

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2023/TNX

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

Tên tổ chức: Công ty TNHH Thương Mại Dịch Vụ Tầm Nhìn Xanh

Địa chỉ: 180 Nguyễn Thái Sơn, Phường 4, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 6289 4368

Fax: 028 6289 4338

E-mail: dungtruonghoang@greenview.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0303293041

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Mlekovita I ♥ milk lait entier UHT/ Sữa tươi nguyên chất tiệt trùng I LOVE MILK

2. Thành phần: Sữa bò tươi nguyên chất

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng, kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Hộp 1 lít, hộp giấy tráng thiếc

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

Địa chỉ: Ludowa 122, 18-200 –Wysokie Mazowiecki, Ba lan

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 5-1:2010/BYT-Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng.

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 HCM, ngày 18 tháng 1 năm 2023



GIÁM ĐỐC

Dinh Thị Thanh Nhân



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2022-00154940
Mã số kết quả: AR-23-VD-001104-01-VI / EUVNHC-00196747



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ TẦM NHÌN XANH
180 Nguyễn Thái Sơn, Phường 4, Quận Gò Vấp
TP.HCM, Việt Nam

Tên mẫu: Mlekovita I ♥ milk lait entier UHT / Sữa tươi nguyên chất tiệt trùng I LOVE MILK
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 21/12/2022
Thời gian thử nghiệm: 21/12/2022 - 29/12/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 28/12/2022
Mã số PO của khách hàng: LX2R221221374
Mã số mẫu Eol: 005-32410-143532

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD347 VD (a) <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/ ml	ISO 21528-2:2017	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD390 VD (a) <i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/ ml	ISO 11290-2:2017	Không phát hiện (LOD=1)
3	VD164 VD (a) Béo	g/ 100 ml	TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)	3.50
4	VD262 VD (a) Đạm	g/ 100 ml	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)	3.27
5	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3496	91.0
6	VD284 VD Tỷ trọng		TCVN 5860:2007	1.0311
7	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.73
8	VD860 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.003)
9	VD887 VD (a) Thiếc (Sn)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.1)
10	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5628 (Ref. ISO 14501:2007)	Không phát hiện (LOD=0.01)
11	VD2FE VD (a) Spiramycin	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11852 (Ref. Waters application note - 720005887 EN) & CLG MRM 1.08)	Không phát hiện (LOD=5)
12	VD4A2 VD (a) Aldrin và dieldrin (Tổng)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4848 (Ref. EN 15662:2018)	Không phát hiện (LOD=0.003)
13	VD38J VD (a) Benzylpenicillin / Procalne benzylpenicillin	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4847 (LC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD=2)
14	VD38I VD (a) Chlorotetracycline/Oxytetracycline/Tetracycline	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4847 (LC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD=20)
15	VD4A1 VD (a) Cyfluthrin	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4848 (Ref. EN 15662:2018)	Không phát hiện (LOD=0.003)
16	VD3A5 VD (a) DDT	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4848 (Ref. EN 15662:2018)	Không phát hiện (LOD=0.003)

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

Web: www.eurofins.vn

Document number: EVN-P-AR-FO3559

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 05

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofins.com

Effective date: 01/12/2021



Sac Ky Hai Dang

743-2022-00154940 - Trang : 2 / 2



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD3A7 VD (a) Endosulfan	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4848 (Ref. EN 15662:2018)	Không phát hiện (LOD=0.003)
18	VD2NT VD (a) Gentamicin	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11544 (Ref. EuroProxima Gentamycin Art. No.: 5111GEN)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VDG3K VD (a) Streptomycin / Dihydrostreptomycin	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11543 (Ref. RIDASCREEN® Streptomycin Art. No. R3104)	Không phát hiện (LOD=5)
20	VDCAM VD Carbohydrates	g/ 100 ml	AOAC 986.25 mod.	4.61

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

(Signature)

Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM

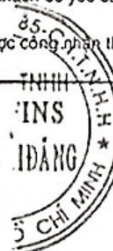


Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 04/01/2023

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.
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 bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



EUROFINS SACKY HAI DANG COMPANY LIMITED

Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC
[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.
Web: www.eurofins.vn
Document number: EVN-P-AR-FO3559

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.
[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.
Phone: (84 28) 7107 7879
Email: VN01_ASM_HCMC@eurofins.com
Version: 09
Effective date: 01/12/2021

 SMILEKOVITA ul. Ludowa 122 18-200 Wysokie Mazowieckie, POLAND		TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ TÂM NHÌN XANH		UHT MILK		NUMBER: LF/02a																																																					
		DATE: 24.06.2019		ISSUE: 16																																																							
		PAGE: 1 PAGES: 3																																																									
PREPARED: MARIA BORAWSKA				APPROVED: ANNA MATWIEJSZYN																																																							
FUNCTION: Quality Specialist		SIGNATURE: <i>Borawska</i>		DATE: 24.06.19		FUNCTION: Manager of Quality Control		SIGNATURE: <i>Matwiejszyn</i>		DATE: 24.06.2019																																																	
1. NAME OF PRODUCT: UHT MILK																																																											
2. GENERAL DESCRIPTION UHT Milk is obtained from raw milk, normalised to determined contents of fat, and then treated a sterilization process UHT and aseptic packaging.																																																											
3. TECHNICAL REQUIREMENTS																																																											
3.1. Packaging and transport																																																											
3.1.1.A direct packaging of UHT Milk is a carton which is made of multilayer laminate with aluminium foil of a capacity: 1 L, 500 ml, 250 ml, 200 ml or other. A direct packaging are placed on cardboard palettes. A direct packaging are allowed for packaging food products in accordance with Regulation (WE) 1935/2004 (as amended).																																																											
3.1.2. Transport Carried out only by means of transport which protects products from contamination and damage at temperature below +25°C. The transportation is authorized to transport foodstuffs and has valid sanitary documents.																																																											
3.2. Labelling A direct packaging of UHT milk is marked with: - Name and address of the producer, - Name of product, - Type of heat treatment: UHT - Expiry date : „Best before“- day, month, year, storage conditions - Fat content, - Net weight, - Veterinary sign in the oval: PL 20131601 WE, - Nutritional value in 100 ml:																																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>Milk</th> <th>0,5% of fat</th> <th>1,5% of fat</th> <th>2,0% of fat</th> <th>3,2% of fat</th> <th>3,5% of fat</th> </tr> <tr> <td>Energy value</td> <td>152 kJ/ 36 kcal</td> <td>190 kJ/ 45 kcal</td> <td>208 kJ/60 kcal</td> <td>253 kJ/ 60 kcal</td> <td>264 kJ/ 63kcal</td> </tr> <tr> <td>Fat</td> <td>0,5 g</td> <td>1,5 g</td> <td>2,0 g</td> <td>3,2 g</td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>including saturated fatty acids</td> <td>0,3 g</td> <td>1,0 g</td> <td>1,3 g</td> <td>2,1 g</td> <td>2,3 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrates</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> </tr> <tr> <td>including sugars</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> <td>4,7 g</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>3,2 g</td> <td>3,2 g</td> <td>3,2 g</td> <td>3,2 g</td> <td>3,2 g</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>0,10 g</td> <td>0,10 g</td> <td>0,10 g</td> <td>0,10 g</td> <td>0,10 g</td> </tr> </table>												Milk	0,5% of fat	1,5% of fat	2,0% of fat	3,2% of fat	3,5% of fat	Energy value	152 kJ/ 36 kcal	190 kJ/ 45 kcal	208 kJ/60 kcal	253 kJ/ 60 kcal	264 kJ/ 63kcal	Fat	0,5 g	1,5 g	2,0 g	3,2 g	3,5 g	including saturated fatty acids	0,3 g	1,0 g	1,3 g	2,1 g	2,3 g	Carbohydrates	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g	including sugars	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g	Protein	3,2 g	3,2 g	3,2 g	3,2 g	3,2 g	Salt	0,10 g	0,10 g	0,10 g	0,10 g	0,10 g
Milk	0,5% of fat	1,5% of fat	2,0% of fat	3,2% of fat	3,5% of fat																																																						
Energy value	152 kJ/ 36 kcal	190 kJ/ 45 kcal	208 kJ/60 kcal	253 kJ/ 60 kcal	264 kJ/ 63kcal																																																						
Fat	0,5 g	1,5 g	2,0 g	3,2 g	3,5 g																																																						
including saturated fatty acids	0,3 g	1,0 g	1,3 g	2,1 g	2,3 g																																																						
Carbohydrates	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g																																																						
including sugars	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g	4,7 g																																																						
Protein	3,2 g	3,2 g	3,2 g	3,2 g	3,2 g																																																						
Salt	0,10 g	0,10 g	0,10 g	0,10 g	0,10 g																																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">Calcium</td> <td style="text-align: center;">105 mg - 13% *</td> </tr> </table>												Calcium	105 mg - 13% *																																														
Calcium	105 mg - 13% *																																																										
*Daily Reference Intake Value of calcium (for adults). The content of salt is a result of fact, that sodium is a natural milk component.																																																											

COPY NO: ORIGINAL

USER: LY



SMILEKOVIA
ul. Ludowa 122
18-200 Wysokie Mazowieckie



SPECIFICATION

UHT MILK

NUMBER: LF/02a

DATE: 24.06.2019

ISSUE: 16

PAGE: 2 PAGES: 3

4. ORGANOLEPTIC, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS - UHT MILK

Parameters	Requirements					The tests method
	0,5% fat	1,5 % fat	2,0% fat	3,2 % fat	3,5 % fat	
Appearance	Homogeneous, white or light creamy liquid, without adhesion					Organoleptic method
Taste and smell	Appropriate for milk, sweetish, without strange tastes and odors					
Fat content %	Standard: 0,5 Tolerance ±0,2	Standard: 1,5 Tolerance ±0,3	Standard:2,0 Tolerance ±0,4	Standard:3,2 Tolerance ±0,5	Standard:3,5 Tolerance ±0,5	Instrumental method
Protein content %	Standard: 3,2 Tolerance: ± 0,3					Instrumental method
Acidity °SH	Min. 6,0 Max. 7,0					PN-A-86122
Acidity pH	Min. 6,5 Max. 6,8					pH meter
Alcohol test	No flocks of protein in ethyl alcohol 80% test					PN-A-86122
Antibiotics	Absent					
Carbohydrates	Standard: 4,7 Tolerance ± 0,3					Instrumental method
Density, g/ml, Not less than	Fat ≤0,5%: 1,0300		Fat < 2%: 1,0290		Fat ≥2%: 1,0280	PN-A-86122
High pasteurization	Effective					The producer instruction
Aflatoxin M 1	max 0,050 µg/kg					
Heavy metals	Lead (Pb) - max 0,02 mg/kg According to Commision Regulation No 1881/2006 of 19 December 2006 (as amended)					
Pesticides	According to Regulations (WE) 396/2005 of 23 February 2005 (as amended)					
Dioxins PCB	Maximum sum of dioxins 2,5 pg/g fat, sum of dioxin + polychlorinated biphenyl max 5,5 pg/g fat sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g far According to Commision Regulation No 1881/2006 of 19 December 2006 (as amended)					
Total count of mesophilic microorganisms after thermostatic test	No more than 10 in 0,1ml					PN-EN ISO 4833
Coliform bacteria	absent in 1 ml					PN-ISO 4832
Enterobacteriaceae	absent in 1 ml					PN-ISO 21528
Salmonella	absent in 25 ml					PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	absent in 25 ml					PN-EN ISO 11290

5. Genetically modified organisms (GMO)

Provisions of Regulations (WE) 1829/2003 and 1830/2003 of European Parliament and Council concern labeling permit and ability to track food and feed products produced from genetically modified organisms, they are met and product does not require any special labeling.

6. Ionising radiation

Provisions of Directives 1999/2 and Directives 1999/3 concern foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation and ingredients of foodstuffs treated with ionizing radiation they are met and product does not require any special labelling.



SM NILEKOVITA
ul. Ludowa 122

18-200 Wysokie Mazowieckie, POLAND



SPECIFICATION UHT MILK

NUMBER: LF/02a

DATE: 24.06.2019

ISSUE: 16

PAGE: 3 PAGES: 3

7. Allergens

List of allergens in accordance to Regulations (UE) no. 1169/2011	Presence		Possibility of cross contamination		Additional marking required	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
		x		x		x
Crustaceans and their derived products		x		x		x
Eggs and their derived products		x		x		x
Fishes and their derived products		x		x		x
Peanuts and their derived products		x		x		x
Nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts and their derived products		x		x		x
Soybeans and their derived products		x		x		x
Milk and milk products (including lactose)	x		x		x	
Celery and its derived products		x		x		x
Mustard and its derived products		x		x		x
Sesame seeds and their derived products		x		x		x
Sulphur dioxide i sulphites at concentrations more than 10 mg/kg or 10mg/l w expressed as SO ₂		x		x		x
Lupine and its derived products		x		x		x
Shellfishes and their derived products		x		x		x

8. STORAGE

UHT milk should be stored in dry, clean, warehouse, no longer than 12 months from production date, at temperature below +25°C. After opening the carton should be stored under refrigerated conditions and no longer than 48 hours.



HALAL CERTIFICATE

Muslim Religious Union in Poland certifies that:

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
ul. Ludowa 122
18-200 Wysokie Mazowieckie
Poland
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
ul. Ludowa 122
18-200 Wysokie Mazowieckie
Poland

produces:

skim milk powder; full cream milk powder; whey powder; demineralized whey powder; butter; salted butter; anhydrous milk fat; UHT milk; chocolate UHT milk; UHT condensed milk; UHT milk lactose free; cream UHT; processed cheese packaged in cups type: Gouda, Mazdamer, Cheddar; processed cheese packaged in a cube type: Cream "Kremowy", Ementaler, Gouda, Edamski, Camembert; processed cheese wrapped in slices type: Ementaler, Cheddar, Gouda, Tost; processed cheese packaged in a cup and cube type Deliser; Burger Cheddar processed cheese in slices; Tylzycki cheese; Swiss type cheese; Dutch type cheese; Mozzarella; whey permeate powder; whey protein concentrate; instant whey protein concentrate; whey powder with increased acidity; cream powder; instant skim milk powder; instant full cream milk powder; milk protein concentrate; cheese analogue: Javor, Yellow; analog cheese for pizza: Mozzella; sliced processed cheese analogue SOS

in accordance with the principles of religion of Islam – Halal System.

The above-mentioned company provides in a statement that all the components used to production satisfy the requirements of Halal System.

The whole production process carried out under Halal System is supervised by a person authorized by the Muslim Religious Union in Poland.

Certificate valid from: 04.04.2022

Certificate valid to: 03.04.2023

Certificate Number: HC/532/04/2022

Issued by:



Muslim Religious Union in Poland
Muzułmański Związek Religijny
w Rzeczypospolitej Polskiej

MUFTI Tomasz Miśkiewicz



Białystok, 04.04.2022

Address: ul. Piastowska 13 F, 15-207 Białystok, Poland, e-mail: mzm@mzm.pl, halalpoland@gmail.com



Position proof

System/size: TBA 1000_SQUARE
Design ID: PL-F432-02
Proof ID: 78b1e
Customer SKU:
Printmethod: Flexo Process
Opening: Helicap 27, Green P347C
Creation date: 05-Jun-19

About this proof:
This proof has been created to provide you with a reproduction of the intended color and design layout which will be visible on the final packaging material.

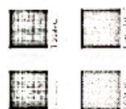
This proof is not color accurate and all colors shown in this proof are indicated with either reference colorimetric or color number as indicated below. If the intended color or color number is not visible in this proof, then do not assume the color and design proof are 100% accurate.

By providing approval to this proof you are confirming that the intended content, layout, design and color are as indicated and approved for production. As with any industrial process, certain variations may occur during production. Please refer to the Tetra Pak Design Manual for details.

Signature: _____

Name: _____

Date: _____



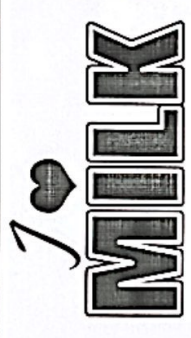
PL-F432-02_T0003C_F432-23_T0053C_F432-33_T0014C_F432-43_T0007C_F432-50_PMBLUC

3,5% tłuszczu / fat



MILK

MILK



3,5%
tłuszczu / fat



3,5%
tłuszczu / fat



3,5%
tłuszczu / fat



Mleko UHT, zawartość tłuszczu 3,5%
Najlepiej spożyć przed: data 1 m. pasty na opakowaniu.
Przechowywać w temperaturze poniżej 25°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 48 godzin.

Whole Milk, UHT, fat content 3,5%
Best before date at the top of packaging. Store below 25°C.
After opening store in the fridge and consume within 48h.

H-Vollmilch, 3,5% Fett, ultrahocherhitzt
Halbjar bis: Parsummer oben auf der Verpackung. Lagern unter 25°C. Wenn geöffnet, bei 48 Std. haltbar.

Leche Entera, UHT, 3,5% M.G.
Fecha de producción y fecha de caducidad ver parte superior del empaque. Se recomienda almacenar a temperatura inferior a 25°C. Una vez abierto el envase, consumir en el frigorífico y consumir antes de 48h.

Lait Entier, UHT, 3,5% M.G.
Date de production et date d'expiration de consommation, voir base du packaging. Conserver de préférence à une température inférieure à 25°C. Une fois ouvert, le lait doit être consommé dans les 48h.

Молоко ультрапастеризованное,
Максимальный срок хранения 3,5% жирности.
Безопасно употреблять не выше +25°C. После открытия хранить в холодильнике не более 48 часов.

حليب كامل النسم مبردين وطويل الأجل،
يحتوي على 3,5% من الدهون. تاريخ الإنتاج والتاريخ النهائي للاستهلاك: انظر أعلى العبوة. يوصى بتخزين المنتج في درجة حرارة أقل من 25°C. بعد فتحه، يجب حفظه داخل الثلاجة لمدة لا تزيد عن 48 ساعة.

حليب كامل النسم مبردين وطويل الأجل،
يحتوي على 3,5% من الدهون. تاريخ الإنتاج والتاريخ النهائي للاستهلاك: انظر أعلى العبوة. يوصى بتخزين المنتج في درجة حرارة أقل من 25°C. بعد فتحه، يجب حفظه داخل الثلاجة لمدة لا تزيد عن 48 ساعة.

حليب كامل النسم مبردين وطويل الأجل،
يحتوي على 3,5% من الدهون. تاريخ الإنتاج والتاريخ النهائي للاستهلاك: انظر أعلى العبوة. يوصى بتخزين المنتج في درجة حرارة أقل من 25°C. بعد فتحه، يجب حفظه داخل الثلاجة لمدة لا تزيد عن 48 ساعة.

حليب كامل النسم مبردين وطويل الأجل،
يحتوي على 3,5% من الدهون. تاريخ الإنتاج والتاريخ النهائي للاستهلاك: انظر أعلى العبوة. يوصى بتخزين المنتج في درجة حرارة أقل من 25°C. بعد فتحه، يجب حفظه داخل الثلاجة لمدة لا تزيد عن 48 ساعة.



5 900512 984759

Tetra Pak®
Tetra Brik® Aseptic

GREEN VIEW CO., LTD.

Công ty TNHH TMDV Tâm Nhìn Xanh
180 Nguyễn Thái Sơn, P.4, Gò Vấp, TP HCM, Việt Nam
Tel: (848) 5446 2319 Fax: (848) 5446 1549

VIETNAMESE INSERTION FOR 'I LOVE MILK'



1. "I love milk" whole milk 1L

Sữa tươi nguyên chất tiệt trùng
"I  milk"

Thành phần: Sữa bò tươi nguyên chất. Thể tích thực:
Hộp 1 lít. Xuất xứ: Ba Lan. Hàm lượng dinh dưỡng:
Xem "Information Nutritionnelles". Nhà sản xuất:
Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita. Địa chỉ: Ludowa
122, 18-200 - Wysokie Mazowieckie. HSD: 12 tháng.
Ngày hết hạn: xem "Best before". HDSD: Dùng trực
tiếp. Bảo quản nơi khô mát. Hộp đã mở, bảo quản
trong tủ lạnh và dùng trong 2 ngày. Lưu ý: Không
dùng nếu bị dị ứng với Lactose. Nhập khẩu độc
quyền: GREEN VIEW CO., LTD.
(Công ty TNHH TMDV Tâm Nhìn Xanh) 180 Nguyễn
Thái Sơn, Phường 4, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Hot-line: 1900 8613