

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 008.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 gà nướng trên lò đá 400G - CRF Stone Baked Chicken Pizza 400G**

2. Thành phần: Bột mì, cà chua xay nhuyễn (21,2%), ức gà rang muối (10%) (ức gà 9,8%, muối, đường dextrose), nước, phô mai (9,4%) goudia và edam, phô mai mozzarella (9,4%), dầu hạt cải, hành tây (2,5%), muối, men, đường dextrose, rau thơm (bao gồm húng quế 0,1%), tinh bột, tinh bột mì, gia vị, protein lúa mì.

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 gà nướng trên lò đá 400G - CRF Stone Baked Chicken Pizza 400G

Thành phần: Bột mì, cà chua xay nhuyễn (21,2%), ức gà rang muối (10%) (ức gà 9,8%, muối, đường dextrose), nước, phô mai (9,4%) goudia và edam, phô mai mozzarella (9,4%), dầu hạt cải, hành tây (2,5%), muối, men, đường dextrose, rau thơm (bao gồm húng quế 0,1%), tinh bột, tinh bột mì, 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, 180°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 từ 3 đến 4 phút.

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
- Sản phẩm có thể chứa dấu vết của cần tây.
- Nên sử dụng trước ngày ghi trên bao bì. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Số TCB: 008.TOP/EB/2021

Les produits Carrefour, on sait pourquoi on les aime!

Elle accompagnera vos repas en famille ou entre amis et peut se déguster en entrée ou en plat.

Utilisation

1. Préchauffez votre four à 225°C pour un four traditionnel, 180°C pour un four à chaleur tournante.
2. Sortez la pizza de son film caisson et retirez le film plastique de protection.
3. Placez la pizza encore surgelée sur la grille de cuisson à mi-hauteur du four et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes.

La pizza est prête à être consommée quand le fromage est bien fondu et le bord croustille.

Si la pizza est déjà décongelée, réduire le temps de cuisson de 3 à 4 minutes.

10-12 min

POULET, MOZZARELLA, BASILIC

400g e

POULET, MOZZARELLA, BASILIC - Surgelé

400g e



Cette pizza est garnie de :

- Mozzarella
- Basilic
- bilanca di polveru ristu

Nutrition

Valeurs moyennes pour 100 g	100 g	200 g	% IAR
Energie	253 kJ	506 kJ	11%
Matières grasses	9,2 g	18,4 g	34%
Glucides	39,1 g	78,2 g	77%
Protéines	7,8 g	15,6 g	30%
Sel	1,2 g	2,4 g	44%

Les valeurs moyennes sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la composition exacte des ingrédients et de la méthode de fabrication.

Carrefour est membre de la Fédération Française des Industriels de la Pâtisserie (FFIP).

Carrefour est membre de la Fédération Française des Industriels de la Pâtisserie (FFIP).

Carrefour est membre de la Fédération Française des Industriels de la Pâtisserie (FFIP).

POUR LA GARANTIE

Carrefour est membre de la Fédération Française des Industriels de la Pâtisserie (FFIP).

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 04 năm 2024

GIÁM ĐỐC: **DIỆU HẠNH HOÀNG**

Signature: Lương Ngọc Hải

KARIM NGUYEN



Những sản phẩm của Carrefour

chúng tôi biết tại sao chúng tôi yêu thích chúng!

Pizza Gà nướng trên lò 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



12-14 phút

1. Làm nóng lò nướng ở 225°C đối với lò nướng truyền thống, 180°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 từ 3 đến 4 phút.

Pizza ức gà nướng tấm muối, phô mai, phô mai mozzarella, hành tây và húng quế, nướng trên lò đá – Đông lạnh

Thành phần: bột mì, Cá chua xay nhuyễn 21,2%, ức gà rang muối 10% (ức gà 9,8%, muối, dextroza), nước, phô mai 9,4% (gouda và édam, phô mai mozzarella 9,4%, dầu hạt cải, hành tây 2,5%, muối, men, dextrose, rau thơm (húng quế 0,1%), tinh bột, tinh bột mì, gia vị, protein lúa mì.

Có thể chứa ít rau cần tây.

Bánh pizza này được chuẩn bị với 200g bột

Bảo quản

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

CHỦ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÔNG.

Vì môi trường

Hãy phân loại bao bì của chúng tôi!

Sản xuất bởi EMB 69194C cho Interdis

Dịch vụ khách hàng của Carrefour - Interdis

TSA 91431 -91343 MASSY Cedex – Pháp

Số Cristal 09 69 39 7000

KHÔNG TÍNH PHI CUỘC GỌI

Pizza này được trang trí với:

Phô mai Mozzarella

Húng quế

Ức gà nướng

Dinh dưỡng

Giá trị trung bình cho:	100 g	½ pizza (200 g)	% AR
Năng lượng	905 kJ 215 kcal	1810 kJ 430 kcal	22 %
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	6,4 g 2,5 g	13 g 5 g	18 % 25 %
Cacbohydrat trong đó đường	27 g 0,8 g	54 g 1,6 g	21 % 2 %
Chất xơ	1,9 g	3,7 g	46 %
Chất đạm	11 g	23 g	32 %
Muối	0,97 g	1,9 g	32 %

AR: lượng tham chiếu cho một người lớn - loại (8400kJ / 2000 kcal) mỗi ngày **Đã định, cần bằng, di chuyển !**

Một câu hỏi, một gọi ý? carrefour.fr

400 g e
(Mã vạch)
3 560070 823741

7438

PIZZA GÀ
THỊT GÀ, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ HỨNG QUẾ – Đông lạnh
(Mã vạch) 3 560070 823741

Tốt nhất là sử dụng trước khi hết hạn/Lô số:

Pizza ức gà nướng tấm muối, phô mai, phô mai mozzarella, hành tây và húng quế, nướng trên lò đá – Đông lạnh
400 g e

PIZZA GÀ
THỊT GÀ, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ HỨNG QUẾ
Nướng trên lò đá



12-14 phút

400 g e ĐÔNG LẠNH

Cho ½ pizza(200g)
1791 kJ
426 kcal
22%
Lượng tham chiếu
Cho 100 g:
895 kJ (213 kcal)
Đề xuất sử dụng

PIZZA GÀ

THỊT GÀ, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ HỨNG QUẾ – Đông lạnh
(Mã vạch)
3 560070 823741

Gutenberg net works

Tên sản phẩm PIZZA ĐÔNG LẠNH THỊT GÀ PESTO

Số hồ sơ 1702-GFPK AIRP

Liên hệ GN Lalaina ANDRIANA VALONA

EAN 3560070823741 – 100%

Nhà cung cấp FREIBERGER

Bên in LEOPOLD

Bao bì: 6 quảng trường Jean Zay 92300 Levallois-Peret. ĐT +33 (0) 1 41 05 88 88 đối với mục trực tiếp, đảm bảo tuân thủ các màu sắc PANTONES tiêu chuẩn

Carrefour

Nộp hồ sơ 1:07/06/17 OP:ZN

Mã khách hàng 47212789

Vernis: Sáng bóng

Cắt 310 x 584 mm

Hỗ trợ Carton

Lấn in Offset

Hồ sơ đầu ra: Fogra 39L



PIZZA GÀ
THỊT GÀ, PHÔ MAI MOZZARELLA VÀ HỨNG QUẾ – Đông lạnh
(Mã vạch) 3 560070 823741

PHỐ
HẢI
NG
C.N.U

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:.....2.5252

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: 743-2021-00021281
Mã số kết quả: AR-21-VD-032333-01-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 gà nướng trên lò đá 400G - CRF Stone Baked Chicken 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) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7.2x10 ²
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)	Không phát hiện (LOD=10)
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 Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương 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 Sác Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.