

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 002/VCF/2026

**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 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:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm đựng trong viên nhựa, hàn kín miệng bằng màng nhôm phức hợp, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Khối lượng tịnh: 7 g

- Các viên được đóng trong túi màng phức hợp, sau đó được đóng vào thùng carton với quy cách:

• Bịch: Khối lượng tịnh: 168 g (24 viên x 7 g)

• Thùng: Khối lượng tịnh: 4,032 kg (24 bịch x 24 viên x 7 g)

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

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.



- U: 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

(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 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.

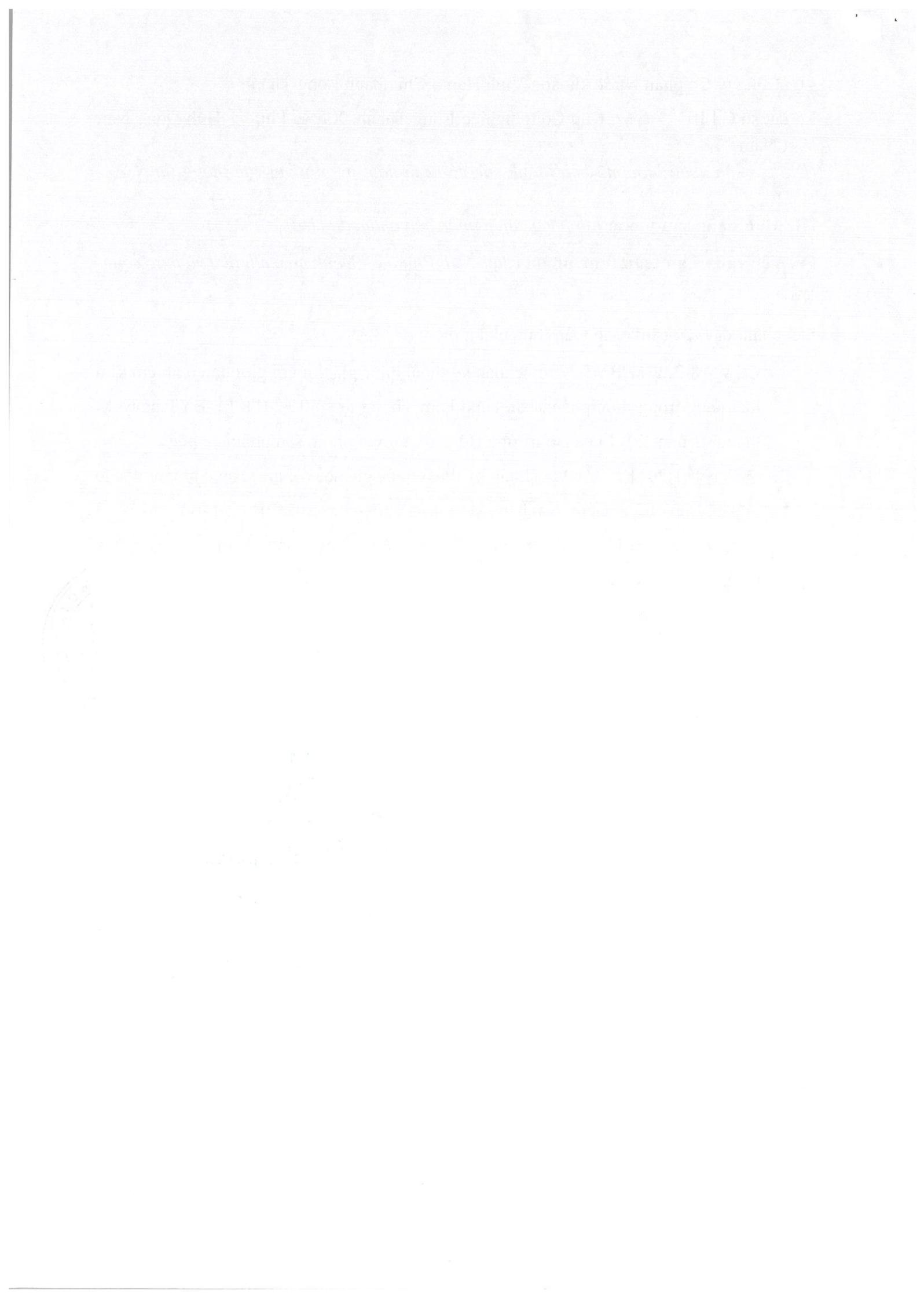
Đồng Nai, ngày 23 tháng 03 năm 2026



**Nguyễn Phúc Hậu**

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 002/VCF/2026

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	Số TCCS 01:2026/BH106
	CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN 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	$\leq 5$
2	Hàm lượng caffeine/ cafein	% khối lượng	$\geq 1,5$
3	Hàm lượng chất đạm/ protein (*)	g/100 ml	0,92 – 1,68
4	Hàm lượng chất béo/ total fat (*)	g/100 ml	$\leq 0,5$
5	Hàm lượng carbohydrat/ carbohydrate (*)	g/100 ml	0,4 – 0,7
6	Giá trị năng lượng/ Energy (*)	kcal/100 ml	5,26 – 9,54
7	Hàm lượng natri/ sodium (*)	mg/100 ml	32 – 58
8	Hàm lượng đường tổng số/ total sugars (*)	g/100 ml	$\leq 0,5$

(\*) Tính trên phần dịch cà phê (khoảng 40 ml) thu được khi pha 1 viên Cà phê rang xay viên 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

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.



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	$10^3$
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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	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](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: 006955 /VYTCC



**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
Mã số mẫu: 05426.26



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : LÔ ĐẤT SỐ 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 VINACAFÉ CAPSULE  
Ngày lấy mẫu : 11/02/2026  
Lượng mẫu : 25 viên x 7 g  
Ngày nhận mẫu : 11/02/2026  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy  
Thời gian thử nghiệm: 11/02/2026-27/02/2026

