT-BYT, Thông tư 08/2015/TT-BYT, Quyết định 3742 /2001/QĐ-BYT)

Đường, bột kem (33 %) (dầu thực vật, đường, chất khô từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340ii, 452i), chất điều chỉnh độ axit (331iii), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450)), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên (9,3 %), maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê giống tự nhiên và hương tổng hợp (hương vanilla, hương sữa đặc), muối I-ốt, chất làm đầy (466), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

3. Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng:

Gói dây và hộp chứa gói dạng dây

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 14 tháng kể từ NSX.

Gói rời và hộp chứa gói rời

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Trên gói:

Cho 1 gói Vinacafé Chát vào ly, châm 50 ml nước nóng, khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

Trên hộp:

1. Cho 1 gói Vinacafé Chát
2. Châm 50 ml nước nóng
3. Khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

4.2. Hướng dẫn bảo quản:

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

4.3. Cảnh báo vệ sinh, an toàn:

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

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

- Bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì màng ghép phức hợp.
- Khối lượng tịnh gói: 29 g.
- Sản phẩm được đóng gói thành các dạng sau:
 - Dây: 10 gói x 29 g
 - Hộp giấy chứa gói dạng dây: 290 g (10 gói x 29 g)
 - Hộp giấy chứa gói rời: 290 g (10 gói x 29 g)

6. Quy trình sản xuất (có thuyết minh chi tiết quy trình sản xuất): Phụ lục 1.

7. Nội dung ghi nhãn:

7.1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN – VINACAFÉ CHÁT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

7.2. Thành phần:

Đường, bột kem (33 %) (dầu thực vật, đường, chất khô từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340ii, 452i), chất điều chỉnh độ axit (331iii), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450)), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên (9,3 %), maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê giống tự nhiên và hương tổng hợp (hương vanilla, hương sữa đặc), muối I-ốt, chất làm dày (466), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

7.3. Khối lượng tịnh:

Trên gói: Khối lượng tịnh: 29 g

Trên hộp: Khối lượng tịnh: 290 g (10 gói x 29 g)

7.4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Trên gói:

Cho 1 gói Vinacafé Chát vào ly, châm 50 ml nước nóng, khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

Trên hộp:

1. Cho 1 gói Vinacafé Chát
2. Châm 50 ml nước nóng
3. Khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

Hướng dẫn bảo quản:

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

8.5. Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng:

Gói dây và hộp chứa gói dạng dây:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 14 tháng kể từ NSX.

Gói rời và hộp chứa gói rời:

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX.

7.6. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,45 %.

7.7. Sản xuất theo TCCS

Số: TCCS 01:2017/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

Sản xuất tại Việt Nam

7.9. Thông tin khác về sản phẩm:

Trên gói:

- 100 % * NƯỚC CỐT ĐẦU TIÊN – NGUYÊN CHẤT
- SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
- THOM NGON ĐÚNG CHẤT PHA PHIN
- Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.
- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.
- * 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên
- (logo SINCE 1968)

- logo Vietnam Value

Trên hộp:

- 100 % * NƯỚC CỐT ĐẦU TIÊN – NGUYÊN CHẤT

- SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

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

- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

- * 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên

- Lần đầu tiên VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ với cà phê được làm hoàn toàn từ 100 % NƯỚC CỐT ĐẦU của cà phê rang xay nguyên chất, hòa quyện cùng vị sữa đặc thơm béo, cho bạn một ly cà phê sữa đá THƠM NGON ĐÚNG CHẤT PHA PHIN.

- Béo ngọt, dễ uống, đá lạnh canh, từng ngụm mát lạnh, rôm rả chuyện trò quên nắng nóng...

