

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 010/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 VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE

2. Thành phần:

Cà phê nhân 117 g (**), đường caramen, hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), muối.

(**) khối lượng nguyên liệu để sản xuất 100 g thành phẩm

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm đựng trong viên nhôm, hàn kín miệng bằng màng nhôm phức hợp, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Khối lượng tịnh: 5,5 g

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

- Hộp: Khối lượng tịnh: 38,5 g (7 viên x 5,5 g)
- Thùng: Khối lượng tịnh: 770 g (20 hộp x 7 viên x 5,5 g)

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

- U: Công ty Cổ phần Nước khoáng Vĩnh Hảo – Chi nhánh Long Thành

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.



(Handwritten signatures)

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 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 11 tháng 12 năm 2025



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 010/VCF/2025

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 15:2025/BH106
	CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE	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, ép thành viên nén
- 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	$\leq 5,0$
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	$\geq 1,5$
3	Hàm lượng chất đạm/ <i>protein</i> (*)	g/100 ml	1,0 – 2,0
4	Hàm lượng chất béo/ <i>total fat</i> (*)	g/100 ml	$\leq 0,5$
5	Hàm lượng carbohydrat/ <i>carbohydrate</i> (*)	g/100 ml	0,5 – 1,0
6	Giá trị năng lượng/ <i>Energy</i> (*)	kcal/100 ml	6,3 – 11,7
7	Hàm lượng natri/ <i>sodium</i> (*)	mg/100 ml	≤ 76
8	Hàm lượng đường tổng số/ <i>total sugars</i> (*)	g/100 ml	$\leq 0,7$

(*) Tính trên phần dịch cà phê (khoảng 40 ml) thu được khi pha 1 viên Cà phê rang xay viên nén Vinacafé Capsule bằng máy theo đúng hướng dẫn sử dụng

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):

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 ³
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
3	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không phát hiện
4	<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	10 ²

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 đối với 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

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn 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 nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ cacao:

TT	Tên phụ gia	Chú thích
1	Hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên)	

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.



(Handwritten signature)



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 25001.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : LÔ ĐẤT C.I.III-3+5+7, KHU CÔNG NGHIỆP LONG THÀNH, XÃ AN PHƯỚC, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE
Ngày lấy mẫu : 13/08/2025
Lượng mẫu : 40 viên x 5,5 g
Ngày nhận mẫu : 13/08/2025
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy
Thời gian thử nghiệm : 13/08/2025-18/08/2025

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Độ ẩm	AOAC 979.12	2,59	% 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)	2,18	%

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. Khách hàng cung cấp tên chính thức ngày 17/9/2025.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 03-10-2025.....

TU. VIÊN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 25018.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : LÔ ĐẤT C.I.III-3+5+7, KHU CÔNG NGHIỆP LONG THÀNH, XÃ AN PHƯỚC, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE
Ngày lấy mẫu : 13/08/2025
Lượng mẫu : 40 viên x 5,5 g
Ngày nhận mẫu : 13/08/2025
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thùy
Thời gian thử nghiệm : 13/08/2025-21/08/2025

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)	$3,0 \times 10^1$	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. Khách hàng cung cấp tên chính thức ngày 17/9/2025.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **03-10-2025**
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN
VIỆN
Y TẾ CÔNG CỘNG
THÀNH PHỐ
HỒ CHÍ MINH
TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: 031572 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 25019.25



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Địa chỉ : LÔ ĐẤT C.I.III-3+5+7, KHU CÔNG NGHIỆP LONG THÀNH, XÃ AN PHƯỚC, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tên mẫu : CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE
Ngày lấy mẫu : 13/08/2025
Lượng mẫu : 40 viên x 5,5 g
Ngày nhận mẫu : 13/08/2025
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy
Thời gian thử nghiệm : 13/08/2025-21/08/2025

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
5	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.
Khách hàng cung cấp tên chính thức ngày 17/9/2025.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

03-10-2025

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIAM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN
Y TẾ CÔNG CỘNG
THÀNH PHỐ
HỒ CHÍ MINH
TS. Nguyễn Đức Thịnh

