

Số: 55.1.2018/VCF-TB..

Biên Hòa, ngày 11 tháng 7 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**

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 HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ GOLD ORIGINAL đã được Quý cơ quan cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm số 278/2015/YTĐN-XNCB ngày 05/10/2015 (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 mới có thay đổi thiết kế, hình ảnh minh họa và nội dung ghi nhãn khác, cụ thể:

- Bổ sung nội dung:
  - + Export quality
- Bỏ nội dung:
  - + Chi tiêu chất lượng chủ yếu: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3 %

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

Đính kèm thông báo này là các mẫu nhãn bổ sung với quy cách đóng gói: 20 g

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.



TỔNG GIÁM ĐỐC  
NGUYỄN TÂN KỶ



Saché Day: 75 x 103



Mã kiểm soát AW:  
BNMF00162.12.2015.BH16  
Ver: 4  
Ngày hoàn thành: 28/6/2018



**CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1**  
**EXPORT QUALITY**  
GOLD ORIGINAL

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

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:**

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

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

NSK: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX

Tư vấn khách hàng: 1800 6068



1. Cho sản phẩm vào ly  
Uống nóng: 1 gói  
Uống đá: 2 gói



2. Châm nước nóng  
Uống nóng: 80 ml  
Uống đá: 60 ml



3. Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích và phê đậm nhạt của bạn.

**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 thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, protein sữa, chất ổn định (340ii, 452i)), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, màu thực phẩm (160ai)), cà phê hòa tan 14%.

Khối lượng tịnh: 20 g

Sản phẩm  
chất lượng của:



Sản xuất theo bản công bố sản phẩm

Số 278/2015/VTBN-XNCB

Số TCCS 12:2015/BH16

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: 278/2015/YTĐN-XNCB

Đồng Nai, ngày 05 tháng 10 năm 2015

**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.

Điện thoại: 0613 836554; Fax: 0613 836108

Cho sản phẩm: **CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ  
GOLD ORIGINAL** 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 3 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký ban  
công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm *ML*

Nơi nhận:

- Công ty Cổ Phần Vinacafé Biên Hòa;
- Lưu: ĐK&CNTP.

**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: 12:2015/BH16

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: (061) 383 6554

Fax: (061) 383 6108

**CÔNG BỐ:**

Sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD ORIGINAL

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. Luật An toàn Thực phẩm số: 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.
2. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/04/2012 Quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn Thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành.
3. 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.
4. 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.
5. Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
6. 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.

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 30 tháng 9 năm 2015

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỐ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH ĐỒNG NAI	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	TCCS số: 12:2015/BH16
CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - VINACAFÉ GOLD ORIGINAL	Có hiệu lực từ ngày 15 tháng 1 năm 2015

### 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	$\geq 0,3$
3	Hàm lượng protein	% khối lượng	$\geq 3,0$
4	Hàm lượng béo	% khối lượng	$\geq 10,0$
5	Hàm lượng carbohydrate	% khối lượng	$\geq 70,0$

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 ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 02 năm 2007 của Bộ Y tế.

**1.7. Danh mục chất phụ gia sử dụng:**

STT	Phụ gia (tên khoa học)
1	Dipotassium orthophosphate (340ii)
2	Sodium polyphosphate (452i)
3	Mono- and di- glycerides of fatty acids (471)
4	Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol (472e)
5	Silicon dioxide, amorphous (551)
6	Beta-carotene (160ai)

**2. Thành phần cấu tạo:**

Đường, bột kem thực vật (*glucose syrup, dầu thực vật, protein sữa, chất ổn định (340ii, 452i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, màu thực phẩm (160ai)*), cà phê hòa tan (14 %)

### 3. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:

Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm.

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

### 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

#### 4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Để có ly cà phê ngon nhất

1. Cho sản phẩm vào ly

Uống nóng: 1 gói / Uống đá: 2 gói

2. Châm nước nóng

Uống nóng: 80 ml / Uống đá: 60 ml

3. Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn.

#### 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: 20 g.

- Thành phẩm được đóng gói:

+ trong bịch chất liệu màng ghép phức hợp theo quy cách: 24 gói x 20 g

+ trong hộp giấy theo quy cách: 20 gói x 20 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 HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD ORIGINAL

#### 7.2. Thành phần:

Đường, bột kem thực vật (*glucose syrup, dầu thực vật, protein sữa, chất ổn định (340ii, 452i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, màu thực phẩm (160ai)*), cà phê hòa tan<sup>(\*\*\*)</sup> (14%)

### **7.3. Khối lượng tịnh:**

Trên gói: Khối lượng tịnh: 20 g

Trên bịch: Khối lượng tịnh: 480 g (24 gói x 20 g)

Trên hộp: Khối lượng tịnh: 400 g (20 gói x 20 g)

### **7.4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

#### **Hướng dẫn sử dụng:**

Để có ly cà phê ngon nhất

1. Cho sản phẩm vào ly

Uống nóng: 1 gói / Uống đá: 2 gói

2. Châm nước nóng

Uống nóng: 80 ml / Uống đá: 60 ml

3. Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn.

#### **Hướng dẫn bảo quản:**

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

### **7.5. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:**

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 0,3 %.

### **7.7. Sản xuất theo bản công bố sản phẩm**

Số:

Số TCCS: 12:2015/BH16

### **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

### **7.9. Thông tin khác về sản phẩm trên gói, bịch và hộp:**

#### **Trên gói:**

- Café 3 in 1
- Tinh hoa hương vị từ 100 % Robusta và Arabica
- Bí quyết công thức hạt
- Since 1968

ICU  
VVE  
PHAM  
G



- (\*\*\*): Cà phê hòa tan từ 100 % hạt Robusta và Arabica
- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

**Trên hộp:**

- Café 3 in 1
  - Tinh hoa hương vị từ 100 % Robusta và Arabica
  - Bí quyết công thức hạt - Since 1968
  - Hương vị danh tiếng không đổi suốt 21 năm
  - Hương vị danh tiếng \* không đổi \*
  - Hương vị nguyên bản vượt thời gian (\*)
  - Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100 % (\*\*), cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.
  - (\*): Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản
  - (\*\*), (\*\*\*): Cà phê hòa tan từ 100 % hạt Robusta và Arabica
  - Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.
  - Vinacafé BH – Nhà sản xuất cà phê hòa tan số 1 Việt Nam (\*\*\*\*)
- (\*\*\*\*) Vinacafé Biên Hòa là nhà sản xuất cà phê hòa tan số 1 Việt Nam tính theo sản lượng bán ra trong năm 2014. Phương pháp tính toán cho Vinacafé Biên Hòa dựa trên dữ liệu được báo cáo bởi Nielsen thông qua Dịch vụ đo lường bán lẻ cho ngành hàng cà phê hòa tan từ tháng 01 năm 2014 đến tháng 12 năm 2014 trên 36 thành phố (kênh phân phối truyền thống và kênh phân phối hiện đại không bao gồm Co.opmart và Metro) và nông thôn Việt Nam. Bản Quyền ©2015, Công Ty Nielsen.

