

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: ..03... /NNCNCVT/2025

TÊN SẢN PHẨM

SÔ CÔ LA ĐEN, SỮA PHỦ TRÁI CÂY SẤY VÀ HẠT

TÊN CÔNG TY: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO
VŨNG TÀU

ĐỊA CHỈ : Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh



NGUYỄN THỊ CHIM LANG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: .03.../NNCNCVT/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

Địa chỉ: Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0254. 3615358

Fax: 0254. 3615358

E-mail: bariacacao@gmail.com

Website: bariachocolate.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3502322020

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường 11, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa -Vũng Tàu đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn theo:

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 37/GCNATTP-SCT. Ngày cấp 27/10/2017- Nơi cấp: Sở Công thương tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.

Giấy chứng nhận HACCP CODEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, Rev.2020) số Giấy chứng nhận HA 573/1.23.03 có hiệu lực từ ngày 28/05/2023 đến ngày 27/05/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018 số Giấy chứng nhận HA 585/1.23.CIV hiệu lực từ ngày 27/08/2023 đến ngày 26/08/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SÔ CÔ LA ĐEN, SỮA PHỦ TRÁI CÂY SẤY VÀ HẠT.

2. Thành phần:

- Sô cô la đen 72% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

- Sô cô la sữa 50% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (50%), sữa bột (27,4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

- Sô cô la đen 72% ca cao phủ cam sấy dẻo: Sô cô la đen 72% ca cao (92%), cam sấy dẻo (8%).

- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sấy dẻo: Sô cô la sữa 50% ca cao (92%), cam sấy dẻo (8%).

- Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca: Sô cô la đen 72% ca cao (97%), hạt mắc ca (3%).

- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt mắc ca: Sô cô la sữa 50% ca cao (97%), hạt mắc ca (3%).

- Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt điều: Sô cô la đen 72% ca cao (80%), hạt điều (20%).

- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt điều: Sô cô la sữa 50% ca cao (80%), hạt điều (20%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất được in trên bao bì. Bảo quản ở nhiệt độ 19°C - 25°C

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Hộp 8 thanh (25g/thanh): khối lượng tịnh 200g

Sản phẩm bao gồm:

1. Sô cô la đen 72% ca cao;
2. Sô cô la sữa 50% ca cao;
3. Sô cô la đen 72% ca cao phủ cam sấy dẻo;
4. Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sấy dẻo;
5. Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca;
6. Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt mắc ca;
7. Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt điều;
8. Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt điều.

4.2. Chất liệu bao bì

- Bao bì cấp 1 (bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm): một mặt giấy, một mặt cán màng nhôm.

- Bao bì cấp 2: bao bì giấy có thông tin sản phẩm cho từng thanh.

- Bao bì cấp 3: hộp giấy.

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

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường 11, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa -Vũng Tàu.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm bao bì)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty TNHH Nông nghiệp Công nghệ cao Vũng Tàu đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Các chỉ tiêu chất lượng theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2023.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	601
2	Chất đạm	g/100g	9,49
3	Carbohydrat	g/100g	41,4
4	Đường tổng số	g/100g	28,2
5	Chất béo	g/100g	44,2
6	Natri	mg/kg	327

* Hàm lượng dinh dưỡng của sản phẩm có sai số trong khoảng $\pm 10\%$

- Các chỉ tiêu vi sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu, đỗ: bánh, bột (*dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng*)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa vi sinh vật	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4	$< 10^2$
2	Coliforms	CFU/g	10	Không có
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3	Không có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10	Không có
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10	Không có
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2	$< 10^2$

- Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong hạt có dầu.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
1	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/kg}$	4	0

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm ngày 02 tháng 02 năm 2018.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
1	Asen (As)	mg/kg	1,0	$\leq 0,1$
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0	$\leq 0,1$

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
3	Chì (Pb)	mg/kg	2,0	$\leq 0,1$
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05	$\leq 0,01$

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa ngày 09 tháng 12 năm 2021.

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 đối với sản phẩm đã công bố./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 9 năm 2025

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Châm Lang



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

4/22 Kha Vạn Cân, Phường 7, TP Vũng Tàu

Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : N6IK2503270642

Mã số mẫu : 743-2025-00050693

Mã số Eol :

005-32410-432115

Tên mẫu :

CHOCOLATE ĐEN, SỮA PHỦ TRÁI CÂY SẤY VÀ HẠT

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

28/03/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 03/04/2025

Thời gian thử nghiệm :

28/03/2025 - 03/04/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)★
5	VD378 VD (a) <i>Vibrio cholerae (Non O1, O139)</i>	/25 g	ISO 21872-1:2017/ Amd 1:2023	Không phát hiện
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD580 VD (a) <i>Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD25V VD <i>Fecal coliforms</i>	MPN/ g	FDA BAM Chương 4 (2020)	Không phát hiện (LOD=3)
9	VD6X8 VD (a) <i>Shigella spp.</i>	/25 g	TCVN 8131: 2009 (ISO 21567: 2004)	Không phát hiện
10	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.5x10 ¹
11	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
12	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010; ISO 21527-2:2008	Không phát hiện (LOD=10)
13	VD129 VD (m) Carbohydrat tổng	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	41.4
14	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	7.74
15	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	44.2
16	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	9.49



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00050693

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD543 VD (m) Năng lượng tổng (tính theo Carbohydrat tổng, chất đạm, chất béo)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	601
18	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	26.2
19	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	Không phát hiện (LOD=0.005)
20	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	15.9
21	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	Phát hiện vết (<0.03)
22	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.59
23	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.31
24	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	Phát hiện vết (<30)
25	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08 (2011))	1330
26	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	5710
27	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	327
28	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	17.9
29	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
30	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
31	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
32	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
33	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
34	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
35	VD020 VD (a) Melamine	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5633 (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
36	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	28.2



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00050693

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
37	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
38	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	0.66
39	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	3.49
40	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
41	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	24.0
42	VD4WU VD pH 10%		EVN-R-RD-2- TP-5846 (Ref. AOAC 943.02)	5.16
43	VD4K0 VD (a) Vitamin D (Tổng D ₂ + D ₃)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)
44	VD4K0 VD (a) Vitamin D2 (Ergocalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)
45	VD4K0 VD (a) Vitamin D3 (Cholecalciferol)	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP16189 (Ref. TCVN 8973:2011)	Không phát hiện (LOD=1)

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 18/04/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 18/04/2025.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

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.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sacký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

EUROFINS SACKY HAI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, 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-F03559

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

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 10

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Effective date: 24/05/2023

Mẫu nhãn sản phẩm



Thành phần: Sô cô la sữa (80%), hạt điều (20%).
Sô cô la sữa 50% cacao: Hạt cacao, bơ cacao, đường, sữa bột, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322).
HDSĐ: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa sữa, hạt điều, đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Milk chocolate (80%), cashew nuts (20%).
Milk chocolate 50% cacao: Cacao beans, cacao butter, sugar, milk powder, emulsifier (soya lecithin-E322).
Use the product directly.
Allergy information: Contain milk, cashew nuts and soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VIỆT NAM
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:

01/08/2025
01/08/2026

8 931636 521115

SÔ CÔ LA SỮA
PHỦ HẠT ĐIỀU
50% CaCao
MILK CHOCOLATE
WITH CASHEW NUTS
KLT: 25g

Thành phần: Sô cô la đen (80%), hạt điều (20%).
Sô cô la đen 72% cacao: Hạt cacao, bơ cacao, đường, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322).
HDSĐ: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa hạt điều, đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Dark chocolate (80%), cashew nuts (20%).
Dark chocolate 72% cacao: Cacao beans, cacao butter, sugar, emulsifier (soya lecithin-E322).
Use the product directly.
Allergy information: Contain cashew nuts and soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VIỆT NAM
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:

