

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 003.TOP/EB/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại:

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **CRF Rau chân vịt IQF 600G - CRF Whole Spinach IQF 600G**

2. Thành phần: 100% rau chân vịt.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (tháng/năm) xem trên bao bì sản phẩm

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 600 g/túi.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong bao bì nhựa. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

- Xuất xứ: Pháp

- Nhà sản xuất: ARDO

Địa chỉ: Route de Carhaix, 56110 GOURIN, France

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem bản 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:

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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.

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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./.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 04 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**KARIM NOUI**





## NHÃN PHỤ

**Tên sản phẩm:** CRF Rau chân vịt IQF 600G - CRF Whole Spinach IQF 600G

**Thành phần:** 100% rau chân vịt.

**Khối lượng tịnh:** 600 g/túi.

**Hướng dẫn sử dụng:** Không cần rã đông trước

- Trong nồi: Cho rau chân vịt đông lạnh vào nồi nước đang sôi, nấu trong 3 phút kể từ khi nước sôi lại và xả nước.
- Trong lò vi sóng (900W): Cho rau chân vịt vào đĩa, hâm nóng với thời gian thích hợp (300g : 6 phút; 600g: 10 phút). Khuấy đều khi hâm nóng.
- Hấp: Cho rau chân vịt đông lạnh vào rổ hấp, trưng qua nước sôi và đậy nắp trong vòng 7 phút, nem nếm cho vừa ăn
- Trong chảo: Cho rau chân vịt đông lạnh vào chảo với lượng nước và thời gian nấu tương ứng, khuấy đều khi nấu.  
(300g: ½ ly nước với 5-6 phút; 600g: 1 ly nước với 9-10 phút)

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản được 24 giờ trong tủ lạnh, 3 ngày trong ngăn đá của tủ lạnh, vài tháng trong tủ đông ở -18°C.

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (tháng/năm) xem trên bao bì sản phẩm

**Xuất xứ:** Pháp

**Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:**

- Nhà sản xuất: ARDO

Địa chỉ: Route de Carhaix, 56110 GOURIN, France.

- Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh

**Thông tin cảnh báo:**

- Không cấp đông lại sau khi rã đông.
- Nên sử dụng trước ngày ghi trên bao bì. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

**Số TCB:** 003.TOP/EB/2021





Dinh dưỡng

<b>Giá trị trung bình cho:</b>	<b>100 g</b>
Năng lượng	108 kJ 26 kcal
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	0,8 g <0,1 g
Carbohydrat trong đó đường	<0,5 g <0,5 g
Chất xơ	2,1 g
Chất đạm	3,1 g
Muối	0,04 g

Hàm lượng muối chỉ đo sự hiện diện tự nhiên của natri

Interdis – TSA 91431 – 91343 MASSY Cedex – Pháp

F Số Cristal 09 69 39 7000  
 B Điện thoại: 0800/9.10.11  
 E Trung tâm mua sắm Carrefour S.A. C/ Campezo, 16 28022 MADRID – Tây Ban Nha - Điện thoại: 914 908 900  
 I Điện thoại miễn phí: 800-650650

(Mã vạch) 11132  
 3 560071 239855  
 Tốt nhất trước khi hết hạn - tốt nhất là sử dụng trước khi hết hạn/ Lô số

Classic'

**RAU CHÂN VỊT**  
 Đông lạnh

TRÁI CÂY  
 VÀ RAU  
 TỬ PHÁP



5-10 phút

ĐÔNG LẠNH

600 g e

Nhãn Dình đườg ABCDE

LÁ ĐƯỢC BẢO QUẢN

Classic'

Được trồng bởi các nhà sản xuất vùng Bretagne chọn lọc, rau chân vịt được thu hoạch và sau đó trải qua các công đoạn sản xuất để chỉ giữ lại những lá còn nguyên và xanh. Sau đó rửa sạch, những lá rau chân vịt này sau đó nhanh chóng được đông lạnh riêng lẻ để giữ được độ tươi và các đặc tính dinh dưỡng của sản phẩm tươi. Nhờ kỹ thuật đông lạnh này, bạn có thể chọn dùng số lượng lá rau chân vịt cần thiết để chế biến. Các sản phẩm của Carrefour, chúng tôi biết lý do tại sao chúng tôi yêu thích chúng!

