

Số: ...M4/20187VCF-CV

Biên Hòa, ngày 07 tháng 01 năm 2019

V/v bổ sung 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, kinh doanh 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/YTĐN-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 mẫu nhãn với các thông tin mới như sau:

- Bổ sung nội dung:
 - + Không đun nấu rang cháy
 - + Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.
 - + Thông tin mã số mã vạch
- Điều chỉnh nội dung: 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.
- Các nội dung ghi nhãn 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 nhận:

- Như trên.
- Lưu VT.



ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

**TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN TÂN KỲ**



SÀI GÒN
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

THƠM NGON
ĐÚNG CHẤT PHA PHIN

KHÔNG ĐAU NÀNH
RANG CHÁY



CHẤT

SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

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

BNMF00197



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

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).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

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

Kết nối cùng CHẤT tại:
www.facebook.com/chatcaphe



Hướng dẫn sử dụng:

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

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 ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần hoá chất và sản phẩm có mùi mạnh.

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HOÀ

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

Tư vấn khách hàng: **1800 6068**

Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất theo TCCS

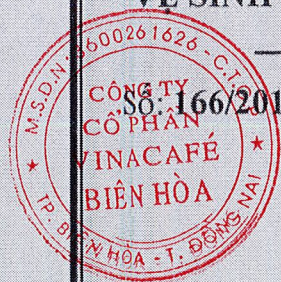
Số: TCCS 01:2017/BH106

Số XNCB: 166/2017/YTĐN-XNCB

Mã kiểm soát AW: BNMF00197.12.2018.BH106
Ver: 1 | Ngày hoàn thành: 28.12.2018

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.



CHI CỤC TRƯỞNG

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 UỐNG 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

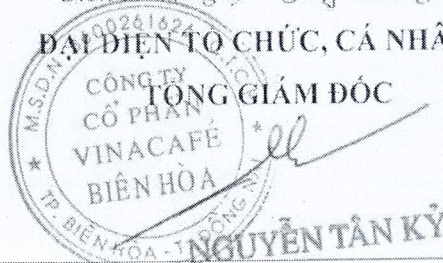
Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

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



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 10/2 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 dày (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 iốt, 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 ĐÀU TIÊN – NGUYÊN CHẤT

.SÀI GÒN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

.THƠM 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 dàng, 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

TỔNG GIÁM ĐỐC



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 28 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



