

Số: ..110/2018.TCV-VCF

Biên Hòa, ngày 25 tháng 12 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”) 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 3 TRONG 1 – WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN đã được Quý cơ quan cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm số 128/2016/YTĐN-XNCB ngày 17/5/2016 (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 thùng sản phẩm với các thông tin sau:

- Bổ sung nội dung:

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

(ii) The coffee innovator

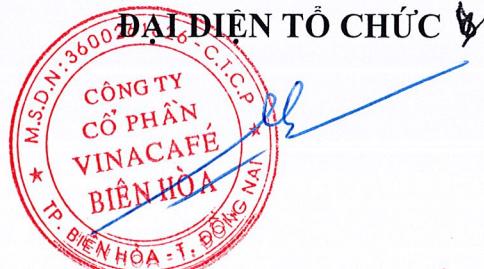
Đính kèm là các mẫu nhãn bổ sung. Các nội dung ghi nhãn bắt buộc trong hồ sơ công bố giữ nguyên không đổi.

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

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: 128/2016/YTĐN-XNCB

Đồng Nai, ngày 17 tháng 5 năm 2016



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 – WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN** 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 bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, NL

CHI CỤC TRƯỞNG

Nơi nhận:

- Công ty Cổ Phần Vinacafé Biên Hòa;
- Lưu: DK&CNSP.



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: 05/2016/BH16

Tên tổ chức, cá nhân: 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

Điện thoại: (061) 383 6554

Fax: (061) 383 6108

CÔNG BỐ:

Sản phẩm: CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN

Xuất xứ: 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

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 về 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. Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 – Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
6. 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

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 09 tháng 05 năm 2016
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
CỔ PHẦN
VINACAFÉ
BIÊN HÒA
TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN TÂN KỶ

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SƠ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TU TỈNH ĐỒNG NAI	NHÓM SẢN PHẨM CÀ PHÊ	TCCS số: 05:2016/BH16
CÔNG TY CỔ PHẦN VINACAFÉ BIÊN HÒA	CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN	Có hiệu lực từ ngày tháng năm 2016

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 âm	% khối lượng	≤ 5,0
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	≥ 0,18
3	Hàm lượng protein	% khối lượng	≥ 1,5
4	Hàm lượng béo	% khối lượng	≥ 10,0
5	Hàm lượng carbohydrate	% khối lượng	≥ 60,0

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) và 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 đối với nhóm thực phẩm):

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

1.6. Dư lượng thuốc thú y, 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 12 năm 2007 của Bộ Y tế.

1.7. Danh mục chất phụ gia sử dụng:

STT	Phụ gia (tên khoa học)	Chú thích
1	Dipotassium orthophosphate (340ii)	
2	Pentasodium triphosphate (451i)	
3	Sodium polyphosphate (452i)	
4	Mono- and di- glycerides of fatty acids (471)	
5	Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol (472e)	
6	Silicon dioxyde amorphous (551)	
7	Starch sodium octenyl succinate (1450)	
8	Beta-carotene (160ai)	
9	Caramel (150a)	
10	Acesulfame potassium (950)	
11	Hương tự nhiên, giống tự nhiên, tổng hợp và nhân tạo sử dụng trong thực phẩm	Theo giới hạn quy định trong các văn bản hợp lệ do cơ quan nhà nước Việt Nam có thẩm quyền cấp.

2. Thành phần cấu tạo:

Thành phần: Bột kem thực vật (41 %) (*glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 451i, 452i), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450), muối, màu thực phẩm*)

(160ai)); đường; maltodextrin; cà phê hòa tan (5 %); màu thực phẩm (150a); hương tự nhiên, giống tự nhiên, tổng hợp và nhân tạo sử dụng trong thực phẩm; muối; bột ca cao; 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

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Để có ly cà phê ngon nhất

Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.

Uống lạnh: Hòa tan 2 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

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.

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: 19 g.

