

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 032/BBC/ 2018

---oOo---

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Địa chỉ: 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.39717920 – 39717921

Fax: 028.39717922

E-mail: [bibica@bibica.com.vn](mailto:bibica@bibica.com.vn)

Website: [www.bibica.com.vn](http://www.bibica.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 3600363970

Số Giấy chứng nhận: Cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm

Số cấp 09/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 21/07/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH ĐỒNG NAI

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: BÁNH TRUNG THU NHÂN HỒNG ĐÈO**

2. Thành phần: Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt hồng đào, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối I-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(ii)), nước, hương vani tổng hợp.

**2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	25
2.	Hàm lượng đường tổng	%	27 – 43,5
3.	Độ kiềm, không lớn hơn	ml H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 1N/100g	2,0
4.	Hàm lượng chất béo	%	8,1 – 13,2
5.	Hàm lượng protein	%	4,5 – 7
6.	Hàm lượng carbohydrate	%	44 – 78
7.	Năng lượng	Kcal/100g	266,9 – 458,8
8.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1

**2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa vi sinh vật
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2.	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3.	Coliforms	CFU/g	10



4.	Bacillus cereus	CFU/g	10
5.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	E.coli	MPN/g	3

**2.3 Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa.
1.	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
2.	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

**2.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Ochratoxin A	µg/kg	3
2.	Deoxynivalenol	µg/kg	200
3.	Zearalenon	µg/kg	20
4.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng của sản phẩm là **60 ngày** kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất & thời hạn sử dụng: in trên bao bì.

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

4.1 Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh: 120 g

4.2 Chất liệu bao gói:

- Bánh đựng trong khay nhựa PET. Màng gói vật liệu KOPP/ CPP (CPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong) dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex 400g/m<sup>2</sup>

- Các hộp bánh được đựng trong thùng carton khô, sạch.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm Kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.
- Quyết định 38/2008 QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc “Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT “về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm”.



*ahy*

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./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 07 tháng 06 năm 2018.



NGUYỄN TRỌNG KHA



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00018936  
Mã số kết quả: AR-18-VD-022060-01-VI / EUVNHC-00036477



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM  
Việt Nam

Tên mẫu: Bánh trung thu nhân Hồng dẻo  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm/Finished products  
Ngày nhận mẫu: 04/04/2018  
Ngày bắt đầu phân tích: 04/04/2018  
Ngày hoàn thành phân tích: 11/04/2018  
Mã số PO của khách hàng: I2N218040063



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	60,3
2	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050)	11,5
3	VD263 VD (a)(f)(g) Đạm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047)	6,41
4	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	33,8
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	370
6	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
7	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	21,0
8	VD310 VD (a)(g) Độ kiềm	mL H2SO4 1N/100 g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981); TCVN 4589:1988 (ST SEV 3012:1981)	0,29

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 11/05/2018

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00018937  
Mã số kết quả: AR-18-VD-022061-01-VI / EUVNHC-00036477



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu: Bánh trung thu nhân Hồng dẻo  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm/Finished products  
Ngày nhận mẫu: 04/04/2018  
Ngày bắt đầu phân tích: 04/04/2018  
Ngày hoàn thành phân tích: 11/04/2018  
Mã số PO của khách hàng: I2N218040063



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	1,5x10 <sup>4</sup>
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD384 VD (a)(g) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)

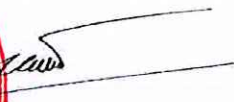
LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 11/05/2018

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bởi để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của nặng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00018938  
Mã số kết quả: AR-18-VD-021766-01-VI / EUVNHC-00036477



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu: Bánh trung thu nhân Hồng dẻo  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm/Finished products  
Ngày nhận mẫu: 04/04/2018  
Ngày bắt đầu phân tích: 04/04/2018  
Ngày hoàn thành phân tích: 11/04/2018  
Mã số PO của khách hàng: I2N218040063

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 11/05/2018

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00031056
Mã số kết quả	AR-18-VD-034403-01-VI / EUVNHC-00039793



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu:	Bánh trung thu nhân (Cà chua, Dâu tằm, hồng đào, dưa lưới, Vò bưởi, cà rốt)
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm/ Finished products
Ngày nhận mẫu:	17/05/2018
Ngày bắt đầu phân tích:	17/05/2018
Ngày hoàn thành phân tích:	25/05/2018
Mã số PO của khách hàng:	I2N218050298



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD066 VD Zearalenon	µg/kg	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD069 VD Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.18	Không phát hiện (LOD=100)
4	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD821 VD (a) Aflatoxin B2	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
6	VD821 VD (a) Aflatoxin G1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
7	VD821 VD (a) Aflatoxin G2	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
8	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)


LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



 Nguyễn Phương Phi  
 Giám Đốc Sản Xuất

  
 Lý Hoàng Hải  
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 29/05/2018

**Ghi chú giải thích**

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238





HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOA



Tên sản phẩm	Thành phần
<b>Bánh trung thu nhân Dâu tằm</b> Khối lượng tịnh: 120g Số: 027/BBC/2018	Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt dâu tằm, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(iii)), nước, hương vani tổng hợp.
<b>Bánh trung thu nhân Cà chua</b> Khối lượng tịnh: 120g Số: 028/BBC/2018	Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt cà chua, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(iii)), nước, hương vani tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (E129).
<b>Bánh trung thu nhân Cà rốt</b> Khối lượng tịnh: 120g Số: 029/BBC/2018	Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt cà rốt, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(iii)), nước, hương vani tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (E110).
<b>Bánh trung thu nhân Vò bưởi</b> Khối lượng tịnh: 120g Số: 030/BBC/2018	Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt vò bưởi, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(iii)), nước, hương vani tổng hợp, màu tự nhiên chlorophyll (E141(iii)), màu thực phẩm tổng hợp (E100 (i)).
<b>Bánh trung thu nhân Dưa lưới</b> Khối lượng tịnh: 120g Số: 031/BBC/2018	Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt dưa lưới, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(iii)), nước, hương vani tổng hợp.
<b>Bánh trung thu nhân Hồng dẻo</b> Khối lượng tịnh: 120g Số: 032/BBC/2018	Bột mì, hạt sen, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu olein tinh luyện, 3% mứt hồng dẻo, chất làm dày (E1414), chất nhũ hóa (E415), muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(iii)), nước, hương vani tổng hợp.

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
443 Lý Thường Kiệt, P.8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Sân xuất tại: H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HOA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

Product of: BIBICA CORPORATION  
443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tân Bình Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.  
Manufactured by: H: BIBICA BIÊN HOA FACTORY – BIBICA CORPORATION  
Bien Hoa 1 Industrial zone, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province.  
Tel: 84.28.39717920 - 9717921  
Fax: 84.28.39717922  
Email: bibica@bibica.com.vn  
Website: www.bibica.com.vn

NSX: / / / / /  
HSD: / / / / /

NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

**Dùng được ngay sau khi mở bao bì.**  
Ready for use immediately after opening the packaging.  
**Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.**  
Display or store the product in a cool, dry place and avoid direct sunlight.

**Ngày sản xuất & Hạn sử dụng: In mặt hông bao bì**  
Manufacturing date & Expiry date: the side on pack.

**Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.**  
Safety warnings: Do not use expired products.

Mọi ý kiến xin liên hệ:  
Question? Comment?  
84.28.39717874



Khối lượng tịnh / Net wt.: 720 g/25.40 oz