**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	TCVN 9980:2013 (a)	< 10	CFU/g
3	<i>Salmonella spp.</i>	HD.PP.10-05/TT.VS:2023 (Ref. TCVN 8342:2010) (a)	Không phát hiện	/ 25g
4	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 12657:2019 (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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **27-02-2026**

TU. VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



**TS. Nguyễn Đức Thịnh**



Số: 006557 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 05414.26



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : LÔ ĐẤT SỐ 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 VINACAFÉ CAPSULE  
Ngày lấy mẫu : 11/02/2026  
Lượng mẫu : 25 viên x 7g  
Ngày nhận mẫu : 11/02/2026  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy  
Thời gian thử nghiệm: 11/02/2026-24/02/2026

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Độ ẩm	AOAC 979.12 (a)	2,03	% 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)	1,56	%

#### 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 ..... 25 -02- 2026

TU. VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: /VYTCC

006558

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Mã số mẫu: 05415.26



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA  
Địa chỉ : LÔ ĐẤT SỐ 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 VINACAFÉ CAPSULE  
Ngày lấy mẫu : 11/02/2026  
Lượng mẫu : 25 viên x 7g  
Ngày nhận mẫu : 11/02/2026  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thủy  
Thời gian thử nghiệm : 11/02/2026-24/02/2026

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a)	< 0,05	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.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25-02-2026

VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN

VIỆN  
Y TẾ CÔNG CỘNG  
THÀNH PHỐ  
HỒ CHÍ MINH  
TS. Nguyễn Đức Thịnh

Q326A017993  
(TPTN26003208)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

10/03/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu  
*Name of sample* : CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN VINACAFÉ CAPSULE – DỊCH CHIẾT XUẤT CÀ PHÊ
- Mô tả mẫu  
*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 pby customer.*  
- Dụng cụ chứa: 1 chai nhựa / *Container: plastic vial*
- Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu  
*Date of receipt* : 24/02/2026
- Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 25/02/2026 - 05/03/2026
- Nơi gửi mẫu  
*Customer* : 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
- Kết quả thử nghiệm  
*Testing result (s)* : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt





Q326A017993  
(TPTN26003208)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

10/03/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)
7.1	Năng lượng (*) Calories	kcal/100mL	QTTN/KT3 024:2018	7	-
7.2	Hàm lượng natri Sodium content	mg/100 mL	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	35,2	-
7.3	Hàm lượng protein Protein content	g/100mL	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	1,18	-
7.4	Hàm lượng carbohydrat không bao gồm chất xơ Carbohydrate excluding fibre content	g/100mL	AOAC 2020.07	0,65	-
7.5	Hàm lượng đường tổng số Total sugars content	g/100mL	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	0,26	-
7.6	Hàm lượng chất béo Fat content	g/100mL	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)	KPH	0,1

**Ghi chú / Notes:** KPH = Không phát hiện/Not detected

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen.
- Hàm lượng đường tổng số: (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose) / Total sugar content.
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia / National Standard



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.

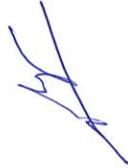
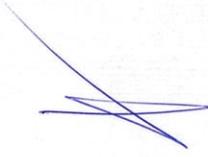
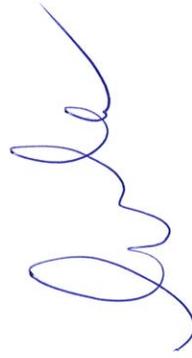
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) for further information about test report.

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.

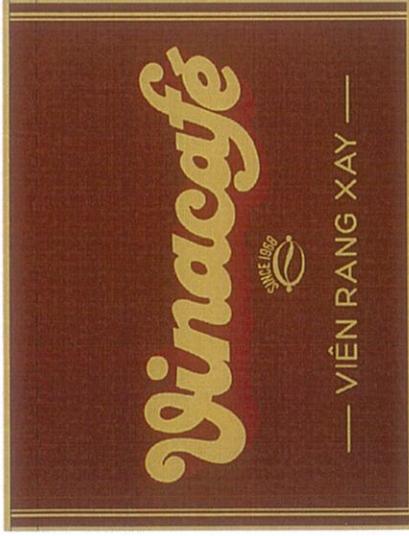




TRIA năm 2021 H&D  
KIDUNG  
BMTN01644

Trần Kiệt Lanh	Trần Thiện Phương	Trần Dương	Phạm Thị Dịu Hiền
			
Lê Ngọc Phương Linh	Bùi Việt Hà	Nguyễn Xuân Khánh	Huyền Công Hoàn
			

TRIA năm 2021 H&D



**CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN  
VINACAFÉ CAPSULE**

**Khối lượng tịnh: 4,032 kg  
(24 bịch x 24 viên x 7 g)**

**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**  
Vinh Hào - 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

**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**

**08CF00942**

**BGTF00686**



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



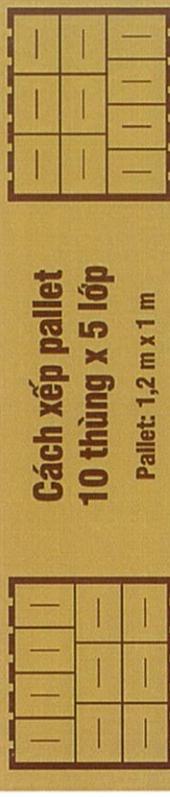
**Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất**  
**Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì**

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

**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**



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



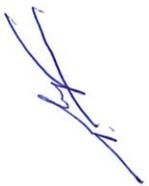
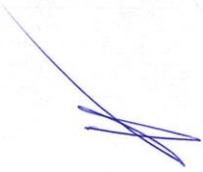
**Cách xếp pallet**  
**10 thùng x 5 lớp**