**Trên bìch:**

- Café 3 in 1
  - Tinh hoa hương vị từ 100 % Robusta và Arabica
  - Bí quyết công thức hạt - Since 1968
  - Hương vị danh tiếng không đổi suốt 21 năm
  - Hương vị danh tiếng \* không đổi \*
  - Hương vị nguyên bản vượt thời gian (\*)
  - Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100 % (\*\*), cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.
  - (\*): Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản
  - (\*\*), (\*\*\*): Cà phê hòa tan từ 100 % hạt Robusta và Arabica
  - Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.
  - Vinacafé BH – Nhà sản xuất cà phê hòa tan số 1 Việt Nam (\*\*\*\*)
- (\*\*\*\*) Vinacafé Biên Hòa là nhà sản xuất cà phê hòa tan số 1 Việt Nam tính theo sản lượng bán ra trong năm 2014. Phương pháp tính toán cho Vinacafé Biên Hòa dựa trên dữ liệu được báo cáo bởi Nielsen thông qua Dịch vụ đo lường bán lẻ cho ngành hàng cà phê hòa tan từ tháng 01 năm 2014 đến tháng 12 năm 2014 trên 36 thành phố (kênh phân phối truyền thống và kênh phân phối hiện đại không bao gồm Co.opmart và Metro) và nông thôn Việt Nam. Bản Quyền ©2015, Công Ty Nielsen.
- Tặng 2 gói (\*\*\*\*\*) (kèm hình ảnh gói Cà phê đen hòa tan có đường - Café Phinn uống liền)
- (\*\*\*\*\*) Chương trình chỉ áp dụng trong thời gian khuyến mại. NSX và HSD của hàng khuyến mại xem trên bao bì trực tiếp của sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 514 g. Tổng số: 26 gói, trong đó:

Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original: 24 gói x 20 g

Cà phê đen hòa tan có đường - Café Phinn uống liền (hàng tặng): 2 gói x 17 g

**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: (061) 383 6554

Fax: (061) 383 6108

Biên Hòa, ngày 30 tháng 9 năm 2015

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NGUYỄN TÂN KỶ**

**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 HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD ORIGINAL

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 ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Kiểm soát nguyên liệu đầu vào	Hóa lý	Theo TCKT từng loại nguyên liệu	Mẫu nhập lô hàng	Máy đo ẩm	Đo ẩm	Theo BM từng loại nguyên liệu	HDCV kiểm tra vi sinh, hóa lý
	Vi sinh			Máy đo pH	Đo pH		
				Nồi hấp Tủ ẩm		BM01/HD-QA-030	
Đầu trộn	Cảm quan	Độ đồng đều Cảm quan so với mẫu chuẩn	2 mẫu/mẻ trộn 100 g/mẫu	Dụng cụ pha, ly tách	Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn	BM07/QT-QA-017	Trong QT ĐGCQ sản phẩm
Đóng gói	Bao bì	Đảm bảo đường ép kín	4 lần/ca	-	Kiểm tra độ kín đường ép	BM01/QĐ-QA-025	Trong thủ tục KTCL CPHT
Kiểm tra thành phẩm	Hóa lý	Theo TCKT thành phẩm	4 lần/ca	Máy đo ẩm	Đo ẩm	BM03/HD-QA-030	Trong HDCV kiểm tra vi sinh, hóa lý
	Vi sinh			Nồi hấp Tủ ẩm			
	Cảm quan			Dụng cụ pha	Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn	BM01/QĐ-QA-025	Trong QT ĐGCQ sản phẩm

Biên Hòa, ngày 30 tháng 9 năm 2015

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NGUYỄN TÂN KỶ**

**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 HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD ORIGINAL

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 9001:2008	2 lần/năm	3 năm kể từ ngày ký giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

Biên Hòa, ngày 30 tháng 9 năm 2015

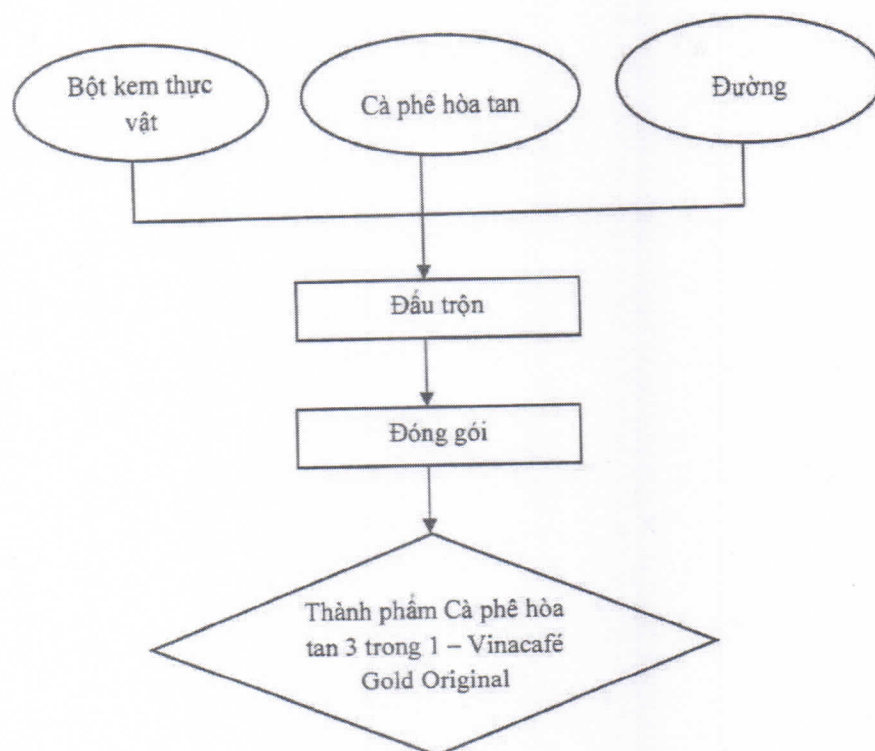
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC** 



