

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/OB/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU

Địa chỉ Việt Nam : Tầng lửng, Cao ốc H3, 384 Hoàng Diệu, Phường 06, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh,

Điện thoại : (028) 39433186

Fax: (028) 39433187

E-mail : cafeongbau@cafeongbau.com

Mã số doanh nghiệp : 0316 031131

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

2. Thành phần : Bột kem (49 %) (glucose syrup, dầu thực vật, chất khô từ sữa (3,5 %), natri caseinate, chất ổn định (340ii, 452i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (331iii), hương sữa tổng hợp, chất tạo màu beta-caroten tổng hợp), đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay nhuyễn (14 %), đường caramel, muối I-ốt, chất làm dày (466), hương cà phê tổng hợp, chất tạo ngọt acesulfam kali tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 14 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói : Gói: Khối lượng tịnh 24 g
Hộp: Khối lượng tịnh 240 g (24 g x 10 gói)
Thùng: Khối lượng tịnh 5, 76 kg (24 hộp x 240 g)
- Chất liệu bao bì : Sản phẩm đựng trong màng ghép phức hợp, bên ngoài là hộp giấy hoặc bịch chất liệu màng ghép phức hợp, bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1: 2011/BYT

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

- Sản xuất tại Việt Nam
- Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng NutiFood Bình Dương
Địa chỉ: Lô E3-E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Thị Xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: theo nhãn sản phẩm đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm phụ lục – thông tin chi tiết về sản phẩm)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn 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 thực phẩm (mục 2.5);
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.10, 2.22, 3.28, 4.7);
- Quyết định số 46/2007/QĐ - BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 11/20/OB ca phe sua da.

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 15. Tháng 12. năm 2020

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thị Kim Oanh



Mở tại đây



CÀ PHÊ SỮA-ĐÁ

HOÀ TAN UỐNG LIỀN



BẢN SẮC
CÀ PHÊ VIỆT



Mở tại đây

Khối lượng tịnh/ Net weight: **24 g**

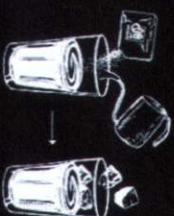


CÀ PHÊ SỮA-ĐÁ

Cà phê Ông Bầu chỉ sử dụng CÀ PHÊ THẬT KHÔNG ĐƠN*

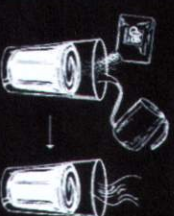
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / PREPARATION:

UỐNG ĐÁ / WITH ICE



1 gói + 50 ml nước
nóng + 100 g đá nhỏ.
1 packet + 50 ml hot
water + 100 g ice cubes.

UỐNG NÓNG / WITHOUT ICE



1 gói + 100 ml
nước nóng
1 packet + 100 ml
hot water.

Hạt cà phê rang xay siêu mịn xuất hiện ít ở dưới đáy ly của bạn khi thưởng thức.

THÀNH PHẦN: Bột kem (49 %) (glucose syrup, dầu thực vật, chất khô từ sữa (3,5 %), natri caseinate, chất ổn định (340i, 452i), chất nhũ hoa (471, 472e), chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (321iii), hương sữa tổng hợp, chất tạo màu beta-caroten tổng hợp), đường, cà phê hòa tan và cà phê rang xay nhuyễn (4 %), đường caramel, muối i-ốt, chất làm đầy (466), hương cà phê tổng hợp, chất tạo ngọt acesulfam kali tổng hợp.

Sản phẩm có chứa sữa/Contains Milk. *Sử dụng nguyên liệu cà phê không đơn bấp và dầu mè.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHU YÊU: Hàm lượng Caffeine $\geq 0,3\%$, Độ ẩm $\leq 5\%$.

Số: 11/09/2020

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh. Lưu ý không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm chất lượng của/ Product of: **JOB ĐÔNG BẦU**

CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ĐÔNG BẦU

Tầng lửng, Cao ốc H3, 384 Hoàng Diệu, Phường 6, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại Việt Nam bởi/ Manufactured in Vietnam by:

Công ty Cổ Phần Thực Phẩm Dinh Dưỡng Nutrifood Bình Dương.

Lô E3, E4 Khu Công Nghiệp Mỹ Phước, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

HSD và NSK/ EXP and PRD:



TU VẤN KHÁCH HÀNG: (028) 2227 8888
 Email: cafehau@cafeongbau.com
www.cafeongbau.com



VIETNAMESE ICED COFFEE

INSTANT COFFEE MIX



AUTHENTIC VIETNAMESE COFFEE

Net weight: 240 g (10 packets x 24 g)

JB CÀ PHÊ VIỆT NAM CÀ PHÊ SỮA ĐÁ

Cà phê SỮA ĐÁ là sự kết hợp giữa hương thơm và vị đậm đà của cà phê Việt Nam được kết hợp với sữa tươi ngon, mềm mịn để vi sinh học phát triển và hương vị thơm ngon. The aromatic coffee is prepared at the moment of the harvest of the coffee tree only in the HOANG DINH STORAGE PRESENTATION. LƯỢNG MÁM NHỎ HẾT



1 gói + 100ml nước
1 gói + 150ml nước
1 gói + 200ml nước
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN / STORAGE INSTRUCTION: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp. Không để trong tủ lạnh. Không để quá hạn sử dụng. FIRST BEVERAGE PRODUCT, always from 100% Arabica coffee beans and strong coffee. Khối lượng tịnh: 240 g (10 gói x 24 g)