KT3-08244ATP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

17/09/2025
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE - DỊCH CHIẾT XUẤT CÀ PHÊ ✓
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 chai nhựa.
As received sample is contained in plastic bottle.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 20/08/2025
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 21/08/2025 – 28/08/2025
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
Lô đất C.I.III-3+5+7, Khu công nghiệp Long Thành, Xã An Phước,
Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02/02

TL. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
FOR HEAD OF FOOD TESTING LAB



Văn Thị Phương An

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



Phan Thành Trung

KT3-08244ATP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



17/09/2025
 Page 02/02

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>	Phạm vi đo <i>Range of measurement (≥)</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*) • kcal/100 mL	QTTN/KT3 024:2018		-	8
7.2. Hàm lượng protein, g/100 mL <i>Protein content</i>	QUATEST3 1057:2023 Kjeldahl method		-	1,42
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07		-	0,58
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 mL <i>Total sugar content</i>	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	-		0,21
7.5. Hàm lượng béo, g/100 mL <i>Total fat content</i>	QUATEST3 1056:2023 (có thủy phân)		0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 mL <i>Sodium content</i>	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		40,6

Ghi chú/ Note: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose+galactose)



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. 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.*
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. 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.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dl.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dl.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

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

SẢN XUẤT THEO SỐ TCCS 15:2025/BH106

Kiểm tra ngày sản xuất và hạn sử dụng trước khi dùng.
Không sử dụng sản phẩm hết hạn



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

BGHF00257

THÀNH PHẦN:

Cà phê nhân (*) 117 g (**), đường caramen, hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), muối.

(**) Khối lượng nguyên liệu để sản xuất 100 g thành phẩm

(*) Trong thành phần Cà phê nhân có chứa 4 % hạt cà phê Robusta đạt chuẩn Fine Robusta

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): 09 tháng kể từ ngày sản xuất

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: CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO -

CHI NHÁNH LONG THÀNH

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

Sản phẩm
chất lượng của
VINACAFÉ BH

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TÍNH TRÊN 1 VIÊN/ CHO 1 LẦN PHA MÁY (40 ml)

Năng lượng/ Energy	3,6 kcal
Chất đạm/ Protein	0,6 g
Carbohydrat/ Carbohydrate	0,3 g
Đường tổng số/ Total Sugars	≤ 0,28 g
Natri/ Sodium	≤ 30,4 mg

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Hàm lượng caffeine tối thiểu 1,5 %

BGHF00257

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

CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN NÉN VINACAFÉ CAPSULE

KHỐI LƯỢNG TÍNH:
38,5 g (7 viên x 5,5 g)



Vinacafé

KẾT HỢP CÀ PHÊ FINE ROBUSTA (*)

BƯỚC 1



BƯỚC 2



BƯỚC 3



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

BƯỚC 1: Cho 1 viên vào máy (khi máy đã khởi động sẵn sàng)

