CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 140/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2019
(TCCS 140:2019/NVL)

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ: Khu công nghiệp Biên Hòa 2, phường Long Bình, thành phố Biên Hoà, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: **02513 -836601** Fax: **02513-836602**

Mã số doanh nghiệp: 3600235305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 00136/2017/ATTP-CNDK.

Ngày cấp 13/02/2017.

Nơi cấp: Cục An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CÀ PHÊ HÒA TAN NESCAFÉ CAPPUCCINO VỊ DỪA**

2. Thành phần: Đường, bột kem (có chứa *sữa* và *lactose* - contain *milk* and *lactose*), hỗn hợp cà phê hòa tan* (5%), *sữa* bột tách kem - skimmed *milk* powder (3.5%), bột *sữa* dừa – coconut *milk* powder (1%), hương tổng hợp (dừa, cà phê và sữa), muối i-ốt, chất điều chỉnh độ chua 500(ii).

(*) Sản phẩm có chứa *đậu nành* (contain *soya*).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng kể từ tháng sản xuất

Ngày sản xuất (NSX): 9 tháng trước hạn sử dụng.

Hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

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

- Túi màng ghép nhôm 20 g
- Hộp giấy 200 g (10 gói x 20 g)

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(mẫu nhãn sản phẩm đính kèm)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm: mục 1.8 (Aflatoxin M1); mục 2.5 (Ochratoxin A)
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: mục 1.10; 2.22; 3.28; 4.7

2. Thông tư của các Bộ ngành:

Quyết định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm

3. Tiêu chuẩn vi sinh theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Salmonella	Trong 25g	Không có
2	TSVSVHK	cfu/g	$\leq 5 \times 10^4$
3	Enterobacteriaceae	cfu/g	$\leq 10^2$
4	Coagulase-pos staphylococci	cfu/g	$\leq 10^2$

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 03 tháng 01 năm... 2020

CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM

CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM

Trưởng Phòng Đăng Ký Chất Lượng

Hà Thị Kim Dung

M.S.D.N: 3600235305 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM
T.P BIÊN HÒA - T. ĐỒNG NAI

NESCAFÉ Cappuccino

HƯƠNG VỊ
HÒA QUYỆN
THƠM NGON
KHÓ CƯỠNG

LỚP BỌT CAPPUCCINO DÀY MỊN

THƠM NGON VỊ DỪA NHIỆT ĐỚI

HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ ĐẬM ĐÀ

Xem chi tiết

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH	Trong 100 g	Trong 20 g	% GDA*
Năng lượng	438 kcal	88 kcal	
Đường	65,3 g	13,1 g	
Chất béo	11,3 g	2,3 g	4
Natri	471 mg	94 mg	5

(*) % đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày cho người Việt Nam trưởng thành do Viện Dinh Dưỡng - Bộ Y Tế công bố.

Good Food, Good Life

Tư vấn 1800 6699
(Miễn phí cuộc gọi)
Consumer.services@vn.nestle.com
www.nestle.com.vn

Nestlé

BẠN CÓ BIẾT
Khởi đầu một ngày mới với NESCAFÉ giúp khơi dậy nguồn hứng khởi về thể chất và tinh thần của bạn. Cà phê kích thích các giác quan, tăng cường sự tập trung.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

UỐNG NÓNG

Hòa 1 gói NESCAFÉ Cappuccino vị Dừa với 100 ml nước nóng

Khuấy đều và thưởng thức.

UỐNG LẠNH

Hòa 1 gói NESCAFÉ Cappuccino vị Dừa với 50 ml nước nóng

Khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.

Giá khuyến nghị: 60,000 VNĐ

Coconut Cappuccino

NESCAFÉ Cappuccino

vị Dừa

Trong 1 khẩu phần 20 g
Năng lượng 88 kcal
Xem chi tiết

Khối lượng tịnh:
200 g
10 gói x 20 g
Cà phê hòa tan

NESCAFÉ Cappuccino

HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ ĐẬM ĐÀ

THƠM NGON VỊ DỪA NHIỆT ĐỚI

LỚP BỌT CAPPUCCINO DÀY MỊN

100689871
43969897

8 934804 036571

THÀNH PHẦN: Đường, bột kem (có chứa *sữa* và *lactose* - contain *milk* and *lactose*), hỗn hợp cà phê hòa tan* (5%), *sữa* bột tách kem - skimmed *milk* powder (3,5%), bột *sữa* dừa – coconut *milk* powder (1%), hương tổng hợp (dừa, cà phê và sữa), muối i-ốt, chất điều chỉnh độ chua 500(ii).
(*) Sản phẩm có chứa *đậu nành* (contain soya).
Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Hàm lượng cafein tối thiểu 0,05 %.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
HSD: xem trên bao bì. **NSX:** 9 tháng trước HSD.
Sản xuất tại Việt Nam bởi Công ty TNHH Nestlé Việt Nam, KCN Biên Hòa 2, phường Long Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.
Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCCS 140:2019/NVL.

80 mm

80 mm

7 mm

130 mm

12 mm

Mở tại đây

Mở tại đây

Coconut Cappuccino

NESCAFÉ®

Cappuccino

vị Dừa

Trong 1 khẩu phần 20 g

Năng lượng 88 kcal

Khối lượng tịnh: 20 g

Cà phê hòa tan

NESCAFÉ®

Cappuccino

vị Dừa

THÀNH PHẦN: Đường, bột kem (có chứa *sữa* và *lactose* - contain *milk* and *lactose*), hỗn hợp cà phê hòa tan* (5%), *sữa* bột tách kem - skimmed *milk* powder (3,5%), bột *sữa* dừa – coconut *milk* powder (1%), hương tổng hợp (dừa, cà phê và sữa), muối i-ốt, chất điều chỉnh độ chua 500(ii).

(*) Sản phẩm có chứa *đậu nành* (contain *soya*).

Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: Hàm lượng cafein tối thiểu 0,05%.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

HSD: xem trên bao bì. **NSX:** 9 tháng trước HSD.

Sản xuất tại Việt Nam bởi Công ty TNHH Nestlé Việt Nam, KCN Biên Hòa 2, phường Long Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.

Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCCS 140:2019/NVL.

UỐNG NÓNG

Hòa 1 gói NESCAFÉ Cappuccino vị Dừa với 100 ml nước nóng. Khuấy đều và thưởng thức.

UỐNG LẠNH

Hòa 1 gói NESCAFÉ Cappuccino vị Dừa với 50 ml nước nóng. Khuấy đều, thêm đá và thưởng thức.

Good Food, Good Life

TƯ VẤN
1800 6699
(Miễn phí cuộc gọi)
consumer.services@vn.nestle.com
www.nestle.com.vn

Nestlé

BẠN CÓ BIẾT

Khởi đầu một ngày mới với NESCAFÉ giúp khơi dậy nguồn hứng khởi về thể chất và tinh thần của bạn. Cà phê kích thích các giác quan, tăng cường sự tập trung.

HSD:

NUTRITIONAL COMPASS ®
®Nhãn hiệu đã đăng ký của Société des produits Nestlé S.A.

2mm

7.5 mm

CASE
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC
VIMCERTS 147

Mã số mẫu/ Sample code BN11910.30160618 MM11910.301606181	**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** *TEST REPORT*	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 07/11/2019

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Address* : SỐ 7, ĐƯỜNG SỐ 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA II, PHƯỜNG LONG BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI

Tên mẫu/ *Name of sample* : **SAMPLE: 1, PRODUCT: CÀ PHÊ HÒA TAN NESCAFÉ CAPPUCCINO VỊ DỪA, BATCH: 92972131X**

Số lượng/ *Quantity* : 1

Tình trạng mẫu/ *Sample description* : Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 30/10/2019

Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 07/11/2019

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	< 10	ISO 21528-2:2017 (*)
2	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
3	Staphylococci coagulase dương tính	CFU/g	< 10	ISO 6888-1:1999/Amd.1. 2003 (*)
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	$4{,}0x10^1$	ISO 4833-1:2013 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ *Method is accreditated by VILAS.*

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

ThS. Lương Sơn Tùng

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

CASE
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC
VIMCERTS 147

Mã số mẫu/ Sample code BN11910.30160858 MM11910.301608583	**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** *TEST REPORT*	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 07/11/2019

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Address* : SỐ 7, ĐƯỜNG SỐ 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA II, PHƯỜNG LONG BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI

Tên mẫu/ *Name of sample* : **SAMPLE: 3, PRODUCT: CÀ PHÊ HÒA TAN NESCAFÉ CAPPUCCINO VỊ DỪA, BATCH: 92972131X**

Số lượng/ *Quantity* : 1

Tình trạng mẫu/ *Sample description* : Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 30/10/2019

Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 07/11/2019

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	Aflatoxin M1	µg/kg	Không phát hiện MDL = 0,01	CASE.SK.0033
2	Melamine	mg/Kg	Không phát hiện MDL = 0,1	CASE.SK.0023 - GC/MS/MS (*)
3	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện MDL = 0,1	CASE.SK.0069 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ *Method is accreditated by VILAS.*

MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ *Method Detection Limit.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

T S. Nguyễn Quốc Hùng

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

CASE
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC
VIMCERTS 147

Mã số mẫu/ Sample code BN11910.30160858 MM11910.301608581	**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** *TEST REPORT*	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 07/11/2019

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ/ *Address* : SỐ 7, ĐƯỜNG SỐ 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA II, PHƯỜNG LONG BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI

Tên mẫu/ *Name of sample* : **SAMPLE: 1, PRODUCT: CÀ PHÊ HÒA TAN NESCAFÉ CAPPUCCINO VỊ DỪA, BATCH: 92972131X**

Số lượng/ *Quantity* : 1

Tình trạng mẫu/ *Sample description* : Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 30/10/2019

Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 07/11/2019

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	As	ppm	Không phát hiện, MDL= 0,01	AOAC 986.15 (*)
2	Cd	ppm	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Hg	ppm	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0141 (EPA Method 7473 Manual MA 3000 – hãng NIPPON Instruments corporation) (*)
4	Pb	ppm	Không phát hiện, MDL = 0,2	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ *Method is accreditated by VILAS.*
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ *Method Detection Limit.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

T S. Nguyễn Quốc Hùng

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.