**NGUYỄN TÂN KỶ**

**PHỤ LỤC 1 – QUY TRÌNH SẢN XUẤT**  
**CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 – VINACAFÉ GOLD ORIGINAL**



*Hình – Quy trình sản xuất Cà phê hòa tan 3 trong 1 – Vinacafé Gold Original*

**Thuyết minh quy trình sản xuất:**

- Chuẩn bị các loại nguyên vật liệu theo đúng tỷ lệ.
- Đổ các loại nguyên liệu vào máy trộn để trộn đều hỗn hợp với nhau.
- Hỗn hợp sau khi trộn được đưa vào máy đóng gói, sử dụng bao bì màng ghép phức hợp để đóng thành các gói nhỏ, sau đó cho các gói nhỏ vào bịch hoặc hộp giấy, đóng thùng carton để hoàn thiện.



# Vinacafé®

SINCE 1968



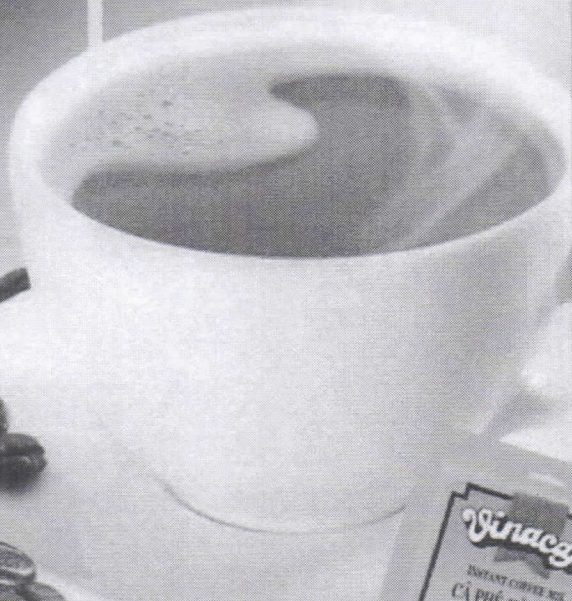
CAFÉ 3 IN 1

## GOLD

ORIGINAL

TINH HOA HƯƠNG VỊ  
TỪ 100% ROBUSTA  
VÀ ARABICA

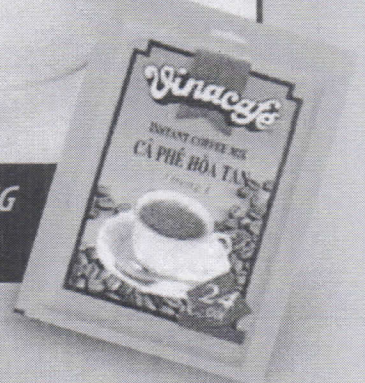
BÍ QUYẾT CÔNG THỨC HẠT  
SINCE 1968



HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG  
SUỐT  
**21**  
NĂM  
KHÔNG ĐỔI

CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1  
Khối lượng tịnh: 480 g (24 gói x 20 g)

HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG  
★ KHÔNG ĐỔI ★



PHIÊN BẢN 1



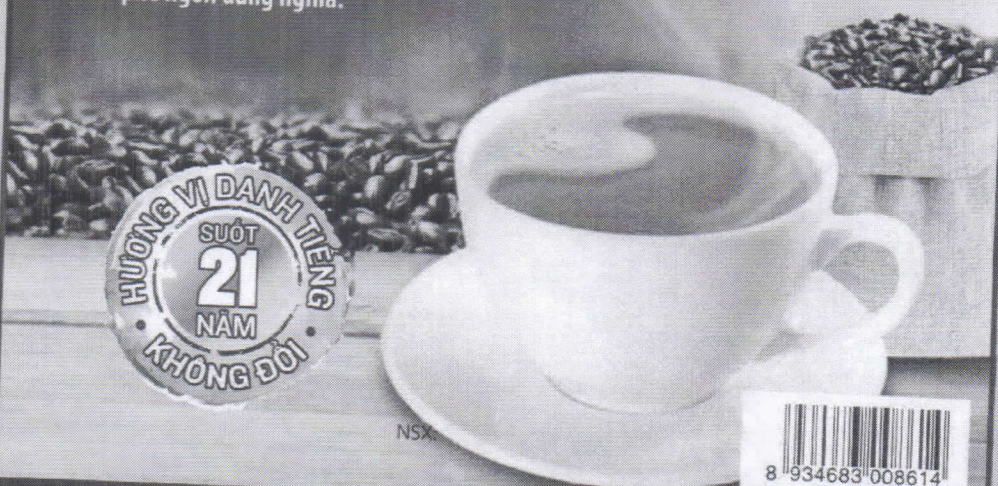
# Vinacafé®

SINCE 1968

## GOLD ORIGINAL

### HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN VƯỢT THỜI GIAN

Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100% Arabica, cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.



HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG  
SUỐT 21 NĂM  
KHÔNG ĐỔI



Hướng dẫn sử dụng: Để có 1 ly cà phê ngon nhất

- Cho sản phẩm vào ly  
Hàng nóng: 3 gói  
Hàng lạnh: 2 gói
- Chấm nước nóng  
Hàng nóng: 80 ml  
Hàng lạnh: 100 ml
- Khuấy đều và thưởng  
thức: nóng hoặc lạnh

**Lưu ý:** Chỉ dùng nước sạch, không dùng nước đã đun sôi để nguội.  
**Hương cần bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần ánh sáng và xa tầm tay trẻ em.