**Pallet: 1,2 m x 1 m**

Lớp lẻ

Lớp chẵn

**Mã kiểm soát AW: 01:2026/BH106.BGTF00686**

Trần Kiệt Lanh	Trần Thiện Phương	Trần Dương	Phạm Thị Diệu Hiền
			
Lê Ngọc Phương Linh	Bùi Việt Hà	Nguyễn Xuân Khánh	Huỳnh Công Hoàn
			



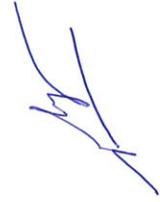
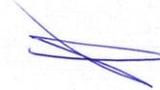
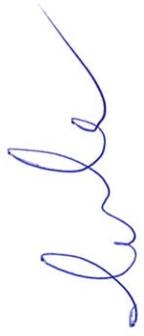
**ĐÃ KIỂM**  
Ngày 16 tháng 3  
Reg. Massa

**KIỂM TRA DỰA TRÊN M**  
**ĐƯỢC PHÒNG TO CHỨA**



M T R A  
3 năm 2016  
in R&D

IN NỘI DUNG  
HÀ TÊN

Trần Kiệt Lanh	Trần Thiện Phương	Trần Dương	Phạm Thị Dịu Hiền
			
Lê Ngọc Phương Linh	Bùi Việt Hà	Nguyễn Xuân Khánh	Huỳnh Công Hoàn
			

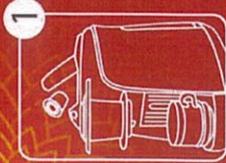


# Vinacafé

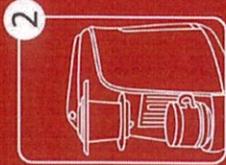
SINCE 1989

— VIÊN RANG XAY —

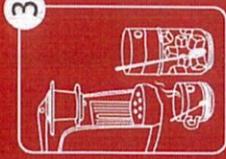
Hướng dẫn sử dụng: GU NHẸ - Sánh điệu: pha 1 viên  
GU ĐẠM - Bần lỉnh: pha 2 viên



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



Bấm nút pha, chờ cà phê ủ 45 giây máy tự động rót xong



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

**CÀ PHÊ RANG XAY VIÊN  
VINACAFÉ CAPSULE**

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 Hào -**

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

Tư vấn khách hàng: 1800 6068



8 934683 012017

**BNTU01644**

Sản xuất theo số TCCS  
01:2026/BH106

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

**Khối lượng tịnh: 168 g  
(24 viên x 7 g)**

**Hạn sử dụng (HSD):** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Ngày sản xuất (NSX):** xem trên bao bì

**Thành phần:** Cà phê nhân 117 g<sup>(\*)</sup>, đường caramen,  
hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), muối  
(\*): khối lượng nguyên liệu để sản xuất 100 g thành phẩm

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

**GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH  
TÍNH TRÊN 1 VIÊN/ CHỖ 1 LẦN PHA MÁY (40 ml)**

Năng lượng/ Energy	2,96 kcal
Chất đạm/ Protein	0,52 g
Carbohydrat/ Carbohydrate	0,22 g
Natri/ Sodium	18 mg

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Hàm lượng**

**caffeine tối thiểu 1,5 %.**

**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

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

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

**BNTU01644**

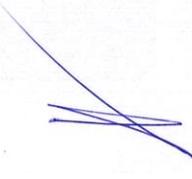


Mã kiểm soát AW: 01:2026/BH106.BNTU01644

20 MAR 2026

KIỂM TRA DỰA TRÊN  
ĐƯỢC PHÒNG TỐC

Ngày 16 tháng  
Bog. Mas

Trần Kiệt Lanh	Trần Thiện Phương	Trần Dương	Phạm Thị Diệu Hiền
			
Lê Ngọc Phương Linh	Bùi Việt Hà	Nguyễn Xuân Khánh	Huyền Công Hoàn
			