BƯỚC 2: Bấm nút pha, chờ cà phê ù 45 giây máy tự động rót xong

BƯỚC 3: Thêm đường, sữa tùy khẩu vị. Thường thức nóng hoặc lạnh với đá

Mã kiểm soát AW: 15/2025/BH106.BGHF00257

17 DEC 2025

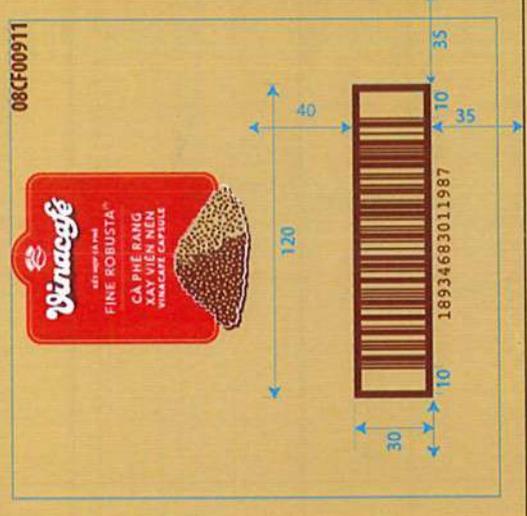
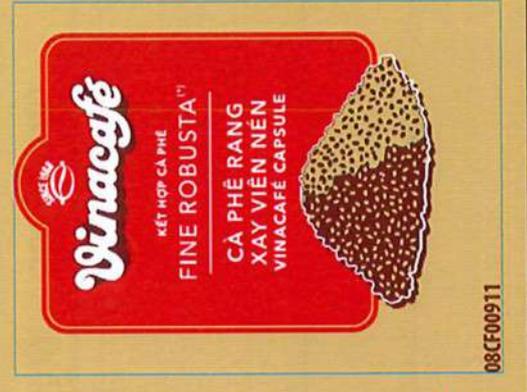
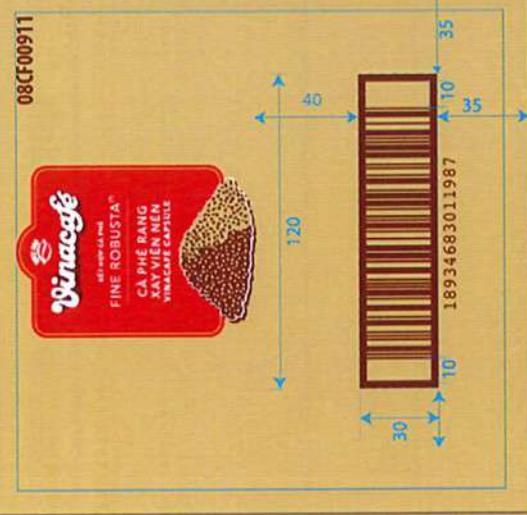
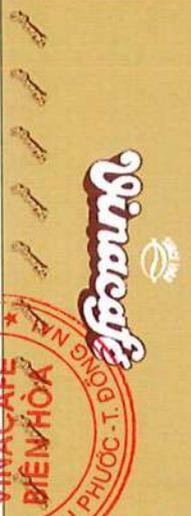
30

203

163

203

163



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BIÊN HÒA
CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA
 Lô địa số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
SẢN XUẤT TẠI: CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO - CHI NHÁNH LONG THÀNH
 Lô địa số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
NGÀY SẢN XUẤT (NSXP): xem trên bao bì
HẠN SỬ DỤNG (HSD): 09 tháng kể từ ngày sản xuất
TU VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6068
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
HƯƠNG 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.
 (*) Trong thành phần Cà phê nhân có chứa 4 % hạt Cà phê Robusta đạt chuẩn Fine Robusta
 Đơn ứng quy định Việt Nam. Không phải loại để thưởng mai 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
KHỐI LƯỢNG TÍNH:
 770 g (20 hộp x 7 viên x 5.5 g)
 08CF00911

81.5

206

81.5

Mã kiểm soát AW: 15/2025/BH106.BGTF00643

Handwritten signature

17 DEC 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: CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO - CHI NHÁNH LONG THÀNH
Lô đất số C.I.III - 3+5+7, Khu Công nghiệp Long Thành, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

NGÀY SẢN XUẤT (NSX): xem trên bao bì
HẠN SỬ DỤNG (HSD): 09 tháng kể từ ngày sản xuất
TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6068
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

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
(*) Trong thành phần Cà phê nhân có chứa 4 % hạt VINACAFÉ cà phê Robusta đạt chuẩn Fine Robusta

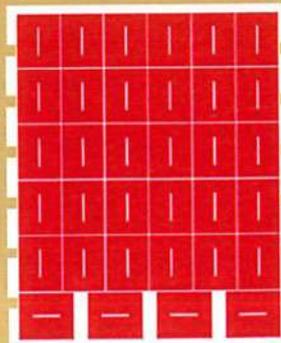
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

KHỐI LƯỢNG TỊNH:
770 g (20 hộp x 7 viên x 5,5 g)

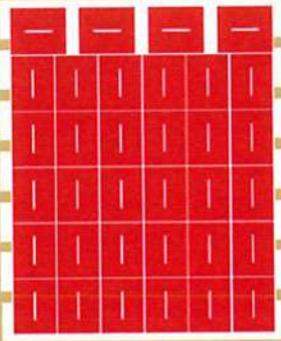


08CF00911

BGTF00643



Lớp chẵn



Lớp lẻ

Quy cách xếp pallet
34 thùng x 6 lớp
Pallet: 1,2 m x 1 m

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



18934683011987

Mã kiểm soát AW: 15/2025/BH106.BGTF00643



Handwritten signature

17 DEC 2025