JB CÀ PHÊ VIỆT NAM CÀ PHÊ SỮA ĐÁ SỐNG THẬT 7 CÀ PHÊ VIỆT NAM CHỈ SỬ DỤNG CÀ PHÊ THẬT KHÔNG ĐƠN MỘT VÀ TRẢI NGHIỆM NGAY

JB CAFÉ CADA SINCE 1922 CÀ PHÊ THẬT ĐƯỜNG CHẤT PHẪU PHÂN CÀ PHÊ SỮA ĐÁ HOA TÀN DƯƠNG LIÊN



BẢN SẮC CÀ PHÊ VIỆT



Sản phẩm chất lượng qua Product of JB CÀ PHÊ VIỆT NAM



BẢN SẮC CÀ PHÊ VIỆT CÀ PHÊ SỮA ĐÁ CÀ PHÊ THẬT KHÔNG ĐƠN CÀ PHÊ VIỆT NAM là một loại cà phê đặc biệt, được sản xuất từ cà phê Arabica chất lượng cao nhất của Việt Nam. Sản phẩm này được kết hợp với sữa tươi ngon, mềm mịn để vi sinh học phát triển và hương vị thơm ngon. The aromatic coffee is prepared at the moment of the harvest of the coffee tree only in the HOANG DINH STORAGE PRESENTATION. LƯỢNG MÁM NHỎ HẾT



THÀNH PHẦN: 100% cà phê Arabica, sữa tươi, đường, vanillin tự nhiên. Thành phần dinh dưỡng: Năng lượng: 140 kcal, Chất béo: 1.5g, Đường: 12g, Cà phê: 100%. **INGREDIENTS:** 100% Arabica coffee, fresh milk, sugar, natural vanilla. Nutritional value: Energy: 140 kcal, Fat: 1.5g, Sugar: 12g, Coffee: 100%. **Sản phẩm của JB Việt Nam.** **CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CÀ PHÊ VIỆT NAM:** Chỉ số độ ẩm: 10%, Độ ẩm: 10%, Độ ẩm: 10%. **TƯ VẤN KHÁCH HÀNG:** (028) 2227 8888 Email: cafeviet@cafeonjbau.com **WWW.CAFeONJBau.com**





SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code BN12012.03164505 MM12012.031645051	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 14/12/2020
---	--	--

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU
Địa chỉ/ Address : TẦNG LỬNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 03/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 11/12/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Độ ẩm	g/100g	1,95	TCVN 7035:2002 (*)
2	Caffeine	g/100g	0,42	CASE.SK.0019 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Trần Đình Hiệp

TL. GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH

(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM

(☎) 18001105

(☎) (84.28) 3911 7216

(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

(☎) F267 - F268, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ

(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218

(☎) (84.292) 3918219

(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa

(☎) (84.258) 246 5255

(☎) (84.258) 246 5355

(✉) vanphongmien trung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code BN12012.03164505 MM12012.031645051	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM <i>TEST REPORT</i>	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 14/12/2020
---	---	--

Tên khách hàng/ Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU**
Địa chỉ/ Address : **TẦNG LŨNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**
Tên mẫu/ Name of sample : **ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ SỮA ĐÁ**
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đựng trong bao bì kín**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 03/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 11/12/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL= 0,01	AOAC 986.15 (*)
2	Cd	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Hg	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0141 (EPA Method 7473 Manual MA 3000 – hãng NIPPON Instruments corporation) (*)
4	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,2	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Trần Đình Hiệp

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/ No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[☎] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
[☎] 18001105
[☎] (84.28) 3911 7216
[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[☎] F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
[☎] (84.292) 3918216 - 217 - 218
[☎] (84.292) 3918219
[✉] support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[☎] STH-2/718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[☎] (84.258) 246 5255
[☎] (84.258) 246 5355
[✉] vanphongmienntrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code BN12012.03164505 MM12012.031645051	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 14/12/2020
---	--	--

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU
Địa chỉ/ Address : TẦNG LŨNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 03/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 11/12/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0069 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Trần Đình Hiệp

TL. GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng kết quả này của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[☎] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
[☎] 18001105
[☎] (84.28) 3911 7216
[✉] casehcm@case.vn

CN CÁN THO
[☎] F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
[☎] (84.292) 3918216 - 217 - 218
[☎] (84.292) 3918219
[✉] support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[☎] STH-2718, Đường 8E, KẾT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[☎] (84.258) 246 5255
[☎] (84.258) 246 5355
[✉] vanphongmienntrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code BN12012.03164505 MM12012.031645051	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 14/12/2020
---	--	--

Tên khách hàng/ Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN CÀ PHÊ ÔNG BÀU**
Địa chỉ/ Address : **TẦNG LŨNG, CAO ỐC H3, 384 HOÀNG DIỆU, PHƯỜNG 6, QUẬN 4, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**
Tên mẫu/ Name of sample : **ÔNG BÀU OB CAFÉ CÀ PHÊ SỮA ĐÁ**
Số lượng/ Quantity : **1**
Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đựng trong bao bì kín**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **03/12/2020**
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : **11/12/2020**

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Bacillus cereus	CFU/g	< 10	ISO 7932:2004 (*)
2	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10	ISO 7937:2004 (*)
3	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
4	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	ISO 6888-1:1999/Amd.1.2003 (*)
6	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	< 10	ISO 21527-2:2008 (*)
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Lương Sơn Tùng

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[☎] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
[☎] 18001105
[☎] (84.28) 3911 7216
[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[☎] F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
[☎] (84.292) 3918216 - 217 - 218
[☎] (84.292) 3918219
[✉] support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[☎] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[☎] (84.258) 246 5255
[☎] (84.258) 246 5355
[✉] vanphongmienntrung@case.vn