

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 004/VCF/2025

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Sau đây viết tắt là ("VCF")

Địa chỉ: Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, 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: được thay thế bởi Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm BRCGS số 381A1810005 và Giấy chứng nhận này được cập nhật theo từng thời điểm.

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: CÀ PHÊ RANG XAY D**

**2. Thành phần:** Hạt cà phê Robusta 90 %, hạt cà phê Arabica

**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 chứa trong bao bì màng nhựa ghép phức hợp, phần quai cài bằng giấy, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế. Khối lượng tịnh: 12 g.

- Các gói được đóng trong hộp giấy sau đó được đóng vào thùng carton với quy cách:

+ Hộp: Khối lượng tịnh: 120 g (10 gói x 12 g)

+ Thùng: Khối lượng tịnh: 1,44 kg (12 hộp x 10 gói x 12 g);

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

- D: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.



*(Handwritten signature)*

- L: Nhà máy cà phê Biên Hòa II - Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa  
Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai,  
Việt Nam

(Địa chỉ sản xuất được mã hóa thành các ký tự in hoa, in gần khu vực thông tin NSX – HSD)

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm** (đính kèm Phụ lục - Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. 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 đối với nhóm sản phẩm cà phê.
2. 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 theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế đối với nhóm sản phẩm hạt cà phê rang và cà phê bột, không bao gồm cà phê hòa tan (cà phê uống liền).
3. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Đồng Nai, ngày 05 tháng 12 năm 2025



*Nguyễn Công Hoàn*



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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 004/VCF/2025

<b>CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ</b>	<b>SỐ TCCS 05:2025/BH106</b>
	<b>CÀ PHÊ RANG XAY D</b>	Có hiệu lực kể từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố và/hoặc thủ tục thông báo bằng văn bản đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền

#### 1. Các chỉ tiêu cảm quan: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất:

- Trạng thái: Dạng bột
- Màu sắc: Màu nâu đặc trưng của bột cà phê rang xay
- Mùi: Thơm đặc trưng của bột cà phê rang xay
- Vị: Đặc trưng của bột cà phê rang xay

#### 2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	% khối lượng	≤ 5,0
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	≥ 2,0

#### 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất (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):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 <sup>3</sup>
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
3	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không phát hiện
4	<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>

Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.



*[Handwritten signature]*

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 hạt cà phê rang và cà phê bột, không bao gồm 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	5



Bản tự công bố này được đăng tải tại website: [www.vinacafebienhoa.com](http://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.



Số: 026135 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 26643.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG TRẦN BIÊN, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM  
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY D  
Ngày lấy mẫu : 26/08/2025  
Lượng mẫu : 16 gói x 12 g  
Ngày nhận mẫu : 26/08/2025  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Trần Duy Trâm Anh  
Thời gian thử nghiệm : 26/08/2025-29/08/2025

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Độ ẩm	AOAC 979.12	1,88	% khối lượng
2	Tro không tan trong HCl	HD.PP.16/TT.LH:2024 (Ref.AOAC 941.12) (a)	Không phát hiện LOQ = 0,1	% khối lượng
3	Cafein	HD.PP.02/TT.SK:2023 (a)	2,46	%

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì kín, không có nhãn sản phẩm, không NSX - HSD, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **29-08-2025**  
TU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: 027175/VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 26706.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG TRẦN BIÊN, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM  
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY D  
Ngày lấy mẫu : 26/08/2025  
Lượng mẫu : 16 gói x 12 g  
Ngày nhận mẫu : 26/08/2025  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy  
Thời gian thử nghiệm : 26/08/2025-04/09/2025

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (a)	< 10	CFU/g
2	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017 (a)	< 10	CFU/g
3	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 (a)	Không phát hiện	/25 g
4	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (a)	< 10	CFU/g

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì kín, không nhãn sản phẩm, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

09-09-2025

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



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: 027174 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 26705.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG TRẦN BIÊN, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM  
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY D  
Ngày lấy mẫu : 26/08/2025  
Lượng mẫu : 16 gói x 12 g  
Ngày nhận mẫu : 26/08/2025  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy  
Thời gian thử nghiệm : 26/08/2025-05/09/2025

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Ochratoxin A	HD.PP.17/TT.SK: 2023 (Ref. AOAC 2004.10) (a)	Không phát hiện LOD = 0,3	µg/kg

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì kín, không nhãn sản phẩm, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày ..... **09-09-2025**  
TU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN





Số: 027173/VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 26704.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 1, PHƯỜNG TRẦN BIÊN, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM  
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY D  
Ngày lấy mẫu : 26/08/2025  
Lượng mẫu : 16 gói x 12 g  
Ngày nhận mẫu : 26/08/2025  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy  
Thời gian thử nghiệm : 26/08/2025-05/09/2025

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong bao bì kín, không nhãn sản phẩm, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

09-09-2025

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



15

839

V-CUT

100

200

8.8

100



**Yimacafé**  
FINE ROBUSTA  
CÀ PHÊ RANG XAY  
PHIN GIẤY™

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 13.9

**KHUNG IN DATE**  
10\*35

**CÀ PHÊ RANG XAY PHIN GIẤY™**

Sử dụng ngay sau khi mở gói để trải nghiệm hương vị trọn vẹn

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

- BƯỚC 1:** Lấy rời vỏ và lọc bỏ bã.
- BƯỚC 2:** Mò qua theo 2 bên, gạt sạch vào thùng ly.
- BƯỚC 3:** Đổ nước sôi lên bề mặt bột và khuấy đều.
- BƯỚC 4:** Tắt đèn bếp, khuấy đều và thưởng thức.

**Thành phần:** Cà phê Robusta 100%  
• Không chứa đường và chất béo

**THÀNH PHẦN:** Hạt cà phê Robusta ~ 90%  
Hạt cà phê Arabica ~ 10%  
Bột cacao ~ 1%  
Bột sữa ~ 1%  
Bột đường ~ 1%  
Bột vani ~ 1%  
Bột muối ~ 1%

**Đặc tính:** Hạt cà phê Robusta ~ 90%  
Hạt cà phê Arabica ~ 10%  
Bột cacao ~ 1%  
Bột sữa ~ 1%  
Bột đường ~ 1%  
Bột vani ~ 1%  
Bột muối ~ 1%

**Chất lượng:** Sản phẩm đạt tiêu chuẩn Việt Nam

**Địa chỉ:** Công Ty Cổ Phần Yimacafé Biên Hòa  
Số 10 Đường 10, Phường Tân Phú, Quận 9, TP. Hồ Chí Minh

**Hotline:** 1900 1234

**Website:** www.yimacafe.com.vn

**Ngày sản xuất (NSX):** 12/2025

**Hạn sử dụng (HSD):** 12/2026

**Khối lượng tịnh:** 13.9g

**CÀ PHÊ RANG XAY ID**

8 954683 010761

BMNF00326

10\*5

125

8.3

Mã kiểm soát AW: 05/2025/BH106.BNMF00326

04-12-2025



FINE ROBUSTA<sup>(\*)</sup>  
CÀ PHÊ RANG XAY  
PHIN GIẤY<sup>(\*\*)</sup>

**KHOẪI LƯỢNG TINH:**  
12 g

Mách bạn:

- Dịch chiết cà phê vẫn đậm đà khi thêm nước sôi lần 2
- Thích hợp sử dụng với ly có đường kính từ 8 cm - 9 cm

**THÀNH PHẦN:** Hạt cà phê Robusta<sup>(\*)</sup> 90 %, hạt cà phê Arabica  
<sup>(\*)</sup> Công thức sử dụng nguyên liệu hạt cà phê Robusta đạt chuẩn Fine Robusta  
<sup>(\*\*)</sup> Phin tiện lợi có quai cài bằng giấy  
Dầu cà phê có thể thấm vào túi lọc gây đổi màu túi nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm



Mã kiểm soát nội  
bộ có thể thay đổi  
theo nhu cầu  
quản lý nhân

## CÀ PHÊ RANG XAY PHIN GIẤY<sup>(\*\*)</sup>

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Sử dụng ngay sau khi mở gói để trải nghiệm hương vị trọn vẹn

- BƯỚC 1:** Lắc nhẹ và xé mở miệng gói
- BƯỚC 2:** Mở quai treo ở 2 bên, gài chắc vào miệng ly
- BƯỚC 3:** Rót đều nước sôi lên bề mặt bột cà phê, chờ 30 giây cho bột cà phê nở ra, rót thêm nước sôi đầy đến miệng gói
- BƯỚC 4:** Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn. Có thể thêm đường, sữa, đá tùy theo khẩu vị

**Sản phẩm**  
chất lượng của



**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**  
Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam



**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG**  
**CHỦ YẾU:** Độ ẩm không quá 5%. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,0%

**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  
**NGÀY SẢN XUẤT (NSX):**  
xem trên bao bì  
**HẠN SỬ DỤNG (HSD):**  
12 tháng kể từ ngày sản xuất

**TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6068**

Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất theo số TCCS 05:2025/BH106

Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để thương mại ở các quốc gia có quy định phụ gia, an toàn thực phẩm khác với Việt Nam

## CÀ PHÊ RANG XAY D

Mã kiểm soát AW: 05/2025/BH106.BNMFF00326

04 -12- 2025



Mã kiểm soát

AW:

05/2025/BH106.

