

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 006.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 Pizza bốn mùa nướng trên đá 400G - CRF Stone Baked Four Seasons Pizza 400G**

2. Thành phần: Bột mì, cà chua xay nhuyễn, ớt chuông đỏ và vàng nướng (10%), nước, phô mai (8,8%), nấm mỡ (5%), rau bina (4,4%), hành tây chiên (3,8%) (hành tây, dầu hướng dương), ô liu đen ngâm nước muối, cốt lát (2,5%) (ô liu đen 2,4%, muối), dầu ô liu, pho mát cứng (1,3%), dầu hạt cải, muối, rau thơm, men bia, tinh bột mì, tỏi, đường, đường dextrose, gia vị, protein lúa mì.

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

Ngày sản xuất: 12 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: 400 g/ hộp.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi nhựa, bên ngoài là hộp giấy. 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: Đức

- Nhà sản xuất: FREIBERGER BERLIN

Địa chỉ: Zerpenschleuser Ring 1, 13439 Berlin, Germany

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.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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 TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



KARIM NOUI





NHÃN PHỤ

Tên sản phẩm: CRF Pizza bốn mùa nướng trên đá 400G - CRF Stone Baked Four Seasons Pizza 400G

Thành phần: Bột mì, cà chua xay nhuyễn, ớt chuông đỏ và vàng nướng (10%), nước, phô mai (8,8%), nấm mỡ (5%), rau bina (4,4%), hành tây chiên (3,8%) (hành tây, dầu hướng dương), ô liu đen ngâm nước muối, cát lát (2,5%) (ô liu đen 2,4%, muối), dầu ô liu, pho mát cứng (1,3%), dầu hạt cải, muối, rau thơm, men bia, tinh bột mì, tỏi, đường, đường dextrose, gia vị, protein lúa mì.

Khối lượng tịnh: 400 g/hộp.

Hướng dẫn sử dụng:

1. Làm nóng lò nướng ở 225 ° C đối với lò nướng truyền thống, 200 ° C đối với lò nướng đối lưu.
2. Lấy bánh pizza ra khỏi hộp giấy và gỡ bỏ lớp màng nhựa bảo vệ.
3. Đặt bánh pizza vẫn còn đông lạnh lên lưới nấu ở giữa lò và nướng trong 12-14 phút. Bánh pizza đã sẵn sàng để ăn khi phô mai đã tan chảy và viền vàng. Nếu bánh pizza đã được rã đông, hãy giảm thời gian nấu.

Hướng dẫn bảo quản: Để 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: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 12 tháng trước hạn sử dụng

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

Xuất xứ: Đức

Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

- Nhà sản xuất: **FREIBERGER BERLIN**

Địa chỉ: Zerpenschleuser Ring 1, 13439 Berlin, Germany

- 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.
- Sản phẩm có thể chứa dấu vết của cần tây, các mảnh nhân ô liu

Số TCB: 006.TOP/EB/2021

EXTRA

Pizza với ốt chuông đỏ và vàng nướng, phô mai, nấm mỡ, rau bina, hành tây chiên, ô liu đen và phô mai cứng, nướng trên đá – Đông lạnh

Thành phần: bột mì, Cà chua xay nhuyễn, Ớt chuông đỏ và vàng nướng 10%, nước, phô mai 8,8%, nấm mỡ 5%, rau bina 4,4%, hành tây chiên 3,8% (hành tây, dầu hướng dương), ô liu đen ngâm nước muối, cắt lát (2,5%) (ô liu đen 2,4%, muối), Dầu ô liu, phô mai cứng 1,3%, Dầu hạt cải, muối, rau thơm, men, tinh bột, tinh bột mì, tói, đường, dextrose, Protein lúa mì, gia vị. Có thể chứa ít cần tây. Bánh pizza này được chuẩn bị với 200g bột và 235g thực bầy kèm

Bất chấp tất cả sự cẩn thận trong quá trình chuẩn bị sản phẩm này, nó có thể chứa các mảnh hạt ô liu

Chuẩn bị

1. Làm nóng lò nướng đến 225°C đối với lò nướng truyền thống, 200°C đối với lò nướng nhiệt quay
2. Lấy bánh pizza ra khỏi hộp các tông và gỡ bỏ lớp bọc bảo vệ
3. Đặt bánh pizza vẫn còn đóng lạnh lên trên lưới nướng ở nửa trên lò và nấu trong 12 đến 14 phút.

Bánh pizza đã sẵn sàng để ăn khi phô mai đã tan chảy và vàng đều. Nếu bánh pizza đã được rã đông, hãy giảm thời gian nấu

Bảo quản

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

Dinh dưỡng

Giá trị trung bình cho:	100 g
Năng lượng	753 kJ 179 kcal
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	5,4 g 1,9 g
Carbohydrate trong đó đường	24 g 2,7 g
Chất xơ	2,6 g
Chất đạm	7,5 g
Muối	1,0 g

F Lượng chất béo, axit béo hòa và muối không đáng kể

Interdis – TSA 91431 – 91343 MASSY Cedex – Pháp

F Số Cristal 09 69 39 7000
KHÔNG TINH PHÍ CUỘC GỌI
B Điện thoại: 0800/9.10.11

400 g e

(Mã vạch)

3 560070 123971 033774 13676

PIZZA 4 MÙA

Nướng trên đá

ĐÔNG LẠNH

Extra

PIZZA 4 MÙA
Nướng trên đáNhãn
Dinh
dưỡng
ABCDE12-14 phút
ĐÔNG LẠNHPIZZA 4 MÙA
Nướng trên đá ĐÔNG LẠNH

ĐÔNG LẠNH

Nướng trên đá

PIZZA 4 MÙA

repro-team

TRIER

In và quản lý dữ liệu

C.N
INC
HÀ
F.P

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

Tran Hanh

Trần Thị Hạnh

Ngày 19 Tháng 04 Năm 2021
(Ngày mười chín tháng tư năm 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:.....25254

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: 743-2021-00021279
 Mã số kết quả: AR-21-VD-032331-01-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 Pizza bốn mùa nướng trên đá 400G - CRF Stone Baked Four Seasons Pizza 400G
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu: 18/03/2021
 Thời gian thử nghiệm: 18/03/2021 - 23/03/2021
 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) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	3.0x10 ⁶
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD384 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
11	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
12	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
14	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
15	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-5628) (Ref. ISO 14501:2007)	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	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

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 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. "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng.(a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.