- Thành phẩm được đóng gói trong bịch chất liệu màng ghép phức hợp theo quy cách: 24 gói x 19 g, 40 gói x 19 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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN

7.2. Thành phần:

Thành phần: Bột kem thực vật (41 %) (*glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 451i, 452i), protein sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450), muối, màu thực phẩm (160ai)*); đường; maltodextrin; cà phê hòa tan (5 %); màu thực phẩm (150a); hương tự nhiên, giống tự nhiên, tổng hợp và nhân tạo sử dụng trong thực phẩm; muối; bột ca cao; chất tạo ngọt tổng hợp (950).

7.3. Khối lượng tịnh:

Trên gói: Khối lượng tịnh: 19 g

Trên bịch: Khối lượng tịnh: 456 g (24 gói x 19 g), 760 g (40 gói x 19 g)

7.4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Để có ly cà phê ngon nhất

Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.

Uống lạnh: Hòa tan 2 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng, khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

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 đậm không quá 5 %. Hàm lượng caffeine tối thiểu 0,18 %.

7.7. Sản xuất theo TCCS

Số: TCCS 05:2016/BH16

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

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

Trên gói:

- Mới
- ĐẬM VỊ SỮA*
- THƠM CÀ PHÊ
- thơm ngất ngây, tươi tinh cả ngày!

(*): Vị sữa từ bột kem thực vật.

- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

Trên bịch 24 gói x 19 g:

- Mới
- ĐẬM VỊ SỮA*
- THƠM CÀ PHÊ
- thơm ngất ngây, tươi tinh cả ngày!
- Cà phê hòa tan 3 trong 1 WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN mới, được làm từ những hạt cà phê đậm mùi thơm, kết hợp hài hòa giữa vị cà phê và vị sữa, cho bạn thưởng thức ly cà phê thơm đến ngất ngây để tinh thần luôn tươi tinh và làm thật tốt những việc quan trọng trong ngày.
- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.

(*): Vị sữa từ bột kem thực vật.

Trên bịch 40 gói x 19 g:

- Mới
- ĐẬM VỊ SỮA*
- THƠM CÀ PHÊ
- thơm ngát ngây, tươi tinh cả ngày!
- Cà phê hòa tan 3 trong 1 WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN mới, được làm từ những hạt cà phê đậm mùi thơm, kết hợp hài hòa giữa vị cà phê và vị sữa, cho bạn thưởng thức ly cà phê thơm đến ngất ngây để tinh thần luôn tươi tinh và làm thật tốt những việc quan trọng trong ngày.
- Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa.
- TIẾT KIỆM 6 000 đ **

(*): Vị sữa từ bột kem thực vật.

(**): Tiết kiệm 6 000 đồng so với bịch 24 gói.

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

8.1. Xuất xứ:

Sản xuất tại:

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:

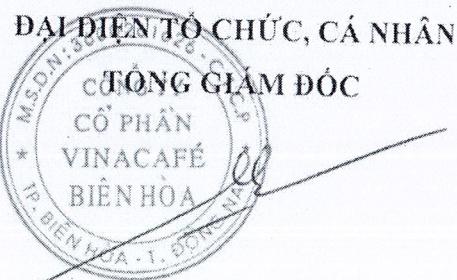
Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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

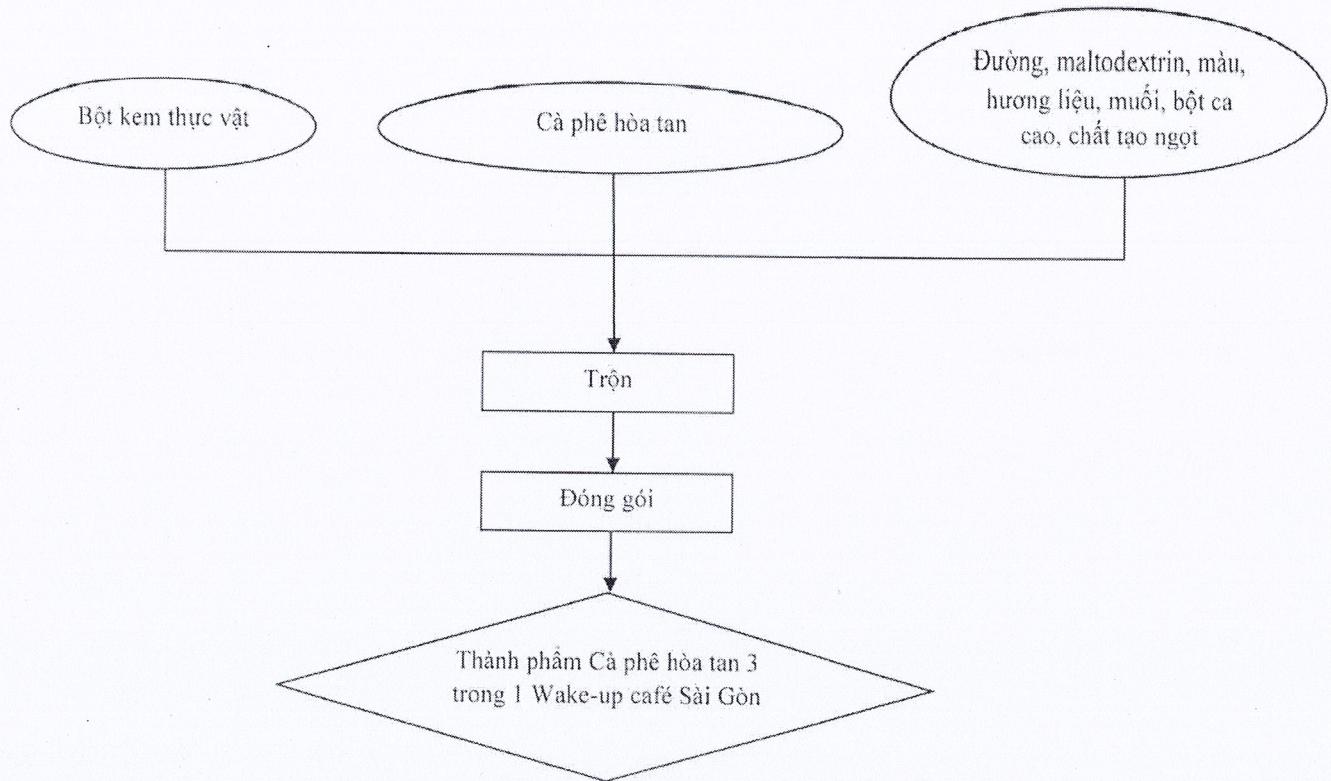
Fax: (061) 383 6108

Biên Hòa, ngày 09 tháng 05 năm 2016



NGUYỄN TÂN KỶ

PHỤ LỤC 1 – QUY TRÌNH SẢN XUẤT
CÀ PHÊ HÒA TAN 3 TRONG 1 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN



Hình – Quy trình sản xuất Cà phê hòa tan 3 trong 1- Wake-up Café Sài Gòn

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 phún hợp để đóng thành các gói nhỏ, sau đó cho các gói nhỏ vào bịch, đóng thùng carton để hoàn thiện.

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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN

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 09 tháng 05 năm 2016

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN TÂN KÝ

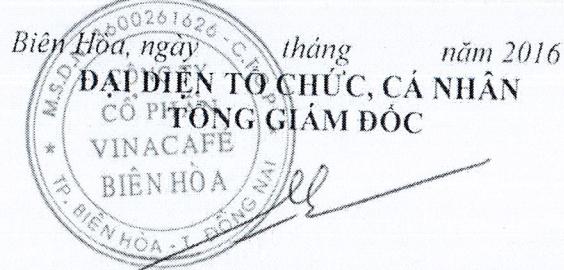
Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Vinacafé Biên Hòa

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 - WAKE-UP CAFÉ SÀI GÒN

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/kiem tra	Phương pháp thử nghiệm/kiem 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	1 lần / 1 lô hàng nhập	Máy đo âm	Đo âm	Theo BM từng loại nguyên liệu	HDCV kiểm tra vi sinh, hóa lý
	Vệ sinh			Máy đo pH	Đo pH		
Đầu trộn	Cảm quan	Độ đồng đều	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
		Cảm quan so với mẫu chuẩn		Máy đo âm Máy đo pH	Đo âm Đo pH		
	Hóa lý	Theo TCKT từng loại bột thành phẩm	1 lần / lot / 1 tuần	Nồi hấp Tủ ấm	Kiểm tra tổng số vi sinh vật hiếu khí, tổng số nấm men, nấm mốc, Coliforms	BM02/HD-QA-030	
	Vệ sinh			Nồi hấp Tủ ấm	Kiểm tra tổng số vi sinh vật hiếu khí, tổng số nấm men, nấm mốc, Coliforms		
Dóng gói	Bao bì	Dàm bảo đường ép kín	4 lần/ca	-	Kiểm tra độ kín đường ép, khối lượng gói, NSX, HSD	BM01/QĐ-QA-025	Trong thủ tục KTCL CPHT
Kiểm tra thành phẩm	Hóa lý	Theo TCKT thành phẩm	4 lần/ca	Máy đo âm	Đo âm	BM03/HD-QA-030	Trong HDCV kiểm tra vi sinh, hóa lý
	Vệ sinh			Nồi hấp Tủ ấm	Kiểm tra tổng số vi sinh vật hiếu khí, tổng số nấm men, nấm mốc, Coliforms		
	Cảm quan			Dụng cụ pha	Đánh giá cảm quan so với mẫu chuẩn	BM01/QĐ-QA-025	Trong QT ĐGCQ sản phẩm



NGUYỄN TÂN KÝ

Cà phê hòa tan 3 trong 1
Khoai lang tươi 19g

THOM CAFFE
DAM VJSUÅ

tham ngeat ngay!

café sáigon

make-up

101

348 248 348 348
348 348 348

A circular stamp with a double border. The outer ring contains the text "VĂN PHÒNG THỦ TƯỚNG" at the top and "TỔ CHỨC TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM" around the bottom half. The inner circle contains "HÀ NỘI" at the bottom and "ĐÔNG KHOA HỒNG" at the top.

Mới

wake-up

café sài gòn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



thơm ngắt ngây,
tươi tinh cả ngày!

Đè cà lỵ cà phê ngon nhất

Uống nóng: Hòa tan mỗi gói sản phẩm với khoảng 70 ml nước nóng, khuấy đều và thưởng thức.

Uống lạnh: Hòa tan 2 gói sản phẩm với khoảng 50 ml nước nóng khuấy đều, cho thêm đá và thưởng thức.

Tuy chinh luong gói (hoặc luong nước) theo sở thích cà phê đậm nhạt của bạn.

THÀNH PHẦN: Bột kem thực vật (41%) (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (430), 45 ti, 452), protein sữa, chất chủ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), bột biến性 (450), muối, màu thực phẩm (150), đường maltodextrin; cà phê hòa tan (5%), màu thực phẩm (150); hương vị tinh dầu, giấm tinh khiết, tinh họp và nhan taos sử dụng trong thực phẩm; muối; hương liệu; chất tạo ngọt tổng hợp (aspartame).

Đĩa phim: *Chết ngọt lồng hộp* (1950).

Sản phẩm chứa nguyên liệu có

Hướng dẫn bảo quản Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

Caffeine có trong cà phê, trà, sôcôla, kem, nước ngọt... Caffeine có trong cà phê, trà, sôcôla, kem, nước ngọt...

NSX xem trên bao bì

Sử dụng tối đa trước: 18 tháng kể từ ngày

Sản phẩm chất lượng cao
Changtufa.com

Công ty Cổ phần
Khu công nghiệp FPT