**Thành phần:**  
Đường, bột kem thực vật (gibacore 9999), dầu thực vật - protein vào chất rắn động (146), 452), chất nhũ hóa (471, 472), chất chống đông lạnh (551), muối, mìn thực phẩm (160a3), cà phê hòa tan (14 %).  
Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.  
\*% Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản.  
\*%: 100% Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta và Arabica

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5%; Hàm lượng caffeine là 4,0-5,0%; Sản xuất theo bản công bố sản phẩm.  
Số TSCN: 12-2015/09116

Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ B.H

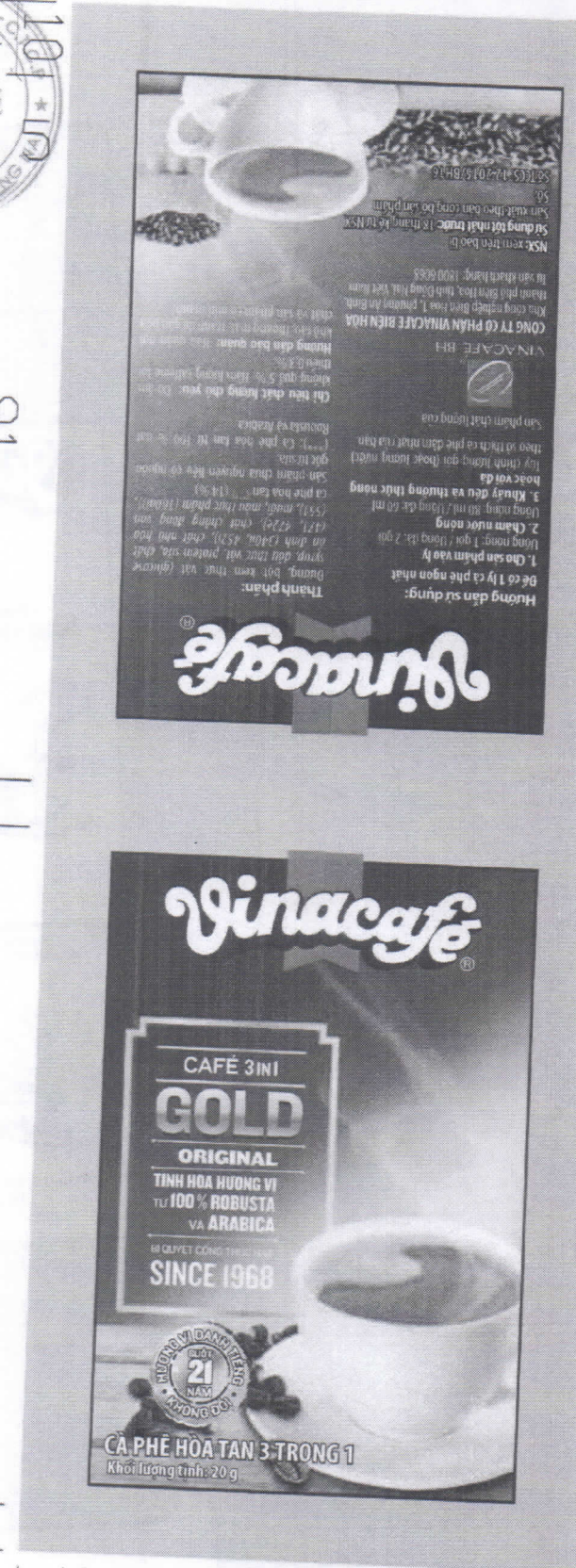
**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**  
Địa chỉ: Công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Số fax: Khách hàng: 1909.60008  
NSQC: 1909.60008  
Số đăng ký chất lượng: 18/Thương hiệu NSQC

# PHIÊN BẢN 1



91  
103

91  
103



63 57 36  
75

63

85



206

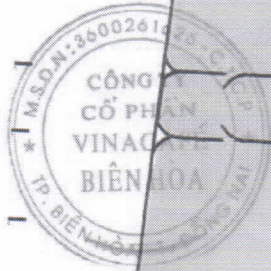
36 63

V-CUT

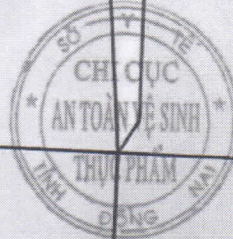
85

36





**Vinacafe**



**Vinacafe**

CAFÉ 3 IN 1  
**GOLD**  
ORIGINAL  
TINH HOA HƯƠNG VỊ  
TỪ 100% ROBUSTA  
VA ARABICA  
BI QUYẾT CÔNG THỨC HẠT  
SINCE 1968



CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1  
Khối lượng tịnh  
400 g (20 gói x 20 g)

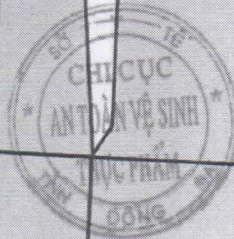
HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG  
\* KHÔNG ĐỔI \*

**Vinacafe**

Hướng dẫn sử dụng:  
Để có 1 ly cà phê ngon nhất

-  Cho sản phẩm vào ly  
Uống nóng: 1 gói  
Uống đá: 2 gói
-  Châm nước nóng  
Uống nóng: 80 ml  
Uống đá: 60 ml
-  Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn.



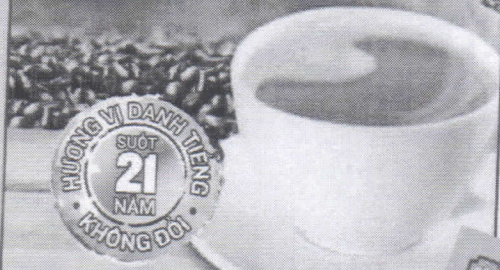
# Vinacafé

SINCE 1966

## GOLD ORIGINAL

HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN VƯỢT THỜI GIAN

Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100%<sup>(\*)</sup>, cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.



CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1  
Khối lượng tịnh:  
400 g (20 gói x 20 g)

HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG  
\* KHÔNG ĐỔI \*



# Vinacafé

**Thành phần:** Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, protein sữa, chất ổn định (340i, 452i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, màu thực phẩm (160ai), cà phê hòa tan<sup>(\*\*)</sup> (14%).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.  
(\*) Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản.  
(\*\*) (\*\*\*) Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta và Arabica.

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

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5%. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3%.

Sản xuất theo bản công bố sản phẩm số:

Số TCCS: 12:2015/BH16

Sản phẩm chất lượng của



**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.  
Số văn khách hàng: 1800 6068  
NSX: xem trên bao bì  
Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX



NSX:

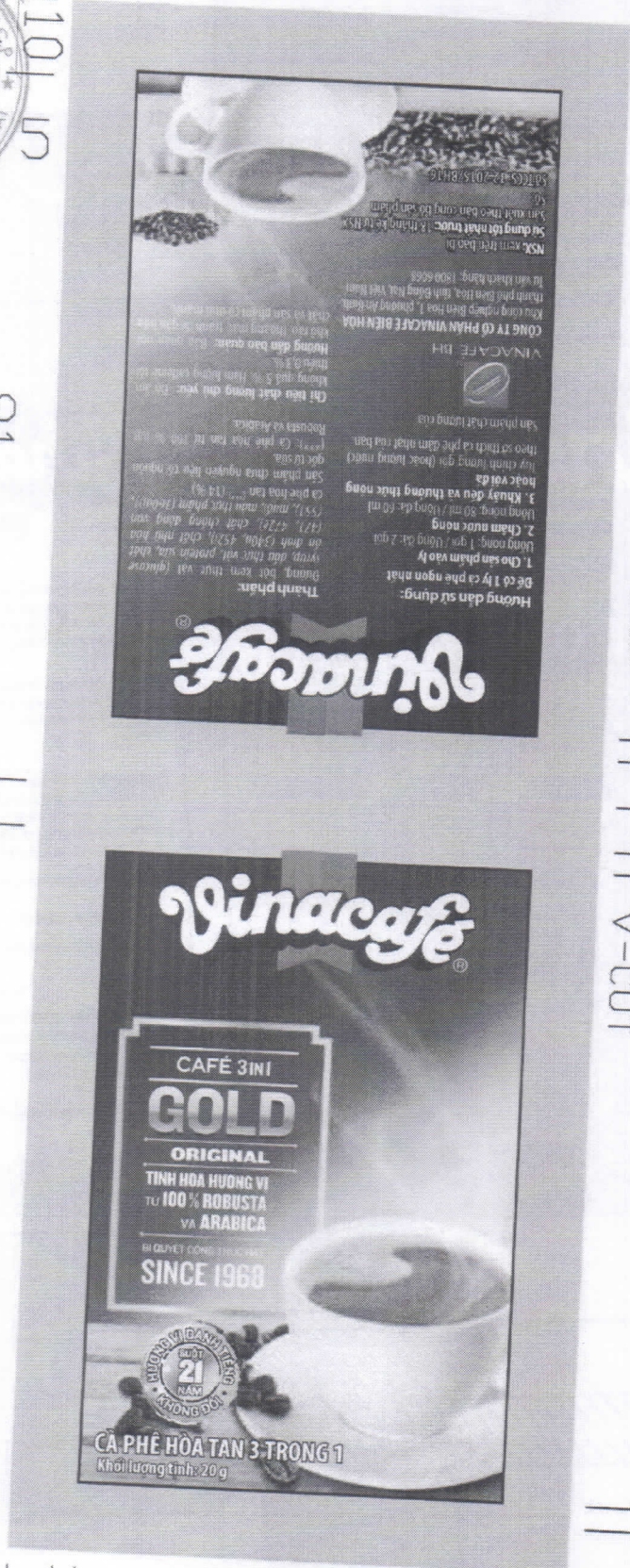
# PHIÊN BẢN 1



101 5

91  
103

91  
103



63 57 36  
75

63

85



206

36 63

V-CUT

85

36



# Vinacafé®

SINCE 1968

CAFÉ 3 IN 1

## GOLD

ORIGINAL

TINH HOA HƯƠNG VỊ  
TỪ 100% ROBUSTA  
VA ARABICA

BÍ QUYẾT CÔNG THỨC HẠT  
SINCE 1968

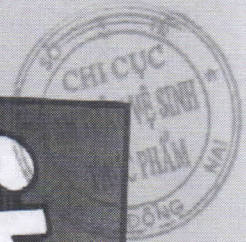


**CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1**  
Khối lượng tịnh: 480 g (24 gói x 20 g)

**HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG**  
★ KHÔNG ĐỔI ★



PHIÊN BẢN 1



# Vinacafé®

SINCE 1968

## GOLD ORIGINAL

### HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN VƯỢT THỜI GIAN

Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100% (\*\*) cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.



Hướng dẫn sử dụng: Dó có 1 ly cà phê ngon nhất

- 1. Cho sản phẩm vào ly (Hàng nặng: 1,9g) (Hàng dể: 2,9g)
- 2. Thêm nước nóng (Nồng độ: 80 ml) (Nồng độ: 60 ml)
- 3. Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Hãy thưởng thức trọn vẹn hương vị thơm ngon của cà phê hòa tan 3 trong 1 Vinacafé bằng cách pha loãng với nước ấm.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần lửa, dầu mỡ và sản phẩm có mùi mạnh.

**Thành phần:**  
Đường, Bột Kẹo Bào, sữa (galactose 100%), dầu thực vật, protein sữa, chất ổn định (E401, E422), chất nhũ hóa (E41, E46), chất chống đông khô (E501), muối, nước khoáng thiên nhiên (H2O), cafe hòa tan (\*\*\*) (14%).

Sản phẩm chứa napphenol có nguồn gốc thực vật.

(\*) Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản.

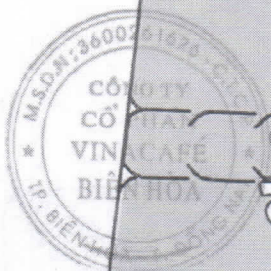
(\*\*) Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta và Arabica.

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 4%, Hàm lượng caffeine từ 0,3% đến 0,5%, Sản xuất theo ban công bố sản phẩm.

Số: 1005.12.2015/8816.

Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ 3IN1

**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**  
Địa chỉ: Trung Quốc tế Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Số máy khách hàng: 1900.0066  
Mô hình: Việt Nam.  
Số đăng ký nhãn hiệu: 18 tháng kể từ NSX.



