

**CÔNG TY CỔ PHẦN
VINACAFÉ BIÊN HÒA**

Số: 39/2018/VCF-CV

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Tp. Biên Hòa, ngày 21 tháng 5 năm 2018

THÔNG BÁO

Về việc thay đổi, 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”) 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 sản phẩm **CÀ PHÊ HÒA TAN ĐEN CÓ ĐƯỜNG – CAFÉ PHIL UỐNG LIỀN** đã được Quý cơ quan cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm số 266/2017/YTĐN-XNCB ngày 20/09/2017 (đính kèm)

Bằng Công văn này theo Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Công ty chúng tôi thông báo về việc bổ sung mẫu nhãn sản phẩm có bổ sung thêm thông tin khác, cụ thể:

- Bổ sung nội dung trên nhãn

Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.

Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

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

Đính kèm thông báo này là mẫu nhãn bổ sung. Chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm, tạo điều kiện cho Công ty sản xuất kinh doanh phục vụ người tiêu dùng

Trân trọng.

Nơi nhận:

- Như trên.
- Lưu VT.



**TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN TÂN KỶ**



75mm

CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CỐ DƯỠNG
 KHỐI LƯỢNG TÍNH: 17 g
100% CÀ PHÊ
 100% NGUYÊN CHẤT

PHIL Ngon Liên
CAFE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
 Để có ly cà phê ngon nhất

Uống lạnh: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 40 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.

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

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Độ ẩm không quá 5%. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8%.

THÀNH PHẦN: Đường (62%), cà phê hòa tan (30%), maltodextrin, hương giống tự nhiên (hương cà phê, hương cream) và hương tổng hợp (hương cà phê, hương vanilla), chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất làm dày (466), muối-ô, chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ súa.

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

NSX: xem trên bao bì
 Sản xuất theo TCCS
 Số: TCCS 10-2017/BHT06
 Số XNCB: 266/2017/YTON-XNCB

Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa
 Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình,
 thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Sản xuất tại Việt Nam
 Tư vấn khách hàng: 1800 8068

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX
Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu
 Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

Sản phẩm chất lượng của

BNMF00149

103mm

PHIL Ngon Liên (MKT)

HƯỚNG SƠ GIÂY
(GRAIN DIRECTION)



Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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

Sản xuất tại Việt Nam

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Sản phẩm
chất lượng của



VINACAFÉ



Vietnam Value

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX

Sản xuất theo TCS

Số TCS: 10/2017/BH/106

Số NNCB: 266/2017/TTN-NNCB



BGHF00123

8 934683 007419

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

100% CÀ PHÊ
NGUYÊN CHẤT (*)

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 255 g (15 gói X 17 g)

CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG

(*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100% nguyên chất

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Để có ly cà phê ngon nhất

Ống lạnh: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 40 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

Ống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.

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

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Độ ẩm không quá 5%, Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8%.

THÀNH PHẦN: Đường (62%), cà phê hòa tan (30%), maltodextrin, hương giống từ nhện (hương cà phê, hương cream) và hương tổng hợp (hương cà phê, hương vanilla), chất điều chỉnh độ axit (500II), chất làm dày (466), muối I-ốt, chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, 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.

CÒ ĐẶC TỪ
CỘT CÀ PHÊ

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: 266/2017/YTĐN-XNCB

Đồng Nai, ngày 20 tháng 9 năm 2017



**XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH
AN TOÀN THỰC PHẨM**

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Đồng Nai xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA

Địa chỉ trụ sở: Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: 0251. 3836554; Fax: 0251. 3836108.

Cho sản phẩm: **CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG – CAFÉ PHIL UÔNG LIỀN** do 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 sản xuất, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 5 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm. *Ch*

Nơi nhận:

- Công ty CP Vinacafé Biên Hòa;
- Lưu: NV.



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: 10:2017/BH106

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Địa chỉ: Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: (0251) 383 6554

Fax: (0251) 383 6108

CÔNG BỐ:

Sản phẩm: CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG – CAFÉ PHIL UỐNG LIỀN

Xuất xứ: sản xuất tại

D: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

1. QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
2. QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
3. Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
4. Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 - Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
5. Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 - Về nhãn hàng hóa
6. Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 - Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
7. Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/05/2015 - Sửa đổi, bổ sung một số quy định của thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
8. Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/08/2001 - Về việc ban hành "Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm"
9. Thông tư số 50/2017/TT-BYT ngày 30/12/2017 - Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Biên Hòa, ngày 26 tháng 9 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NGUYỄN TÂN KỶ

Handwritten signature

1.4. Hàm lượng kim loại nặng (áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế dành cho nhóm sản phẩm cà phê):

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng chì (Pb) | mg/kg | 2,0 |
| 2 | Hàm lượng arsen (As) | mg/kg | 1,0 |
| 3 | Hàm lượng cadmi (Cd) | mg/kg | 1,0 |
| 4 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm (áp dụng theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền))

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng ochratoxin A | µg/kg | 10 |

1.6. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: phù hợp theo Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế.

2. Thành phần cấu tạo: (phù hợp Thông tư 27/2013/TT-BYT, Thông tư 08/2015/TT-BYT, Quyết định 3742 /2001/QĐ-BYT)

Đường (62 %), cà phê hòa tan (30 %), maltodextrin, hương giống tự nhiên (hương cà phê, hương cream) và hương tổng hợp (hương cà phê, hương vanilla), chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất làm dày (466), muối I-ốt, chất tạo ngọt tổng hợp (950).

3. Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng:

NSX: xem trên bao bì.

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX.

(Thông tin ngày sản xuất in trên bao bì sản phẩm ở vị trí bất kỳ)

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Để có ly cà phê ngon nhất

Uống lạnh: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 40 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

Handwritten signature

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| SỐ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH ĐỒNG NAI | NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ | TCCS số: 10:2017/BH106 |
| CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA | CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG - CAFÉ PHIL UỐNG LIỀN | Có hiệu lực từ ngày tháng năm 2017 |

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

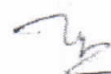
- Trạng thái: Hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: Tổng thể màu đen đặc trưng.
- Mùi: Thơm ngon, hương cà phê rõ rệt.
- Vị: Đặc trưng.

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 | $\geq 0,8$ |
| 3 | Hàm lượng protein | % khối lượng | $\geq 5,0$ |
| 4 | 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 |



Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.

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: 17 g.

- Thành phẩm được đóng gói trong hộp giấy theo quy cách: 255 g (15 gói x 17 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 ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG - CAFÉ PHIL UỐNG LIỀN

7.2. Thành phần:

Đường (62 %), cà phê hòa tan (30 %), maltodextrin, hương giống tự nhiên (hương cà phê, hương cream) và hương tổng hợp (hương cà phê, hương vanilla), chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất làm dày (466), muối I-ốt, chất tạo ngọt tổng hợp (950).

7.3. Khối lượng tịnh:

Trên gói: KHỐI LƯỢNG TỊNH: 17 g

Trên hộp: KHỐI LƯỢNG TỊNH: 255 g (15 GÓI x 17 g)

7.4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng

Để có ly cà phê ngon nhất

Uống lạnh: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 40 ml nước nóng, khuấy đều và thêm đá tùy sở thích.

Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với 50 ml nước nóng và khuấy đều.

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 thời 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 0,8 %.

7.7. Sản xuất theo TCCS

Số: TCCS 10:2017/BH106

Số XNCB:

7.8. Sản phẩm chất lượng của (Logo Vinacafé BH)

Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

Sản xuất tại Việt Nam

7.9. Thông tin khác về sản phẩm trên gói và hộp:

Trên gói:

- MỐI
- CÔ ĐẶC TỬ CỐT CÀ PHÊ
- Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.
- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.
- 100 % CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT (*)
- (*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100 % nguyên chất
- (logo Vietnam Value)

Trên hộp:

- MỐI
- CÔ ĐẶC TỬ CỐT CÀ PHÊ
- Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.
- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.
- 100 % CÀ PHÊ NGUYÊN CHẤT (*)
- (*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100 % nguyên chất
- Từ những hạt cà phê no tròn, tích tụ tinh túy của đất trời, và bằng công nghệ hiện đại, chúng tôi trích lấy dòng nước cốt cà phê đầu thật thơm và sánh, sau đó cô đặc ngay để lưu giữ trọn vẹn mùi vị tươi ngon riêng có trong mỗi gói **Café PHIL uống liền**.
- (logo Vietnam Value)

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

8.1. Xuất xứ:

Sản xuất tại:

D: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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

8.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm, kiểm soát chất lượng và giám sát định kỳ theo đúng hồ sơ đã công bố trước cơ quan nhà nước:

Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

Địa chỉ: Khu công nghiệp Biên Hòa 1, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: (0251) 383 6554

Fax: (0251) 383 6108

Biên Hòa, ngày 18 tháng 9 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

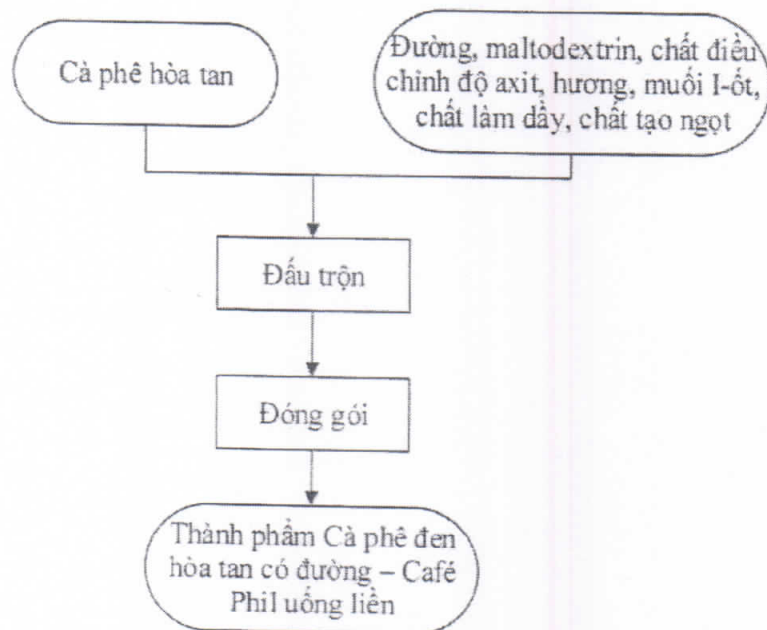


NGUYỄN TÂN KỶ



[Handwritten mark]

PHỤ LỤC 1 – QUY TRÌNH SẢN XUẤT
CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG – CAFÉ PHIL UỐNG LIỀN



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 hộp giấy và đóng thùng carton để hoàn thiện.

[Handwritten signature]

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 ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG - CAFÉ PHIL UÔNG LIỀN

| TT | Đang áp dụng hệ thống quản lý tiên tiến (HACCP, GMP, ISO...) | Kiểm nghiệm định kỳ (số lần/năm) | Công bố lại (tháng/năm) |
|-----|--------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| (1) | ISO 22000:2005 | 1 lần/năm | 5 năm kể từ ngày ký giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm |

Biên Hòa, ngày 18 tháng 9 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN TÂN KỶ

24

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 ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG - CAFÉ PHIL UỐNG LIỀN

| Các quá trình sản xuất cụ thể | Kế hoạch kiểm soát chất lượng | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|
| | Các chỉ tiêu kiểm soát | Quy định kỹ thuật | Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu | Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra | Phương pháp thử nghiệm/kiểm tra | Biểu mẫu ghi chép | Ghi chú |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| Kiểm soát nguyên liệu đầu vào | Cảm quan | Theo TCKT từng loại nguyên liệu | 1 lần / 1 lô hàng nhập | Dụng cụ pha, ly tách | Cảm quan so với mẫu chuẩn | Theo BM từng loại nguyên liệu | BM09/QT-TN-10 |
| | Hóa lý | | | Máy đo âm Máy đo pH | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | | |
| | Vị sinh | | | Nồi hấp Tủ âm Tủ cấy | TCVN 4884:2005 TCVN 8275-1/2:2010 TCVN 6848:2007 | | |
| Đầu trộn | Cảm quan | Độ đồng đều | 2 mẫu/mẻ trộn | Dụng cụ pha, ly tách | Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn | BM07/QT-QA-017 | |
| | | Cảm quan so với mẫu chuẩn | | | | | |
| | Hóa lý | Theo TCKT từng loại bán thành phẩm | 1 mẫu / 1 loại BTP / 1 ngày | Máy đo âm Máy đo pH | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | BM09/QT-TN-10 | |
| Vị sinh | 1 lần / lot / 1 tuần | Nồi hấp Tủ âm Tủ cấy | TCVN 4884:2005 TCVN 8275-1/2:2010 TCVN 6848:2007 | | | | |
| Đóng gói | Bao bì | Đảm bảo đường ép kín. Đủ khối lượng đóng gói. | 4 lần/ca | - | Kiểm tra trọng lượng bằng cân | BM/TT - QA 022 | |
| Kiểm tra thành phẩm | Hóa lý | Theo TCKT thành phẩm | 1 lot / 1 ngày | Máy đo âm | Theo HDCV kiểm tra hóa lý | BM09/QT-TN-10 | |
| | Vị sinh | | 1 lần / 1 tuần | Nồi hấp Tủ âm Tủ cấy | TCVN 4884:2005 TCVN 8275-1/2:2010 TCVN 6848:2007 | | |
| | Cảm quan | | 2 lần / ca | Dụng cụ pha | Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn | | |

Biên Hòa, ngày 18 tháng 9 năm 2017

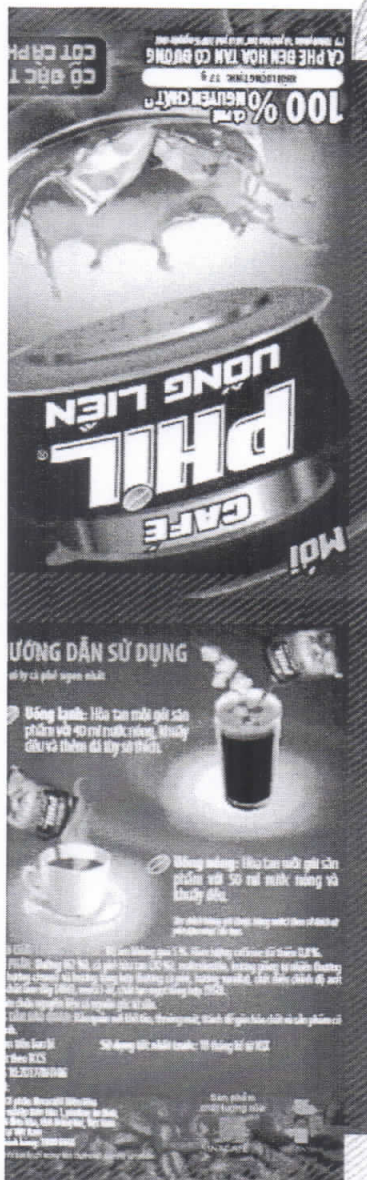
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN TÂN KỶ

Handwritten mark or signature.



CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Độ ẩm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,8 %
THÀNH PHẦN: Đường (62 %), cà phê hòa tan (30 %), maltodextrin, hương giống tự nhiên cà phê, hương cream và hương tổng hợp (hương cà phê, hương vanilla), chất điều chỉnh (500ii), chất làm dày (466), muối l-ốt, chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm mùi mạnh.

NSX: xem trên bao bì

Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ NSX

Sản xuất theo TCCS

Số: TCCS 10:2017/BH106

Số XNCB:

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

Sản phẩm
 chất lượng của

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

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

VINACAFÉ

**CÔ ĐẶC TỪ
 CỘT CÀ PHÊ**

**100% CÀ PHÊ
 NGUYÊN CHẤT**
 KHỐI LƯỢNG TỊNH: 17 g
CÀ PHÊ ĐEN HÒA TAN CÓ ĐƯỜNG
 (*) Thành phần "cà phê hòa tan" từ cà phê 100% nguyên chất

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