- (logo SINCE 1968)

- (logo Vietnam Value)

- (logo Facebook) Kết nối cùng CHẤT tại: www.facebook.com/chatcaphe



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: (0251) 383 6554

Fax: (0251) 383 6108

Biên Hòa, ngày 28 tháng 6 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NGUYỄN TÂN KỲ

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

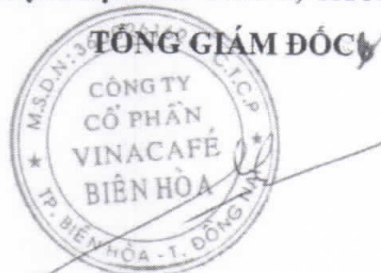
KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

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 lần / 1 lô hàng nhập	Dụng cụ pha, ly tách	Cảm quan so với mẫu chuẩn		
	Hóa lý			Máy đo ẩm Máy đo pH	Theo HDCV kiểm tra hóa lý	Theo BM từng loại nguyên liệu	
	Vi sinh			Nồi hấp Tủ ẩm Tủ cấy	TCVN 4884:2005 TCVN 8275-1/2:2010 TCVN 6848:2007	BM09/QT-TN-10	
Đầu trộn	Cảm quan	Độ đồng đều	2 mẫu/mẻ trộn	Dụng cụ pha, ly tách	Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn	BM07/QT-QA-017	
		Cảm quan so với mẫu chuẩn					
	Hóa lý	Theo TCKT từng loại bán thành phẩm	1 mẫu / 1 loại BTP / 1 ngày	Máy đo ẩm Máy đo pH	Theo HDCV kiểm tra hóa lý		
	Vi sinh		1 lần / lot / 1 tuần	Nồi hấp Tủ ẩm Tủ cấy	TCVN 4884:2005 TCVN 8275-1/2:2010 TCVN 6848:2007	BM09/QT-TN-10	
Đóng gói	Bao bì	Đảm bảo đường ép kín. Đủ khối lượng đóng gói.	4 lần/ca	-	Kiểm tra trọng lượng bằng cân	BM /TT – QA 022	
Kiểm tra thành phẩm	Hóa lý	Theo TCKT thành phẩm	1 lot / 1 ngày	Máy đo ẩm	Theo HDCV kiểm tra hóa lý		
	Vi sinh		1 lần / 1 tuần	Nồi hấp Tủ ẩm Tủ cấy	TCVN 4884:2005 TCVN 8275-1/2:2010 TCVN 6848:2007	BM09/QT-TN-10	
	Cảm quan		2 lần / ca	Dụng cụ pha	Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn	BM /QT-QA-017	

Biên Hòa, ngày 18 tháng 6 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



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 SỮA UỐNG LIỀN - VINACAFÉ CHẤT SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

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 28 tháng 6 năm 2017

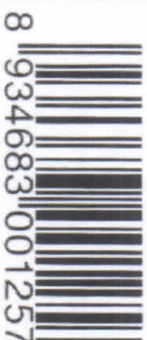
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NGUYỄN TÂN KỶ



NGUYỄN TÀN KỲ



Kết nối cùng CHẤT tại:

www.facebook.com/chatcaph

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

CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN

Khối lượng tịnh: 290 g (10 gói x 29 g)

* 100 % thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đậu tiên

Thành phần:

Bơ, bơ kem (33 %) (đầu thực vật, đường, chất béo từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340i, 432i), chất điều chỉnh độ axit (331iiv), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vanillin), tinh bột biến tính (1450i), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đậu tiên (9,3 %), maltoдекстрin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê gừng từ thiên nhiên và hương tổng hợp hương vanilla, hương sữa đặc, muối ăn, chất làm dày (đặc), chất tạo ngọt tổng hợp (950i). Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %, Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,45 %, MSX: Xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ MSX



Website: www.vinacafe.com.vn

Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ PH. I. CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

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

Số thuế tại Việt Nam:

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Hương liệu thực phẩm: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp và sản phẩm có hạn sử dụng 18 tháng kể từ MSX

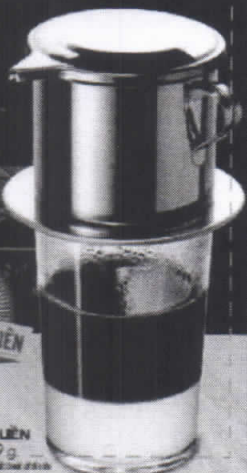
Số thuế: 12017/ĐH106



* 100% thành phần cá phê được làm từ bột cá phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên



Vinacafe
CHẤT
SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ



CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN
- Khối lượng tịnh: 29 g.

1994 Sep 1; 10(9): 1011-1012. doi: 10.1002/ajim.10002

10

5

51

10

11

13

27

13

11-10

①

5

5

Hướng dẫn sử dụng

Do I go home? Or really, does it?

Khay deu, then da va thu

Chiều dài hàng chữ:

100% V

MDA: AGEN PER DAD DI

11. *Phylogenetic relationships*—Phylogenetic relationships among the 11 species of *Phyllanthus* were determined using the parsimony method of Farris (1993) with the computer program PAUP (version 4.0a) (Nelson & OlSEN, 1998). The parsimony method was chosen because it is the most commonly used method for determining phylogenetic relationships (Nelson & OlSEN, 1998). The parsimony method was used to determine the most parsimonious tree (MPT) for the 11 species of *Phyllanthus*. The MPT was determined by using the heuristic search method of Farris (1993) with the computer program PAUP (version 4.0a) (Nelson & OlSEN, 1998). The MPT was determined by using the heuristic search method of Farris (1993) with the computer program PAUP (version 4.0a) (Nelson & OlSEN, 1998). The MPT was determined by using the heuristic search method of Farris (1993) with the computer program PAUP (version 4.0a) (Nelson & OlSEN, 1998).

Mường Bùn Đào Quan: Đào Quan nổi kinh hãi, hoảng hốt tránh đi gần hoa cỏ và vào nhện có mùi mạnh.

Synthesis of the TCCs

56: KCS 01-2017/00110

50 XIN HUI

lưu văn khách hàng: 1800 606 080

Khai công nghiệp Biên Hòa 1, phường A

thành phố Biên Hòa, tỉnh

Sản xuất tại Việt Nam

mann phan

... (1712)

Đầu tiên (93,3%), methacrylin, sau đó phenol (55,0%). Nhưng cả hai dòng từ trên và hướng tổng hợp như sau:

huang shi de ci, qu di 61, chun lan di (46), dai pang t'ing hep (950)

Sản phẩm của người khác có nguồn gốc từ Việt Nam

Thỉnh thoảng nhìn vào họ, chỉ mang tính chất mới mẻ cho sự khám phá.

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

100

65 135 65 135



NGUYỄN TÂN KỲ



Kết nối cùng CHẤT tại:
www.facebook.com/chataph
 Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN

Khối lượng tịnh: 290 g (10 gói x 29 g)

*100% thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên

Thành phần:

Đường, bột kem (33%) (đầu thực vật, đường, chất béo từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340i, 452i)), chất điều chỉnh độ axit (33(iii)), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đóng vón (551), tinh bột biến tính (150i), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên (9,3%), maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê gừng từ nhiên và hương tổng hợp (hương vani), hương sữa đặc, muối i-ốt, chất làm dày (400), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5%, Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,45%, NSX: Xem trên bao bì.

Sử dụng tốt nhất trước: 14 tháng kể từ NSX.



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BIÊN HÒA

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

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

Số điện thoại: 1800.6066

Từ văn phòng đại diện tại khu vực phía nam, thành phố Hồ Chí Minh

Số fax: 0120177181106

Số email:

6 63 66 63 6
3 57 3 3 57 3



3 6 117 123 3 6
5 3 6



Hướng dẫn sử dụng:
Cho 1 gói Vinacafé Chất sữa vào, thêm 50 ml nước nóng, khuấy đều, thêm đá và thưởng thức!

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:
Độ ẩm không quá 5%, hàm lượng cafein tối thiểu 0,45% NSX. Xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 14 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 xuất theo TCCS
Số TCCS 01/2017/BH106
Số XNCB
Tư vấn khách hàng: 1800.6968

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

Thành phần:
Đường, bột kem (33%) (đầu thực vật, đường, chất tạo từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340i, 452ii), d-đinh dẻ hạt (337iii), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450i), bột nguyên chất từ nước cốt đầu tiên (9,3%), maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê tổng hợp từ hương tổng hợp (hương vani), hương sữa đặc, muối i-ốt, chất làm dày (466i), chất tạo ngọt tổng hợp (Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa).

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

Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ

Kết nối cùng CHẤT TẠI: www.facebook.com/chat3x3



NGUYỄN TÂN KỲ

CÀ PHÊ SỮA UỐNG LIỀN
Khối lượng tịnh: 29 g

* 100% thành phần cà phê được làm từ bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên