

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 007.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 giảm bông, phô mai nướng trên đá 400G - CRF Stone Baked Ham/Cheese Pizza 400G**

2. Thành phần: Bột mì, cà chua xay nhuyễn (22,9%), nước, thịt nguội nấu chín (12%) hun khói bằng gỗ sồi (thịt heo, muối, đường dextrose, đường, chất chống oxy hóa: Natri ascorbat và chiết xuất hương thảo, chất bảo quản: Natri nitrit), phô mai (9,4%), phô mai mozzarella (5%), phô mát Emmental (1,6%), dầu hạt cải, muối, đường, kem chua, men bia, phô mát cứng, tinh bột, tinh bột mì, rau thơm, đường dextrose, gia vị.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 09 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 giảm bông, phô mai nướng trên đá 400G - CRF Stone Baked Ham/Cheese Pizza 400G**

**Thành phần:** Bột mì, cà chua xay nhuyễn (22,9%), nước, thịt nguội nấu chín (12%) hun khói bằng gỗ sồi (thịt heo, muối, đường dextrose, đường, chất chống oxy hóa: Natri ascorbat và chiết xuất hương thảo, chất bảo quản: Natri nitrit), phô mai (9,4%), phô mai mozzarella (5%), phô mát Emmental (1,6%), dầu hạt cải, muối, đường, kem chua, men bia, phô mát cứng, tinh bột, tinh bột mì, rau thơm, đường dextrose, gia vị.

**Khối lượng tịnh:** 400g/hộp.

### Hướng dẫn sử dụng:

1. Làm nóng lò nướng của bạn 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. Nướng chín bánh pizza trước khi ăn. 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:** 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 09 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.

**Số TCB:** 007.TOP/EB/2021



**Những sản phẩm của Carrefour**

chúng tôi biệt tại sao chúng tôi yêu thích chúng!

**Pizza giảm bông phô mai nướng trên đá** để cung cấp cho bạn một lớp bột giòn ở bên ngoài và mềm ở bên trong. Nó sẽ đi kèm với các bữa ăn của bạn với gia đình hoặc bạn bè, và có thể được thưởng thức như một món khai vị hoặc như một món chính.

**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 đông 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.

**Pizza giảm bông, phô mai, phô mai mozzarella và phô mai Emmental, nướng trên đá – Đông lạnh**

**Thành phần:** bột mì, Cà chua xay nhuyễn 22,9%, nước, thịt hun khói băng gô sô 1,2% (thịt heo, muối, dextroza, đường, chất chống oxy hóa: natri ascorbate và chiết xuất hương thảo, chất bảo quản: natri nitrit), phô mai 9,4%, phô mai mozzarella 5%, phô mai Emmental 1,6%, dầu hạt cải, muối, đường, kem chua, men, pho mát cứng, tinh bột, tinh bột mì, rau thơm, dextrose, gia vị. Bánh pizza này được chuẩn bị với 210g bột.

**Bảo quản**

tốt nhất là nên sử dụng trước ngày ghi trên mặt bao bì Đê 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.**

**Vì môi trường**

Hãy phân loại bao bì của chúng tôi!

Interdis – TSA 91431 – 91343 MASSY Cedex – Pháp

F Dịch vụ khách hàng của Carrefour

TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex – Pháp

Số Cristal 09 69 39 7000

**KHÔNG TÍNH PHÍ CUỘC GỌI**

B Carrefour Product info

PB 2000 Evere 3 – 1140 BRUSSELS

Điện thoại: 0800/0.10.11

**Pizza Prosciutto là:**

Phô mai Emmental với hương vị không thể cưỡng lại

Mozzarella nóng chảy

Các lát thịt hun khói

**Dinh dưỡng**

Giá trị trung bình cho:	100 g	½ pizza (200 g)	% AR
Năng lượng	845 kJ 201 kcal	1690 kJ 401 kcal	20 %
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	5,2 g 2,8 g	10 g 5,6 g	15 % 28 %
Carbohydrat trong đó đường	26 g 4,2 g	53 g 8,3 g	20 % 9 %
Chất xơ	2,3 g	4,6 g	44 %
Chất đạm	11 g	11 g	44 %
Muối	1,1 g	2,1 g	36 %

AR: lượng tham chiếu cho một người lớn - loại

(8400kJ / 2000 kcal) mỗi ngày

Đa dạng, cân bằng, di chuyển!

**400 g e**

(Mã vạch)

3 560070 202522

7435

**Extra**

**PIZZA GIẢM BÔNG, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ PHÔ MAI EMMENTAL**



12-14 phút  
**ĐÔNG LẠNH**

Nướng trên đá

**400 g e ĐÔNG LẠNH**

Cho ½ pizza(200g)

1690 kJ

401 kcal

20%

Lượng tham chiếu

Cho 100 g:

845 kJ (201 kcal)

Đề xuất sử dụng

**PIZZA**

**GIẢM BÔNG, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ PHÔ MAI EMMENTAL – Đông lạnh**  
(Mã vạch ) 3560070 202522

GIẢM BÔNG, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ PHÔ MAI EMMENTAL – Đông lạnh

PIZZA  
GIẢM BÔNG, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ PHÔ MAI EMMENTAL – Đông lạnh

repro-team  
TRIER

In và quản lý dữ liệu

C.N  
ÔNG  
PHÁ  
T.P.HO

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 mốt).

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 5 3

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: 743-2021-00021280  
Mã số kết quả: AR-21-VD-032332-01-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 giảm bông, phô mai nướng trên đá 400G - CRF Stone Baked Ham/Cheese Pizza 400G  
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)	3.1x10 <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	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD384 VD (a) <i>Tổng số nấm men, nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	5.5x10 <sup>1</sup>
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	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)
13	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
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) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.