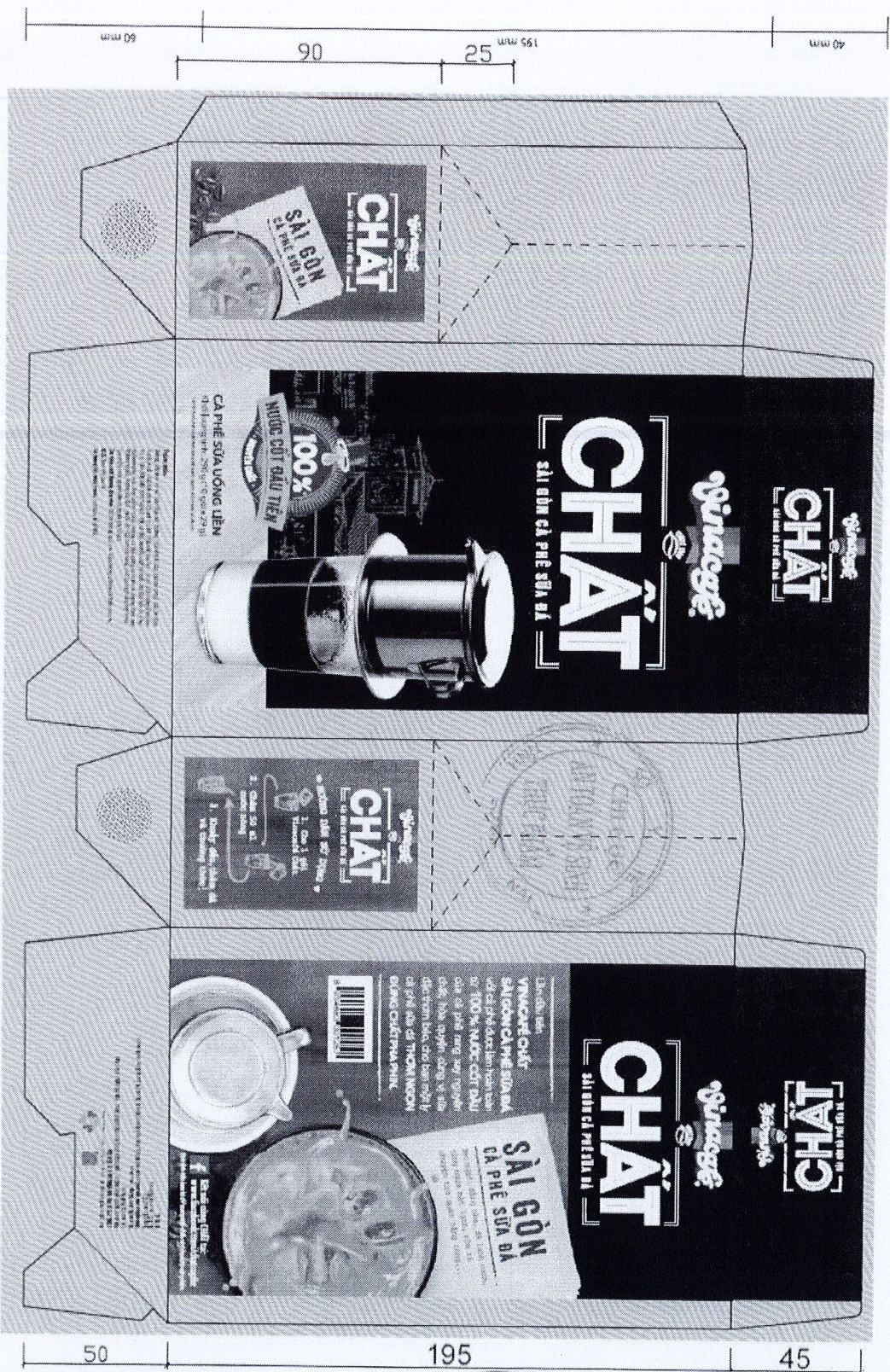
NGUYỄN TÂN KỶ

65

135

65

135



Kết nối cùng CHẤT tại:

www.facebook.com/chataphe

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

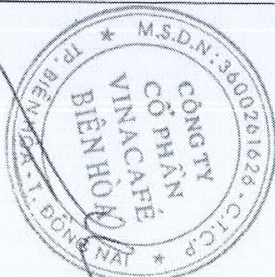
Thành phần:

Bơ, bơ kem (33 %), (dầu thực vật, đường, chất khô từ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340i, 452i), chất điều chỉnh độ axit (33iii), chất nhũ hóa (47i, 47ze), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450i), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên (9,3 %) maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê, hương tự nhiên và hương tổng hợp (hương vanille, hương sữa dừa), muối, chất làm dày (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.



NGUYỄN TÂN KỲ

8 934683 001257



Sản phẩm tương đương 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.

Sản xuất tại Việt Nam.

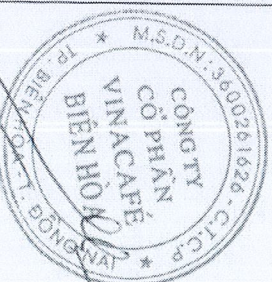
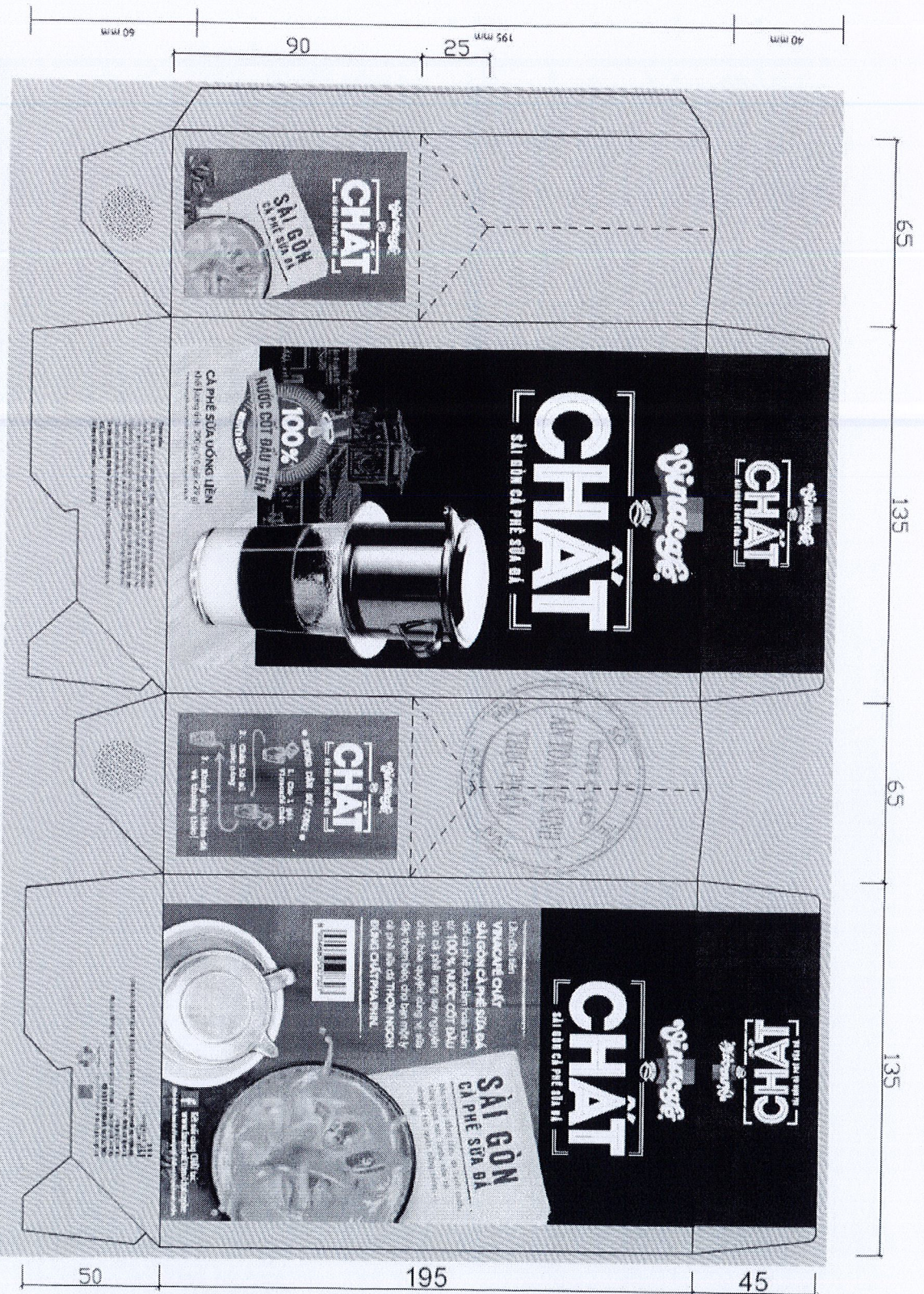
Tư vấn khách hàng: 1800 6008

Hương dứa, hương chanh: Sản phẩm có thể thay thế hương vị khác. Thành phần dinh dưỡng: 100g sản phẩm chứa 29g bột cà phê, 10g đường, 10g sữa, 10g chất béo, 10g chất xơ, 10g chất khoáng.

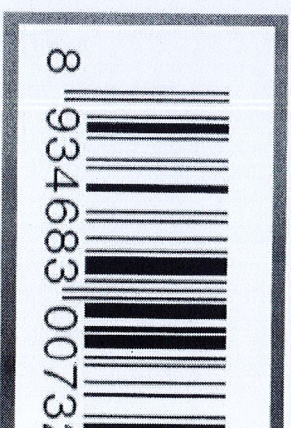
Số đăng ký: 1800 6008

Số MNCB: 1800 6008

f KETON CUNG CHIAI



NGUYỄN TÀN KỶ



Kết nối cùng CHẤT tại:
www.facebook.com/chatcaphe

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

CÀ PHÊ SỮA UỒNG 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:

Bơ, bột kem (33%) (đầu thực vật, đường, chất nhũ sữa, glucose syrup, chất ổn định (340i, 452i), chất điều chỉnh độ axit (331ii), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450i), bột cà phê nguyên chất từ nước cốt đầu tiên (9,3%), maltodextrin, màu thực phẩm (150a), hương cà phê gừng, tự nhiên và hương tổng hợp, hương vani, hương sữa đặc, muối ăn, chất làm dày (900), 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.



www.vinacafe.com

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

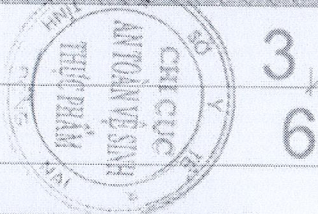
Từ ngày 01/01/2017

Hương dẫn báo quản: Báo quản nội kiểm tra, thu ngân, thanh toán, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai

Sản xuất theo TCS

Số: TCS.01.2017/ĐH.106

Số VINCB




Hướng dẫn sử dụng:
Cho 1 gói Vinacafé Chất Ngon, 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 caffeine tối thiểu 0,45%

NSK: 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 TCS
Số TCS 012017/BH106
Số VMCB

Tư vấn khách hàng: 1800 6065

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
Sân xuất tại Việt Nam

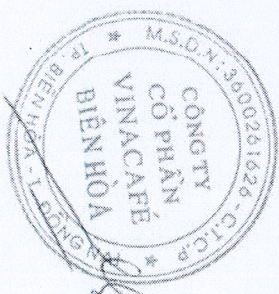
Thành phần:
Đường, bột kem (33%), dầu thực vật, đường, chất khô từ sữa, glucose syrup, chất ăn dính (E400, E572), chất nhũ hóa (E322), chất tạo màu (E102, E122), chất chống đông (E321), tinh bột biến tính (E1450), bột nguyên chất từ nước cốt đậu nành (9,3%), maltodextrin, màu thực phẩm (E150a), hương và phê giống từ nước cốt đậu nành, hương vani, hương sữa đặc, muối - 0,1%, chất làm dày (E466), chất tạo ngọt tổng hợp (E951)

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:
f www.facebook.com/chat



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 đậu nành