04/07/2025
04/07/2026

SÔ CÔ LA ĐEN
PHỦ HẠT ĐIỀU
72% CaCao
DARK CHOCOLATE
WITH CASHEW NUTS
KLT: 25g

Thành phần: Hạt cacao và bơ cacao (50%), sữa bột (27,4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.
HDSĐ: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa sữa và đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Cacao beans and cacao butter (50%), milk powder (27,4%), sugar (22%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.
Use the product directly.
Allergy information: Contain milk and soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C
Chỉ tiêu chất lượng:
Béo/ Fat ≥ 38% khối lượng
Đạm/ Protein ≥ 7% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VIỆT NAM
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:

01/08/2025
01/08/2026

8 931636 521115

SÔ CÔ LA SỮA
50% CaCao
MILK CHOCOLATE
KLT: 25g

Thành phần: Hạt cacao và bơ cacao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.
HDSĐ: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Cacao beans and cacao butter (72%), sugar (27,4%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.
Use the product directly.
Allergy information: Contain soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C
Chỉ tiêu chất lượng:
Béo/ Fat ≥ 35% khối lượng
Đạm/ Protein ≥ 8% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VIỆT NAM
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:

01/08/2025
01/08/2026

SÔ CÔ LA ĐEN
72% CaCao
DARK CHOCOLATE
KLT: 25g

Mẫu nhãn sản phẩm



Thành phần: Sô cô la sữa (92%), cam sấy dẻo (8%).
Sô cô la sữa 50% cacao: Hạt cacao, bơ cacao, đường, sữa bột, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322).
HSDS: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa sữa, đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Milk chocolate (92%), orange (8%).
Milk chocolate 50% cacao: Cacao beans, cacao butter, sugar, milk powder, emulsifier (soya lecithin-E322).
Use the product directly.
Allergy information: Contain milk, soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VÙNG TÀU
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:
04/07/2025
04/07/2026



Thành phần: Sô cô la đen (92%), cam sấy dẻo (8%).
Sô cô la đen 72% cacao: Hạt cacao, bơ cacao, đường, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322).
HSDS: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Dark chocolate (92%), orange (8%).
Dark chocolate 72% cacao: Cacao beans, cacao butter, sugar, emulsifier (soya lecithin-E322).
Use the product directly.
Allergy information: Contain soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VÙNG TÀU
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:

04/07/2025
04/07/2026

SÔ CÔ LA SỮA PHỦ CAM SẤY DẸO

50% CaCao

MILK CHOCOLATE
WITH DRIED ORANGE

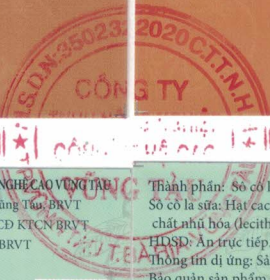
KLT: 25g

SÔ CÔ LA ĐEN PHỦ CAM SẤY DẸO

72% CaCao

DARK CHOCOLATE
WITH DRIED ORANGE

KLT: 25g



Thành phần: Sô cô la đen (97%), hạt mắc ca (3%).
Sô cô la đen: Hạt cacao và bơ cacao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.
HSDS: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa hạt mắc ca, đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Dark chocolate (97%), macadamia nuts (3%).
Dark chocolate: Cacao beans and cacao butter (72%), sugar (27,4%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.
Use the product directly.
Allergy information: Contain macadamia nuts, soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C
Chỉ tiêu chất lượng:
Béo/ Fat ≥ 43% khối lượng
Đạm/ Protein ≥ 8% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VÙNG TÀU
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:
01/08/2025
01/08/2026



Thành phần: Sô cô la sữa (97%), hạt mắc ca (3%).
Sô cô la sữa: Hạt cacao và bơ cacao (50%), sữa bột (27,4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.
HSDS: Ăn trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa sữa, hạt mắc ca và đậu nành.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, nhiệt độ 19°C-25°C.
Ingredients: Milk chocolate (97%), macadamia nuts (3%).
Milk chocolate: Cacao beans and cacao butter (50%), milk powder (27,4%), sugar (22%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.
Use the product directly.
Allergy information: Contain milk, macadamia nuts and soya lecithin.
Store in a cool dry place 19°C-25°C
Chỉ tiêu chất lượng:
Béo/ Fat ≥ 46% khối lượng
Đạm/ Protein ≥ 7% khối lượng

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VÙNG TÀU
ĐC: Số 4/22 Kha Vạn Cân, P.7, Tp. Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate, trường CD KTCN BRVT
ĐC: Đường 3/2, P.11, Tp. Vũng Tàu, BRVT
ĐT: (+84) 0254 361 5358
Email: bariacacao@gmail.com
Web: www.bariachocolate.com.vn
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
NSX/MFG:
HSD/EXP:

18/09/2025
18/09/2026

SÔ CÔ LA ĐEN PHỦ HẠT MẮC CA

72% CaCao

DARK CHOCOLATE
WITH MACADAMIA NUTS

KLT: 25g

SÔ CÔ LA SỮA PHỦ HẠT MẮC CA

50% CaCao

MILK CHOCOLATE
WITH MACADAMIA NUTS

KLT: 25g

Mẫu nhãn sản phẩm



Baria Chocolate



SÔ CÔ LA ĐEN, SỮA PHŨ TRÁI CÂY SỮ VÀ HẠT

Thành phần:

- Sô cô la đen 72% cacao: Hạt ca cao và bơ ca cao (72%), đường (27.4%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.
- Sô cô la sữa 50% cacao: Hạt ca cao và bơ ca cao (50%), sữa bột (27.4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.
- Sô cô la đen 72% cacao phủ cam sấy dẻo: Sô cô la đen 72% cacao (92%), cam sấy dẻo (8%), Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sấy dẻo: Sô cô la sữa 50% cacao (92%), cam sấy dẻo (8%).
- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ hạt mắc ca: Sô cô la sữa 50% cacao (97%), hạt mắc ca (3%).
- Sô cô la sữa 50% phủ hạt điều: Sô cô la sữa 50% cacao (97%), hạt điều (20%).
- Sô cô la đen 72% phủ hạt điều: Sô cô la đen 72% cacao (80%), hạt điều (20%).
- Sô cô la sữa 50% phủ hạt điều: Sô cô la sữa 50% cacao (80%), hạt điều (20%).
- Sô cô la sữa 50% phủ hạt điều: Sô cô la sữa 50% cacao (80%), hạt điều (20%).

Nguyên liệu hạt cacao đạt Tiêu chuẩn Hữu cơ Việt Nam

Thông tin di ứng: Sản phẩm có chứa sữa, hạt, đậu nành.

HDSĐ: An trực tiếp

HDSĐ: Nhiệt độ 19°C-25°C

Bảo quản: Nhiệt độ 19°C-25°C
Công ty TNHH Nông Nghiệp Công Nghệ Cao Vũng Tàu
VP: 4/22 Khu Vn Căn, Phường 7, TP Vũng Tàu, BRVT
SX: Xưởng Baria Chocolate - Trườn CD KTCN BRVT,
Đường 3/2, phường 11, Tp. Vũng Tàu, tỉnh BRVT
Khối lượng tịnh: 200g (8 thanh (25g/thanh))
Web: www.bariachocolate.com.vn
ĐT: 0254 361 5358
NSX & HSD (MFG & EXP):



8 936135 520958

01/08/2025
01/08/2026

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100g
Năng lượng (Energy)	596kcal
Chất đạm (Protein)	9.28%
Carbohydrate	43.5%
Đường tổng số (Total sugar)	25.1%
Chất béo (Fat)	42.8%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	27.4%
Natri (Sodium)	341mg/kg