BGHF00227

*[Handwritten signature]*

04-12-2025



FINE ROBUSTA (\*)

CÀ PHÊ RANG XAY  
PHIN GIẤY (\*\*)

KHỐI LƯỢNG TÍNH:  
120 g (10 gói x 12 g)

Dầu cà phê có thể thấm vào túi lọc gây đổi màu túi nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:** Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 2,0 %

**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

**Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để thương mại ở các quốc gia có quy định phụ gia, an toàn thực phẩm khác với Việt Nam**

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

Sản phẩm  
chất lượng của



VINACAFÉ BH

**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**

Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành,  
Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

**TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6068**  
Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất theo số TCCS 05:2025/BH106

**THÀNH PHẦN:** Hạt cà phê Robusta (\*) 90 %, hạt cà phê Arabica

(\*) Công thức sử dụng nguyên liệu hạt cà phê Robusta đạt chuẩn Fine Robusta  
(\*\*) Phin tiện lợi có quai cài bằng giấy

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Sử dụng ngay sau khi mở gói để trải nghiệm hương vị trọn vẹn



**BƯỚC 1:** Lắc nhẹ và xé mở miệng gói



**BƯỚC 2:** Mở quai treo ở 2 bên, gài chắc vào miệng ly



**BƯỚC 3:** Rót đều nước sôi lên bề mặt bột cà phê, chờ 30 giây cho bột cà phê nở ra, rót thêm nước sôi đầy đến miệng gói



**BƯỚC 4:** Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích và phê đậm nhạt của bạn. Có thể thêm đường, sữa, đá tùy theo khẩu vị

BGHF00227



8 934683 010778

Mách bạn:  
• Dịch chiết cà phê vẫn đậm đà khi châm thêm nước sôi lần 2  
• Thích hợp sử dụng với ly có đường kính từ 8 cm - 9 cm

**NGÀY SẢN XUẤT (NSX):** xem trên bao bì

**HẠN SỬ DỤNG (HSD):** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**CÀ PHÊ RANG XAY D**

Mã kiểm soát nội bộ có thể thay đổi theo nhu cầu quản lý nhãn

Mã kiểm soát AW: 05/2025/BH106.BGHF00227

04-12-2025



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH

**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**  
 Lô đất số C.I.III - 3+5+7,  
 Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, 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:** Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để traoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh

(\*) Công thức sử dụng nguyên liệu hạt cà phê Robusta đạt chuẩn Fine Robusta

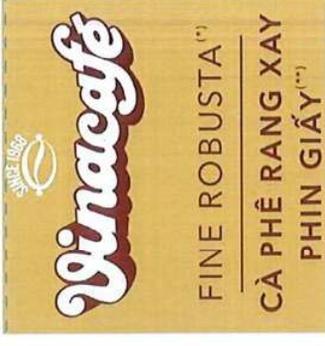
(\*\*) Phin tiện lợi có quai cài bằng giấy

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

**CÀ PHÊ RANG XAY D**

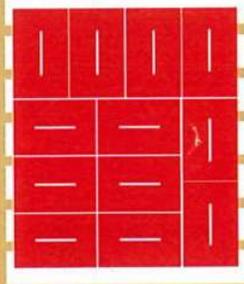
Đáp ứng quy định Việt Nam. Không phù hợp để traoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh

an toàn thực phẩm khác với Việt Nam

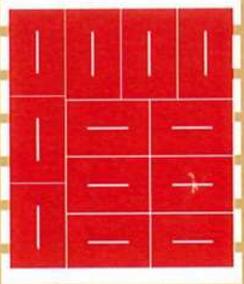


**BGTF00566**

Mã kiểm soát nội bộ có thể thay đổi theo nhu cầu quản lý nhãn



Lớp lẻ



Lớp chẵn

**Quy cách xếp pallet**  
 12 thùng x 5 lớp  
 Pallet: 1,2 m x 1 m

**TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6068**  
**KHỐI LƯỢNG TÍNH:**  
 1,44 kg (12 hộp x 10 gói x 12 g)

**08CF00824**



Mã kiểm soát AW: 05/2025/BH106.BGTF00566

*Handwritten signature*

04-12-2025