**Nhánh rau chân vịt đông lạnh**

Thành phần rau chân vịt 100%

Nguồn gốc rau chân vịt được trồng, đông lạnh và đóng gói ở vùng Bretagne

**Chế biến**

**Không cần rửa đông trước:**

- Trong nồi: Cho rau chân vịt đông lạnh vào nồi nước đang sôi, nấu trong 3 phút kể từ khi nước sôi lại và xả nước.
- Trong lò vi sóng (900W): Cho rau chân vịt vào đĩa, hâm nóng với thời gian thích hợp (300g : 6 phút; 600g: 10 phút). Khuấy đều khi hâm nóng.
- Hấp: Cho rau chân vịt đông lạnh vào rổ hấp, trung qua nước sôi và đậy nắp trong vòng 7 phút, nem nếm cho vừa ăn
- Trong chảo: Cho rau chân vịt đông lạnh vào chảo với lượng nước và thời gian nấu tương ứng, khuấy đều khi nấu.

**Bảo quản**

Tốt nhất nên sử dụng trước khi hết hạn: xem ngày bên dưới. Để 24 giờ trong tủ lạnh, 3 ngày trong ngăn đá của tủ lạnh, vài tháng trong tủ đông \*\*\* ở -18°C  
**CHỦ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÔNG.**

600g e

(Logo) Carrefour Tham chiếu: PLS-EXTRA- 11132- EPNARD FEUILLE SURGELE 600G | KHÔNG

CÓ VECNI

mực

Mã khách hàng: 11132 In công nghiệp: DUJARDIN FRANCE

Hỗ trợ: FILM BLANC

Vàng	Đỏ tươi	Xanh lơ	Đen	Pantone 356 C	P356T
23.01%	2.92%	12.22%	1.16%	23.85%	7.82%

Bảng cách kỹ vào tài liệu này, bạn cam kết trách nhiệm của mình

Đổi với màu sắc trực tiếp tuân theo tiêu chuẩn tham chiếu

Ngày	Tên	Chữ ký
Nền		
Hàng bán		
Bao bì		

(Logo)MEDIALLIANCE GRAPHIC

- Sáng tạo
- Thực hiện
- Khắc ảnh
- Bàn in đục và Manchon Full HD

15 đường du Sagittaire  
 Silic 146 – 94523  
 Rungis Cedex  
 Điện thoại: +22 (0) 1 56 30 99 30  
 www.medialliance.org



Tôi, Trần Thị Hạnh, Giấy CMND số: 024933768

Cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ /  
văn bản này từ tiếng Pháp sang tiếng Việt.

Ngày:

19 -04- 2021  
Người dịch



**Trần Thị Hạnh**

Ngày 19 Tháng 04 Năm 2021  
(Ngày mười chín tháng tư nam hai  
nghìn không trăm hai mươi một).

Tại Ủy ban nhân dân Quận Phú Nhuận, Thành phố  
Hồ Chí Minh

Tôi, **Trần Ngọc Chảo**, là Trưởng phòng  
Tư pháp Quận Phú Nhuận  
Chứng thực

Bà: Trần Thị Hạnh là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:..... 2 5 2 4 8

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày: 19 -04- 2021

**Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận**



**Trần Ngọc Chảo**



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021276  
 Mã số kết quả: AR-21-VD-032328-01-VI / EUVNHC-00129889



Công Ty TNHH Dịch Vụ EB

Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 1  
 Quận Phú Nhuận  
 Thành Phố Hồ Chí Minh  
 Việt Nam



Tên mẫu: CRF Rau chân vịt IQF 600G - CRF Whole Spinach IQF 600G  
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
 Ngày nhận mẫu: 18/03/2021  
 Thời gian thử nghiệm: 18/03/2021 - 25/03/2021  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 24/03/2021  
 Mã số PO của khách hàng: Q4EX210319048

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	1.9x10 <sup>9</sup>
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.040
8	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
9	VD2PE VD (a) Diaznon	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.005)
10	VD2QM VD (a) Dimethomorph	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.005)
11	VD2QQ VD (a) Fludioxonil	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.005)
12	VD2TM VD (a) Malathion	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.005)
13	VD2QV VD (a) Metalaxyl	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.01)

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD2R0 VD (a) Permethrin	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.01)
15	VD2SY VD Piperonyl butoxide	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VD2QI VD (a) Propamocarb	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.05)
17	VD2SJ VD (a) Spinetoram	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.005)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vi  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vi 16/04/2021

### 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 điện 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. "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. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi.