

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

-----oOo-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 58/CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM/2021**  
**(TCCS 58:2021/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: **SỐ 7, ĐƯỜNG 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 2, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM.**

Điện thoại: **02513 -836601**

Fax: **02513-836602**

E-mail:.....

Mã số doanh nghiệp: 3600235305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 038/2020/ATTP-CNĐK / Ngày cấp: 12/02/2020/ Nơi cấp: Chi Cục an toàn vệ sinh thực phẩm – Sở Y tế tỉnh Đồng Nai.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: **NESTEA TRÀ SỮA ĐƯỜNG NÂU**
2. Thành phần: Bột kem 34% (có chứa *sữa* – contain *milk*), đường 30%, *sữa* bột tách béo một phần 17% (có chứa *sữa* – contain *milk*), maltodextrin, trà hòa tan 2,3%, hương đường nâu giống tự nhiên, chất tạo ngọt tổng hợp acesulfam kali, chất chống đông vón (170(i), 551).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Tối đa 12 tháng kể từ tháng sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:  
Qui cách đóng gói: Khối lượng tịnh 810 g/bịch  
Quy cách đóng thùng carton: 12 bịch x 810g /thùng  
Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trong bao bì màng LDPE phức hợp. Sau đó được đóng vào thùng carton
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:  
Công ty Benjaphanpong Co., Ltd. Địa chỉ: 10/7 Moo5, Klongsii, Klongluang, Pathumthani 12120, Thái Lan.



### III. Mẫu nhãn sản phẩm: Có nhãn 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)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.1, 2.1, 3.1, 4.1)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	0,5
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Chì (Pb)	mg/kg	0,02
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 1.2)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Enterobacteriaceae	cfu/g	10
2	Staphylococci dương tính với coagulase	cfu/g	10
3	Nội độc tố của taphylococcus (Staphylococcal enterotoxin)	Không có	Trong 25g
4	L. monocytogens	cfu/g	100
5	Salmonella	Không có	Trong 25g

#### 2. Thông tư của các Bộ, ngành:

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Melamine	mg/kg	2,5

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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 25 tháng 11 năm 2021.*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*(Ký tên, đóng dấu)*



**Carl Khoury**

**Giám Đốc Ngành Hàng Cà Phê & Thức Uống**





Nội dung ghi nhãn của sản phẩm

(Nhãn phụ của sản phẩm)

## NESTEA TRÀ SỮA ĐƯỜNG NÂU

**Thành phần:** Bột kem 34% (có chứa *sữa* – contain *milk*), đường 30%, *sữa* bột tách béo một phần 17% (có chứa *sữa* – contain *milk*), maltodextrin, trà hòa tan 2,3%, hương đường nâu giống tự nhiên, chất tạo ngọt tổng hợp acesulfam kali, chất chống đông vón (170(i), 551).

**Khối lượng tịnh:** 810 g

**Ngày sản xuất (NSX):** 12 tháng trước hạn sử dụng (HSD)

**Hạn sử dụng (HSD):** Xem “Best Before” trên bao bì.

**Hướng dẫn sử dụng:**

**Cách pha chế cho máy tự động:**

1. Mở bao bì, lấy 1 gói (810 g), thêm 1 lít nước nóng, khuấy đều
2. Đổ thêm 2 lít nước lạnh, tổng cộng thể tích nước trà sữa là 3,4 lít
3. Đổ nước trà sữa sau khi pha vào thùng chứa của máy rót tự động, rót cốc 140 ml, thêm đá vào cốc để thể tích xấp xỉ 360 ml rồi thưởng thức.

**Cách pha chế cho bình rót:**

1. Mở bao bì, lấy ½ gói (405 g), thêm 0,5 lít nước nóng, khuấy đều
2. Đổ thêm 1 lít nước lạnh, tổng cộng thể tích bình nước trà sữa là 1,7 lít
3. Pha cốc 140 ml, thêm đá vào cốc để thể tích xấp xỉ 360 ml rồi thưởng thức.

**Thực đơn chuyên nghiệp dành cho bạn:**

- Đổ 120 ml nước nóng vào cốc, thêm 3 thìa bột trà sữa (33,35 g)
- Thêm đá để làm đầy cốc khoảng 360 ml
- Thêm hạt trân châu rồi thưởng thức

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Để đảm bảo độ tươi ngon của sản phẩm sau khi pha chế, không bảo quản trên 5°C và quá 24 giờ.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

**Xuất xứ:** Thái Lan

**Sản xuất bởi:** Công ty Benjaphanpong Co., Ltd. **Địa chỉ:** 10/7 Moo5, Klongsii, Klongluang, Pathumthani 12120, Thái Lan.