**Vinacafe**



**Vinacafe**

CAFÉ 3IN1  
**GOLD**  
ORIGINAL  
TINH HOA HƯƠNG VỊ  
TỪ 100% ROBUSTA  
VA ARABICA  
BI QUYẾT CÔNG THỨC HẠT  
SINCE 1968



CAFÉ HÒA TAN 3 TRONG 1  
Khối lượng tịnh:  
400 g (20 gói x 20 g)

HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG  
\* KHÔNG ĐỔI \*



**Vinacafe**

Hướng dẫn sử dụng:  
Để có 1 ly cà phê ngon nhất



1 Cho sản phẩm vào ly  
Uống nóng: 1 gói  
Uống đá: 2 gói



2 Châm nước nóng  
Uống nóng: 80 ml  
Uống đá: 60 ml

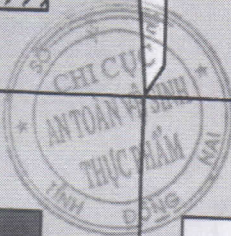
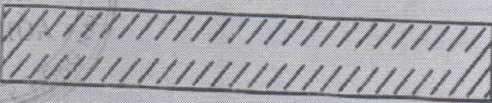


3 Khuấy đều và thưởng  
thức nóng hoặc với đá

Tùy chỉnh lượng gói (hoặc lượng nước) theo sở thích cà phê  
đậm nhạt của bạn.

PHIÊN BẢN 2

Phiên bản này chỉ sử dụng đến hết ngày 26/03/2016  
theo thỏa thuận với Nielsen Việt Nam



# Vinacafé

SINCE 1966

## GOLD ORIGINAL

### HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN VƯỢT THỜI GIẠN™

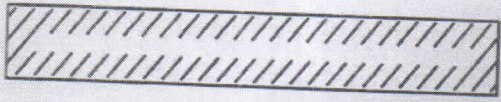
Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100% (\*), cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.



**CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1**  
Khối lượng tịnh:  
400 g / 20 gói x 20 g

**HƯƠNG VỊ DANH TIẾNG**  
\* KHÔNG ĐỐI \*

(\*) Cà phê hòa tan 3 trong 1 này là sản phẩm cà phê hòa tan số 1 Việt Nam bình chọn sản phẩm bán chạy nhất năm 2014. Thông tin chi tiết xin vui lòng truy cập địa chỉ: [www.vinacafe.com.vn](http://www.vinacafe.com.vn) hoặc liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng Vinacafé tại địa chỉ: Văn phòng Marketing, 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 văn khách hàng: 1800 6068. NSX: xem trên bao bì. Sử dụng tốt nhất trước 18 tháng kể từ NSX.



# Vinacafé

**Thành phần:** Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, protein sữa, chất ổn định (340i, 452i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối, màu thực phẩm (160ai), cà phê hòa tan (\*\*\*) (14,9%).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.  
(\*) Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản.  
(\*\*), (\*\*\*) Cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta và Arabica.

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

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5%. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3%.

Sản xuất theo bền công bố sản phẩm

Số: SỞ TCCS: 12.2015/BH16

Sản phẩm chất lượng của



**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 văn khách hàng: 1800 6068  
NSX: xem trên bao bì  
Sử dụng tốt nhất trước 18 tháng kể từ NSX



NSX:



# Vinacafé®

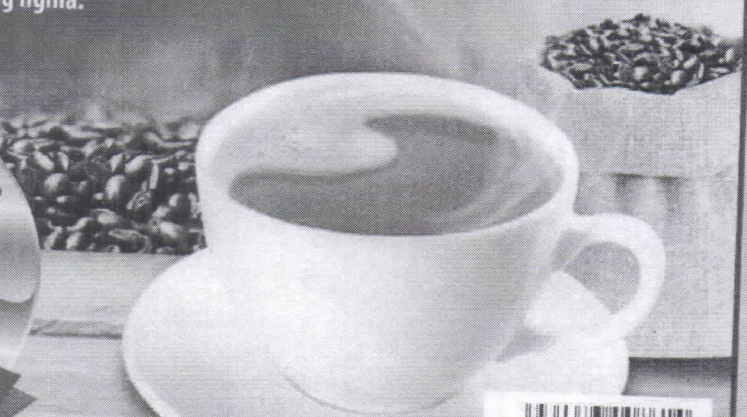
SINCE 1968

**TẶNG**  
2 GÓI

## GOLD ORIGINAL

### HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN VƯỢT THỜI GIAN

Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100% <sup>(\*)</sup>, cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.



Hướng dẫn sử dụng: Đổ cỡ 1 ly cà phê ngon nhất

- 1 Cho sản phẩm vào ly**  
Liền: nặng 1,9g  
liền: nhẹ 54,7 g/ gói
- 2 Cho nước nóng**  
Liền: nặng 80 ml  
liền: nhẹ 60 ml
- 3 Khuấy đều và thưởng thức**  
nóng hoặc tan đá

Hãy thưởng thức qua thìa, bằng muỗng theo sự thích cá nhân để đạt được hương vị tuyệt vời nhất của sản phẩm.

**Thành phần:**  
Đường, bột kem thực vật (glucose syrup, dầu thực vật, paraffin tinh, chất ổn định (E401, E402), chất chống đông khô (E518), muối, tinh bột, phẩm màu tự nhiên (E102), cà phê hòa tan <sup>(\*\*)</sup>, chất tạo ngọt (E951), hương liệu tự nhiên (E930), hương liệu nhân tạo (E931), hương liệu tự nhiên (E932), hương liệu nhân tạo (E933), hương liệu tự nhiên (E934), hương liệu nhân tạo (E935), hương liệu tự nhiên (E936), hương liệu nhân tạo (E937), hương liệu tự nhiên (E938), hương liệu nhân tạo (E939), hương liệu tự nhiên (E940), hương liệu nhân tạo (E941), hương liệu tự nhiên (E942), hương liệu nhân tạo (E943), hương liệu tự nhiên (E944), hương liệu nhân tạo (E945), hương liệu tự nhiên (E946), hương liệu nhân tạo (E947), hương liệu tự nhiên (E948), hương liệu nhân tạo (E949), hương liệu tự nhiên (E950), hương liệu nhân tạo (E951), hương liệu tự nhiên (E952), hương liệu nhân tạo (E953), hương liệu tự nhiên (E954), hương liệu nhân tạo (E955), hương liệu tự nhiên (E956), hương liệu nhân tạo (E957), hương liệu tự nhiên (E958), hương liệu nhân tạo (E959), hương liệu tự nhiên (E960), hương liệu nhân tạo (E961), hương liệu tự nhiên (E962), hương liệu nhân tạo (E963), hương liệu tự nhiên (E964), hương liệu nhân tạo (E965), hương liệu tự nhiên (E966), hương liệu nhân tạo (E967), hương liệu tự nhiên (E968), hương liệu nhân tạo (E969), hương liệu tự nhiên (E970), hương liệu nhân tạo (E971), hương liệu tự nhiên (E972), hương liệu nhân tạo (E973), hương liệu tự nhiên (E974), hương liệu nhân tạo (E975), hương liệu tự nhiên (E976), hương liệu nhân tạo (E977), hương liệu tự nhiên (E978), hương liệu nhân tạo (E979), hương liệu tự nhiên (E980), hương liệu nhân tạo (E981), hương liệu tự nhiên (E982), hương liệu nhân tạo (E983), hương liệu tự nhiên (E984), hương liệu nhân tạo (E985), hương liệu tự nhiên (E986), hương liệu nhân tạo (E987), hương liệu tự nhiên (E988), hương liệu nhân tạo (E989), hương liệu tự nhiên (E990), hương liệu nhân tạo (E991), hương liệu tự nhiên (E992), hương liệu nhân tạo (E993), hương liệu tự nhiên (E994), hương liệu nhân tạo (E995), hương liệu tự nhiên (E996), hương liệu nhân tạo (E997), hương liệu tự nhiên (E998), hương liệu nhân tạo (E999).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Độ ẩm không quá 5%, Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,3%, Sản xuất theo tiêu chuẩn công bố sản phẩm.

Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH  
**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HOÀ**  
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Số vốn điều lệ: 1.900 tỷ đồng  
MCC: 5550 - 0000 - 0000  
Số chứng chỉ chất lượng: 18 tháng kể từ 2014

(\*) Vinacafé Biên Hòa là nhà sản xuất cà phê hòa tan số 1 Việt Nam với theo sản lượng bán ra trong năm 2014.  
Phương pháp phân tích: Vinacafé Biên Hòa tuân thủ theo tiêu chuẩn phân tích của Viện Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ Thực phẩm (VITP) và Viện Công nghệ Thực phẩm (VITA).  
Số liệu phân tích: Vinacafé Biên Hòa tuân thủ theo tiêu chuẩn phân tích của Viện Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ Thực phẩm (VITP) và Viện Công nghệ Thực phẩm (VITA).  
Số liệu phân tích: Vinacafé Biên Hòa tuân thủ theo tiêu chuẩn phân tích của Viện Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ Thực phẩm (VITP) và Viện Công nghệ Thực phẩm (VITA).



**PHIÊN BẢN 3**

Phiên bản này chỉ sử dụng trong thời gian khuyến mại (đến hết ngày 30/11/2015)





QUATEST 3®

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

KT3-04258TP5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

26/06/2015  
Page 01/02

**BẢN SAO**

- 1. Tên mẫu  
*Name of sample* : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 NHÃN HIỆU VINACAFÉ - GOLD ORIGINAL
- 2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
- 3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
- 4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 15/06/2015
- 5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 16/06/2015 – 26/06/2015
- 6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : CÔNG TY CP VINACAFÉ BIÊN HÒA  
KCN Biên Hòa I, Đồng Nai
- 7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / See page 02/02

PHỤ TRÁCH PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

ĐÁ THỬ NGHIỆM

CHỨNG THỰC BẢN SAO  
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH.



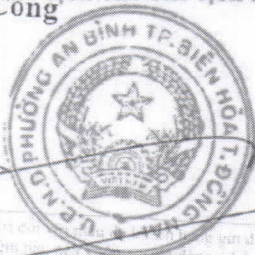
PHÓ GIÁM ĐỐC  
VICE DIRECTOR

Số chứng thực: 5297... Quyền số: 3/2015  
Ngày: 30/09/2015

Nguyễn Thành Công

CHỦ TỊCH / PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG AN BÌNH

Lương Thanh Uyên



Lê Thị Mỹ Chi

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được gửi đi. Kết quả thử nghiệm không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm.  
This Test Report shall not be reproduced, in whole or in part, without the written approval of the issuing organization.  
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của tổ chức gửi mẫu. Name of sample and customer shall be as requested.  
3. Đồ không làm báo cáo thử nghiệm theo mẫu thử nghiệm này.  
4. S. A: không áp dụng. Not applicable

KT3-04258TP5/1

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

26/06/2015

Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm  
Test results



Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content	μg/kg	AOAC 2010 (991.31)	
• B1		0,24	Không phát hiện Not detected
• B2		0,10	Không phát hiện Not detected
• G1		0,24	Không phát hiện Not detected
• G2		0,10	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content	μg/kg	AOAC 2010 (2000.03)	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng vitamin A, Vitamin A content	IU/100 g	AOAC 2010 (2001.13)	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng vitamin C (acid ascorbic), Vitamin C content	mg/100 g	QTTN/KT3 038 : 2005	Không phát hiện Not detected



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

7. Kết quả thử nghiệm  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-2:2013, COR 1 : 2014	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.2. Coliform,	CFU/g TCVN 6848 : 2007	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.3. E. Coli,	CFU/g ISO16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2013 (975.55)	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.6. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g TCVN 8275-2:2010	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.7. Bacillus cereus,	CFU/g TCVN 4992 : 2005	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than

Ghi chú/ Notes:

(\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.





KT3-04258TP5/3

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

**BẢN SAO**  
 26/06/2015  
 Page 01/03

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 NHÃN HIỆU VINACAFÉ - GOLD ORIGINAL
2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 15/06/2015
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 16/06/2015 – 26/06/2015
6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : CÔNG TY CP VINACAFÉ BIÊN HÒA  
KCN Biên Hòa I, Đồng Nai
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02 & 03/03*

PHỤ TRÁCH THỰC PHẨM  
 HEAD OF FOOD TESTING LAB.

ĐÃ THỬ LỆ NHÌN

PHÓ GIÁM ĐỐC  
 ĐỒNG THỰC BẢN SAO  
 ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH.

