Nestlé Vietnam Ltd.
HMTC Building (Empress Tower), Floor 5,
138 – 142 Hai Ba Trung Str., Da Kao Ward, Dist. 1,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: (84-8) 3911 3737
Fax: (84-8) 3823 8632

Kính gửi: **CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM – SỞ Y TẾ HÀ NỘI**

YOUR REF. OUR REF. **77/2018/RA-MIS-NVL** HO CHI MINH CITY. 12 / 09 / 2018

THÔNG BÁO

V/v: Thay đổi thời hạn sử dụng sản phẩm

Công ty TNHH Nestlé Việt Nam trân trọng kính chào quý Chi Cục và xin trình bày với quý Chi Cục một việc như sau:

Các sản phẩm sau đây của công ty chúng tôi đã được phê duyệt theo Xác nhận công bố phù hợp qui định an toàn thực phẩm và hồ sơ tự công bố sản phẩm chi tiết như sau:

TT	Tên thực phẩm	Số công bố
1	Thực phẩm bổ sung Bánh ngũ cốc Nestlé MILO bar	66/CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM/2018 Ngày 10/07/2018
2	Thực phẩm bổ sung Ngũ cốc Nestlé Fitnesse Chocolate bar	24070/2016/ATTP-XNCB Ngày 26/09/2016
3	Thực phẩm bổ sung Bánh ngũ cốc Nestlé Koko Krunch bar	30447/2017/ATTP-XNCB Ngày 30/08/2017
4	Thực phẩm bổ sung Ngũ cốc Nestlé Fitnesse Strawberry bar	24071/2016/ATTP-XNCB Ngày 26/09/2016

Nhà sản xuất các sản phẩm trên đây (Cereal Partners Poland) thông báo các sản phẩm nêu trên đã đạt được độ ổn định chất lượng ở thời hạn mới là 15 tháng. Trong khi thời hạn sử dụng hiện tại đang công bố là 12 tháng đối với sản phẩm Nestlé MILO bar; Nestlé Fitnesse Chocolate bar và Nestlé Koko Krunch bar (số thứ tự 1; 2 & 3) và 10 tháng đối với sản phẩm Nestlé Fitnesse Strawberry bar (số thứ tự 4). Vì vậy, chúng tôi xin thông báo thay đổi thời hạn sử dụng mới của các sản phẩm nêu trên là 15 tháng (xin đính kèm thư thông báo của nhà sản xuất).

Chúng tôi xin cam kết không có bất kì thay đổi nào khác về công thức và chất lượng sản phẩm như đã công bố.

Trân trọng thông báo.

TM CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM

CHI NHÁNH CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN NESTLE VIỆT NAM

Trưởng Phòng Đăng Ký Chất Lượng
Hà Thị Kim Dung

Cereal Partners Poland
Nestlé and General Mills

2018-08-14

To whom it may concern

Cereal Bars Shelf Life- Extension in AMA Region

Keeping Quality Tests

This is to inform that, in temperature controlled supply chain, for future deliveries of the above said products 15 month shelf life will be implemented. The so far shelf was 12 months. The change is applicable to all AMA Markets who agreed to apply this new shelf life having analyzed their local regulatory requirements.

The Keeping Quality Tests have been performed by CPW Researched and Development Center. Nestle Milo Bar has been used as representative for the whole range of cereal bars.

Product Name:			**Milo Cereal Bars**			
Production Site:	**Lubicz**		Pack weight:	**23,5**		
Date of Manufacture:	**26.10.2016**		Liner Type:	**OPP/metOPP**		
			Best Before:	**15M**		
	FRESCH PRODUCT	**3M**	**6M**	**9M**	**12M**	**14+ M**
Appearance	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Flavour	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Texture	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Aw	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Conclusions & Comments	Milo Bars in AMA Region will be sold under temp controlled conditions, which will be equivalent to Mediteranean climatic conditions. The test indicates that a shelf Life of more than 15 months should be achievable under these conditions.					
	The obtained results have been extrapolated and are also valid for Nestlé Koko Krunch Bar, Fitnesse Strawberry, Fitnesse Chocolate.					

Cereal Partners Poland
Nestlé and General Mills

R&D Guidelines on Optimal Conditions for Storage and Transportation of Raw Materials, Semi-Finished and Finished Products

ENVIRONMENTAL CONDITIONS	TARGET TEMPERATURE[1] (°C)	TARGET HUMIDITY(%rH)	MIN - MAX TEMPERATURE RANGE (°C)	MIN - MAX HUMIDITY RANGE (%rH)	ADDITIONAL RECOMMENDATIONS	EXAMPLES
AMBIENT	**20**	**50**	**6 - 30**	**35 - 65**	**On occasion temperature may be higher but never to exceed 35°Celsius (6 days maximum). On occasion temperature may be lower but repeated cycling below the freezing point should be avoided. Sudden temperature variation should be avoided as it may cause condensation on product and packaging passed dewpoint.**	**Non sensitive material, covers traditional warehouse storage**
CHILLED	**4**	**n/a**	**3 - 5**	**n/a**		**Materials sensitive to rancidity or with limited ambient shelf-life**
CONFECTIONERY	**17**	**50**	**6 - 21**	**35 - 65**	***For chocolate containing products:*** **On occasion temperature may be higher but never to exceed 25°Celsius (6 day maximum). On occasion temperature may be lower but cycling below the freezing point should be avoided. Sudden temperature variation should be avoided as it may cause condensation on product and packaging passed dew point.** ***For non-chocolate containing products:*** **On occasion temperature may be higher but never to exceed 30°Celsius (6 day maximum). On occasion temperature may be lower but cycling below the freezing point should be avoided. Sudden temperature variation should be avoided as it may cause condensation on product and packaging passed dew point.**	**Materials sensitive to high temperatures and high temperature fluctuations such as chocolate containing or compound containing products**

DYREKTOR
ds. Zapewnienia Jakości

Krystyna Rubnikowicz

CEREAL PARTNERS POLAND
Toruń - Pacific Sp. z o.o.
Szosa Lubicka 38/58, 87-100 Toruń, Poland

Phone: +48 56 61 04 100
Fax: +48 56 61 04 112
E-mail: pacific@cppl.nestle.com

TRANSLATION
BẢN DỊCH

Cereal Partners Poland
Nestlé and General Mills

Ngày 14 tháng 08 năm 2018

Kính gửi các cơ quan hữu quan

Tăng thời hạn sử dụng Thanh Ngũ cốc trong khu vực AMA

Thử nghiệm chất lượng bảo quản

Chúng tôi xin thông báo trong chuỗi cung ứng được kiểm soát nhiệt độ, chúng tôi sẽ cung cấp các sản phẩm nói trên trong thời hạn sử dụng 15 tháng trong thời gian tới. Thời hạn sử dụng sản phẩm cho thời điểm hiện tại là 12 tháng. Sự thay đổi thời hạn sử dụng này có thể áp dụng cho tất cả các Thị trường AMA đã đồng ý áp dụng thời hạn sử dụng mới này sau khi phân tích các yêu cầu pháp lý địa phương.

Các thử nghiệm chất lượng bảo quản đã được thực hiện bởi Trung tâm nghiên cứu và phát triển CPW. Thanh Milo Nestle đã được sử dụng làm mẫu đại diện cho toàn bộ các thanh ngũ cốc.

Tên sản phẩm: **Thanh ngũ cốc Milo**

Địa điểm sản xuất: **Lubicz** Khối lượng đóng gói: **23,5**

Ngày sản xuất: **26.10.2016** Loại lớp lót: **OPP/metOPP**

Thời hạn sử dụng: **15 tháng**

	Sản phẩm FRESCH	**3 tháng**	**6 tháng**	**9 tháng**	**12 tháng**	**14 + tháng**
Đặc điểm bên ngoài	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT
Hương vị	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT
Kết cấu	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT
Aw	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT	ĐẠT
Kết luận & Nhận xét	Thanh Milo trong Khu vực AMA sẽ được bán dưới điều kiện kiểm soát nhiệt độ, điều này sẽ tương đương với điều kiện khí hậu Địa Trung Hải. Thử nghiệm chỉ ra rằng thời hạn sử dụng hơn 15 tháng vẫn đạt được trong những điều kiện này.					
	Các kết quả thu được này đưa ra kết luận và cũng có giá trị chung đối với các sản phẩm Nestlé Koko Krunch Bar, Fitnesse Strawberry, Fitnesse Chocolate.					

CEREAL PARTNERS POLAND

ĐT: + 48 56 61 04 100

Cereal Partners Poland
Nestlé and General Mills

Hướng dẫn Nghiên cứu & Phát triển về điều kiện tối ưu cho việc lưu trữ và vận chuyển nguyên liệu thô; Bán thành phẩm và thành phẩm

ĐIỀU KIỆN MÔI TRƯỜNG	NHIỆT ĐỘ MỤC TIÊU E[1] (°C)	ĐỘ ẨM MỤC TIÊU (%rH)	THANG NHIỆT ĐỘ TỐI THIỂU-TỐI ĐA (°C)	THANG ĐỘ ẨM TỐI THIỂU-TỐI ĐA (%rH)	KIẾN NGHỊ BỔ SUNG	VÍ DỤ
Môi trường xung quanh	20	50	6-30	35-65	Đôi khi nhiệt độ có thể cao hơn nhưng không bao giờ được vượt quá 35°C (tối đa 6 ngày). Đôi khi nhiệt độ có thể thấp hơn nhưng nên tránh lặp lại chu kỳ dưới điểm đóng băng. Nên tránh thay đổi nhiệt độ đột ngột vì nó có thể gây ngưng tụ trên sản phẩm và đóng gói đã đạt điểm ngưng tụ.	Nguyên liệu không nhạy cảm; bao gồm bảo quản trong kho truyền thống
Đóng băng	4	Không áp dụng	3-5	Không áp dụng		Nguyên liệu nhạy cảm với tình trạng ôi hoặc thời hạn sử dụng hạn chế trong môi trường xung quanh
Bánh kẹo	17	50	6-21	35-65	***Đối với sản phẩm có chứa sôcôla:*** Đôi khi nhiệt độ có thể cao hơn nhưng không bao giờ được vượt quá 25°C (tối đa 6 ngày). Đôi khi nhiệt độ có thể thấp hơn nhưng nên tránh lặp lại chu kỳ bên dưới điểm đóng băng. Nên tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột vì nó có thể gây ngưng tụ trên sản phẩm và đóng gói đã đạt điểm ngưng tụ. ***Đối với sản phẩm không chứa sôcôla:*** Đôi khi nhiệt độ có thể cao hơn nhưng không bao giờ được vượt quá 30°C (tối đa 6 ngày). Đôi khi nhiệt độ có thể thấp hơn nhưng nên tránh lặp lại chu kỳ dưới điểm đóng băng. Nên tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột vì nó có thể gây ngưng tụ trên sản phẩm và đóng gói đã đạt điểm ngưng tụ.	Nguyên liệu nhạy cảm với nhiệt độ cao và sự thay đổi nhiệt độ lớn như sản phẩm có chứa sôcôla hoặc sản phẩm có chứa hợp chất

GIÁM ĐỐC
Krystyna Rubnikowicz
(Đã ký và đóng dấu)

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 13 tháng 09 năm 2018, tại trụ sở Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, Thành phố Hà Nội,

Tôi là Công chứng viên Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, thành phố Hà Nội.

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do ông Trương Công Đạt, CMND số: 168410115 cấp ngày 28/04/2009 tại Hà Nam, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, Thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Anh sang tiếng Việt**.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của ông Trương Công Đạt;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm tờ, trang, lưu một bản tại Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, Thành phố Hà Nội.
- **Số công chứng: 572 ; Quyển số: 01-TP/CC-SCC/BD**

Người dịch

Đạt

Trương Công Đạt

CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.Đ : 87 - C.C.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG CHU CẢNH HƯNG
TX. SƠN TÂY - T.P HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN

Đoàn Ngà

Cereal Partners Poland
Nestle and General Mills

2018-08-14

To whom it may concern

Cereal Bars Shelf Life- Extension in AMA Region

Keeping Quality Tests

This is to inform that, in temperature controlled supply chain, for future deliveries of the above said products 15 month shelf life will be implemented. The so far shelf was 12 months. The change is applicable to all AMA Markets who agreed to apply this new shelf life having analyzed their local regulatory requirements.

The Keeping Quality Tests have been performed by CPW Researched and Development Center. Nestle Milo Bar has been used as representative for the whole range of cereal bars.

Product Name:	Milo Cereal Bars					
Production Site: Lubicz Date of Manufacture: 26.10.2016			Pack weight: 23,5 Liner Type: OPP/metOPP Best Before: 15M			
	FRESCH PRODUCT	3M	6M	9M	12M	14+ M
Appearance	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Flavour	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Texture	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Aw	IN	IN	IN	IN	IN	IN
Conclusions & Comments	Milo Bars in AMA Region will be sold under temp controlled conditions, which will be equivalent to Mediteranean climatic conditions. The test indicates that a shelf Life of more than 15 months should be achievable under these conditions.					
	The obtained results have been extrapolated and are also valid for Nestlé Koko Krunch Bar, Fitnesse Strawberry, Fitnesse Chocolate.					

cpw
Cereal Partners Poland
Nestle and General Mills

R&D Guidelines on Optimal Conditions for Storage and Transportation of Raw Materials, Semi-Finished and Finished Products

ENVIRONMENTAL CONDITIONS	TARGET TEMPERATURE[1] (°C)	TARGET HUMIDITY(%rH)	MIN - MAX TEMPERATURE RANGE (°C)	MIN - MAX HUMIDITY RANGE (%rH)	ADDITIONAL RECOMMENDATIONS	EXAMPLES
AMBIENT	20	50	6 - 30	35 - 65	On occasion temperature may be higher but never to exceed 35°Celsius (6 days maximum). On occasion temperature may be lower but repeated cycling below the freezing point should be avoided. Sudden temperature variation should be avoided as it may cause condensation on product and packaging passed dewpoint.	Non sensitive material, covers traditional warehouse storage
CHILLED	4	n/a	3 - 5	n/a		Materials sensitive to rancidity or with limited ambient shelf-life
CONFECTIONERY	17	50	6 - 21	35 - 65	*For chocolate containing products:* On occasion temperature may be higher but never to exceed 25°Celsius (6 day maximum). On occasion temperature may be lower but cycling below the freezing point should be avoided. Sudden temperature variation should be avoided as it may cause condensation on product and packaging passed dew point. *For non-chocolate containing products:* On occasion temperature may be higher but never to exceed 30°Celsius (6 day maximum). On occasion temperature may be lower but cycling below the freezing point should be avoided. Sudden temperature variation should be avoided as it may cause condensation on product and packaging passed dew point.	Materials sensitive to high temperatures and high temperature fluctuations such as chocolate containing or compound containing products

DYREKTOR
ds. Zapewnienia Jakości
Krystyna Rubnikowicz

CEREAL PARTNERS POLAND
Toruń - Pacific Sp. z o.o.
Szosa Lubicka 38/58, 87-100 Toruń, Poland

Phone: +48 56 61 04 100
Fax: +48 56 61 04 112
E-mail: pacific@cppl.nestle.com