**Thương nhân nhập khẩu và tự công bố:** Công ty TNHH Nestlé Việt Nam, Số 7, Đường 17A, Khu Công Nghiệp Biên Hòa 2, P. An Bình, TP. Biên Hòa, T. Đồng Nai, Việt Nam.

**Tư vấn khách hàng:** 1800-6699 (miễn phí cuộc gọi)

**Tiêu chuẩn sản phẩm số:** TCCS 58:2021/NVL

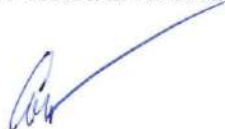
KT3-04541ATP1

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

30/06/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu : NESTEA TRÀ SỮA ĐƯỜNG NÂU  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
*Sample description* Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 18/06/2021  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 18/06/2021 - 30/06/2021  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM  
*Customer* 138-142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Q1, Thành Phố Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*  
*Test results*

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB**



**Ngô Quốc Việt**

KT3-04541ATP1

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

30/06/2021  
 Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 196:2018 (Ref: AOAC (2013.06))	2,00x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	AOAC 2016 (2013.06)	1,00 x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50x10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng aflatoxin M1, Aflatoxin M1 content	µg/kg	QTTN/KT3 242:2019	0,02	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng melamine, Melamine content	mg/kg	QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.7. Enterobacteriaceae,	CFU/g	ISO 21528-2:2017	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.8. Staphylococci coagulase dương tính (Staphylococcus aureus và các loài khác),	CFU/g	(ISO 6888-1:1999) Amd 1-2003	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.9. Staphylococcal enterotoxin/25 g		ISO 19020:2017	-	Không phát hiện Not detected
7.10. Listeria monocytogenes,	CFU/g	ISO 11290-2:2017	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.11. Salmonella spp./ 25 g		ISO 6579-1:2017	-	Không phát hiện Not detected

**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.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.  
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
 This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.  
 5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
 Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

15 mm

Cách pha chế cho máy rót tự động

1. 1 gói (810 g) + 1 lít nước nóng  
1 Packet (810 g) + 1 Liter Hot Water

2. nước lạnh 2 Lit  
tổng cộng 3.400 ml thành phẩm  
Cold Water 2 Liter  
Total Volume 3400 ml

3. Phức vụ 140 ml với đá  
tổng tích xếp xi 360 ml (cốc 12 oz)  
3. Phức vụ 140 ml với đá  
Tổng thể tích xếp xi 360 ml (cốc 12 oz)

Tổng thể tích của 1 túi cộng với đá = 8.8 L  
Total volume of 1 pack + ice = 8.8 L

Thức đơn chuyên nghiệp để ngh  
Thêm trân châu bột sắn/kom phở mai lên trên  
Professional single serving to order  
Add Tapioca Starch/Kom Cakes/Noodle on top

Cách pha chế

- 120 ml nước nóng + 3 thìa sản phẩm (33.35 g)  
- Thêm đá để làm đầy cốc 12 oz (360 ml)  
- Thêm trân châu bột sắn

Từ chuyên gia đến chuyên gia  
Trở chuyên gia chuyên gia  
Dành cho doanh nghiệp kinh doanh  
thức phẩm và đồ uống  
www.nestleprofessional.co.th  
Myanmar: Số điện thoại  
09-961-155-222  
Cambodia: Số điện thoại  
017-428-3333

4 mm

Từ doanh nghiệp chuyên nghiệp  
đến doanh nghiệp chuyên nghiệp  
จากธุรกิจมืออาชีพ  
สู่ธุรกิจมืออาชีพ

มีอยู่ทุกที่  
Available everywhere

Phong cách Đại Loan  
Dương nâu  
Great Style  
Brown

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

อร่อยทุกที่  
Delicious everywhere

**NESTEA**  
รสเข้มข้น  
เข้มข้นรส  
Strongly Caramelized  
Caramelized Strong

Danh mục thành phần  
Kem 34%, Đường 30%, Bột sữa tách kem  
một phần 17%, Bột trà 2.3%, Phụ  
gia thực phẩm (Maltodextrin, INS170(i),  
INS551), Chất tạo ngọt (Acesulfame  
K)/Thêm Hương vị giống tự nhiên  
Thông tin cho người dùng dị ứng thực  
phẩm: Chứa Sữa  
Ingredients List  
Cream 34%, Sugar 30%, Dried Milk 17%, Tea Powder 2.3%, Food  
Additives (Maltodextrin, INS170(i), INS551), Sweeteners (Acesulfame  
Potassium), Natural Flavors  
Information for Food Allergies: Contains Milk

Vi trong nâu  
Trà sữa ngon  
Hương thơm  
trà đậm đà  
Vị tròn đầy

Sản xuất bởi Công ty TNHH  
Benjapornpong, 107 Moo5, Klongsai,  
Klongluang, Pathumthani 12120  
ผลิตโดย บริษัท เบญจพรพงศ์ จำกัด  
107 หมู่ 5 คลองсай, คลองหลวง,  
ปทุมธานี 12120

Pha  
được  
cốc  
loại  
24  
12 oz

Đinh dưỡng cho mỗi gói  
= 24 khẩu phần  
Năng lượng = 3600 kcal  
(1800%\*)  
Đường = 360 g (55.4%\*)  
Chất béo = 96 g (14.8%\*)  
Natri = (0.80 mg (5.4%\*))  
\*Lượng tiêu thụ khuyến  
ngợi hàng ngày tính theo  
phần trăm

020\_39D1V4\_Revise

Code date area  
64x30mm

8 - 850125-0072-37

35 mm

15 mm

4 mm



**HIPPOLIME**  
AW\_NTI  
6/4, 6/6 Aree 5 Photoprotein 7 Sarnorvat Phisatthai  
Bangkok 10400 Thailand 002-619-5957-00-619-5953

**NESTEA**  
รสเข้มข้น  
เข้มข้นรส  
Strongly Caramelized  
Caramelized Strong

Size	7	16	24	33.35	380	480	660
Weight (oz)	42	19.03	210	121.2	156.2	216	302.4
Weight (g)	1190.5	536.7	6006	3130.3	4018.5	5596	7706.4

Net Weight	810 g
Net Weight	28.05.20

Attribute	Keyline	Whita Base	Color
Text	Matt Coating	Emboss	C M Y K
Image	Lay out	UV Spot	P 150 C
Image	Size	Hot Stamp Cold	
Image	Remouch	Hot Stamp Silver	
Image	Die cut	Texture Stamp	

3 thia canh	(33.35 g)	Khoảng 24
Số khẩu phần mỗi gói		
Đinh dưỡng mỗi khẩu phần	150 kcal	
Năng lượng từ chất béo	35 kcal	%RDI*
Tổng chất béo	4 g	8 %
Chất béo bão hòa	3.5 g	18 %
Cholesterol	0 mg	0 %
Protein	2 g	8 %
Carbohydrate	25 g	0 %
Chất xơ	0 g	0 %
Tổng đường	15 g	8 %
Natri	45 mg	2 %
Vitamin A	0 %	
Vitamin B1	It bon 2 %	
Vitamin B2	It bon 2 %	
Sắt	0 %	
Canxi	8 %	

\*Khẩu phần khuyến nghị hàng ngày cho người Thái trên 6 tuổi  
Được tính dựa trên nhu cầu năng lượng 2,000 kcal

Nhiên liệu được dùng  
kỵ của Societe des  
Products Nestlé S. A.



Cách pha chế cho bình rót  
1. 12 túi (495 g) + 0.5 Lit nước nóng  
2. nước lạnh 1 Lit (tổng cộng 1700 ml thành phẩm)  
3. Phức vụ 140 ml với đá (tổng thể tích xếp xi 360 ml (cốc 12 oz))

Pha  
được  
cốc  
loại  
24  
12 oz

Bột pha trà sữa vị đường nâu  
NESTEA có thể pha chế như  
bình rót tự động

Đã đảm bảo độ tươi ngon  
của sản phẩm, không bảo  
quản trên 5 độ C và dưới  
24 giờ

Hạn sử dụng  
(ngày/tháng/năm)

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Chỉ tiết cho máy rót tự động  
Chỉ tiết cho máy rót tự động

Tôi, Vũ Thị Tĩnh, CMND số: 017253279 cấp ngày 18/01/2011 tại Công An Thành Phố Hà Nội; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Người dịch



Vũ Thị Tĩnh

### LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 08 tháng 11 năm 2021 (Ngày mùng tám tháng mười một năm hai nghìn không trăm hai mươi mốt).

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Vũ Thị Liên* - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

### CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do bà Vũ Thị Tĩnh, CMND số: 017253279 cấp ngày 18/01/2011 tại Công An Thành Phố Hà Nội, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Vũ Thị Tĩnh;

- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;

- Văn bản công chứng này được lập thành 02 bản chính, mỗi bản gồm 02 tờ, 02 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: *421* Quyền số: 01 /2021 TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



*Vũ Thị Liên*