Số chứng thực: 629 Quyển số: 3.120 SCT/BS  
 Ngày: 30-09-2015

CHỦ TỊCH / PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG AN BÌNH



Nguyễn Thành Công

Lương Thanh Uyên



*Le Chi My Chi*

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ áp dụng cho mẫu thử nghiệm.  
 2. Không được trích sao hoặc phân phối kết quả thử nghiệm.  
 This Test Report shall not be reproduced, distributed or used for any other purpose.  
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi trên đây chỉ có giá trị khi gửi kèm theo mẫu thử nghiệm.

7. Kết quả thử nghiệm  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng béo dạng trans, <i>Trans fat content</i> g/100 g	AOAC 2010 (996.06)	1,0 x 10 <sup>-3</sup>	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng béo tổng tính theo khối lượng, <i>Total fat content (m/m)</i> %	FAO FNP 14/8 (p.10)- 1986	-	11,7
7.3. Hàm lượng béo bão hòa tính theo khối lượng, <i>Saturated fat content (m/m)</i> %	AOAC 2010 (969.33)	-	11,6
7.4. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	AOAC 2010 (969.23)	-	90
7.5. Hàm lượng carbohydrat tính theo khối lượng, <i>Carbohydrate content (m/m)</i> %	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	81,1
7.6. Hàm lượng xơ tiêu hóa tính theo khối lượng, <i>Dietary fiber content (m/m)</i> %	AOAC 2010 (985.29)	-	1,4
7.7. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose tính theo khối lượng, <i>Total sugar content as glucose (m/m)</i> %	TCVN 4594 : 1988	-	65,0
7.8. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, <i>Protein content (m/m)</i> %	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	3,7
7.9. Hàm lượng canxi, <i>Calcium content</i> mg/100 g	AOAC 2010 (985.01)	-	20
7.10. Hàm lượng sắt, <i>Iron content</i> mg/100 g	AOAC 2010 (999.11)	-	0,5
7.11. Độ ẩm tính theo khối lượng, <i>Moisture content (m/m)</i> %	TCVN 5701 : 1993	-	1,5
7.12. Hàm lượng tro tổng tính theo khối lượng, <i>Total ash content (m/m)</i> %	TCVN 5252 : 1990	-	2,0
7.13. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i> mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	0,02	Không phát hiện Not detected



KT3-04258TP5/3

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

26/06/2015  
Page 03/03

### 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>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.15. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i> mg/kg	QTTN/KT3 064 : 2011	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.16. Hàm lượng arsen, <i>Arsenic content</i> mg/kg	TCVN 8427 : 2010	0,01	Nhỏ hơn 0,03 <i>Less than</i>
7.17. Hàm lượng cafein tính theo khối lượng, <i>Caffeine content (m/m)</i> %	TCVN 9723 : 2013	-	0,50

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



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Main Office: 49 Pasteur St. Hanoi, Vietnam



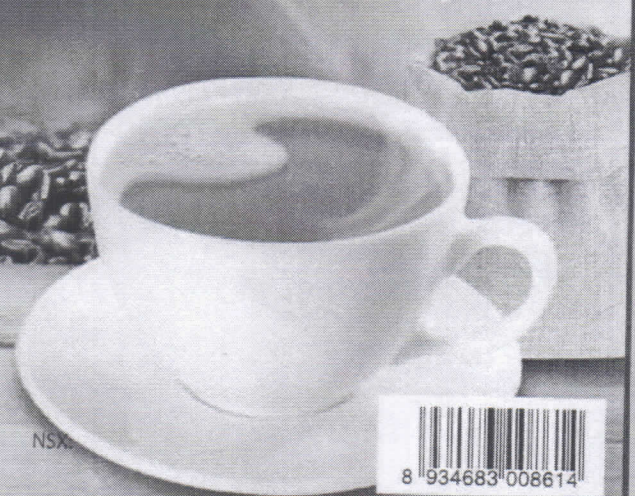
# Vinacafé®

SINCE 1968

## GOLD ORIGINAL

### HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN VƯỢT THỜI GIAN

Hơn 45 năm tại Vinacafé, chúng tôi cam kết không làm mất đi sự nguyên bản trong từng hương từng vị cà phê bằng bí quyết công thức hạt 100%<sup>1</sup>, cho mỗi tách Cà phê hòa tan 3 trong 1 - Vinacafé Gold Original là sự thưởng thức cà phê ngon đúng nghĩa.



Hướng dẫn sử dụng: Để có 1 ly cà phê ngon nhất

- 1 Cho sản phẩm vào ly (Đong: 1 gói, 2 gói)
- 2 Châm nước nóng (Đong: 80 ml, 160 ml)
- 3 Khuấy đều và thưởng thức nóng hoặc với đá

Đây danh hương già hoặc thêm nước đường hoặc cà phê đậm đặc của bạn.  
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

**Thành phần:**  
Đường, bột kem thực vật (gây dị ứng), dầu thực vật, protein của chất rắn động (E901), 45% hạt cà phê (E71, E72), bột đường (sugars) (E51), muối, chất tạo ngọt (E951), và các chất khác... (14%)  
Sản phẩm chứa caffeine có nguồn gốc từ cây cà phê.  
Cà phê hòa tan trong thành phần là nguyên bản.  
100% cà phê hòa tan từ 100% hạt Robusta và Arabica

**Chi tiêu chất lượng chủ yếu:** 0,5g đường qua 1% hàm lượng caffeine từ 100% cà phê hòa tan thực vật cùng với sản phẩm 3:1.  
Số: 36  
Số TCC: 12-2015/8010



Sản phẩm chất lượng của VINACAFÉ BH  
**CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA**  
Nhà công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Số điện thoại: 0900 6006  
NSX: www.vinacafe.vn  
Số đăng ký nhãn hiệu: 18.049.021

100% Vinacafé Biên Hòa là nhà sản xuất cà phê hòa tan số 1 Việt Nam bình chọn sản lượng bán ra trong năm 2014.  
Phong cách (NSX) của Vinacafé Biên Hòa đạt trên 20 tỷ đồng được xếp vào các sản phẩm hàng đầu của Việt Nam.  
Số đăng ký nhãn hiệu: 18.049.021, Công Ty Nielsen.