

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 010.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 hải sản nướng trên lò đá 400G - CRF Seafood Pizza Cooked In Stone Oven 400G**

2. Thành phần: Bột mì, cà chua xay nhuyễn, nước, phô mai (8,8%), cá ngừ vằn ngâm dầu (8,5%) (cá ngừ vằn 7,2%, dầu hướng dương, muối), vẹm có vỏ nấu chín (7%) (vẹm 6,3%, nước, muối), dầu hạt cải, tôm nấu chín Bắc Âu bóc vỏ (3%) (2,7% tôm Bắc Âu, nước, muối), cá hồi hồng Thái Bình Dương, rau thơm và gia vị, hun khói trên gỗ sồi (3%) (cá hồi Thái Bình Dương màu hồng 2,9%, muối, chất chống oxy hóa: chiết xuất từ cây hương thảo, cây thơm và gia vị), muối, đường, men, nụ bạch hoa ngâm nước muối (nụ bạch hoa, nước, muối), tinh bột, tinh bột mì, đường dextrose, protein lúa mì, gia vị, rau thơm, tỏi.

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 TỜ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**KARIM NOUI**





## NHÂN PHỤ

**Tên sản phẩm: CRF Pizza hải sản nướng trên lò đá 400G - CRF Seafood Pizza Cooked In Stone Oven 400G**

**Thành phần:** Bột mì, cà chua xay nhuyễn, nước, phô mai (8,8%), cá ngừ vằn ngâm dầu (8,5%) (cá ngừ vằn 7,2%, dầu hướng dương, muối), vụn có vỏ nấu chín (7%) (vụn 6,3%, nước, muối), dầu hạt cải, tôm nấu chín Bắc Âu bóc vỏ (3%) (2,7% tôm Bắc Âu, nước, muối), cá hồi hồng Thái Bình Dương, rau thơm và gia vị, hun khói trên gỗ sồi (3%) (cá hồi Thái Bình Dương màu hồng 2,9%, muối, chất chống oxy hóa: chiết xuất từ cây hương thảo, cây thơm và gia vị), muối, đường, men, nụ bạch hoa ngâm nước muối (nụ bạch hoa, nước, muối), tinh bột, tinh bột mì, đường dextrose, protein lúa mì, gia vị, rau thơm, tỏi.

**Khối lượng tịnh:** 400 g/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. 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.
- 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.

**Số TCB:** 010.TOP/EB/2021

4. Kapat inférieur



**Pizza au fromage, thon listao, moules, crevettes nordiques et saumon rose du Pacifique fumé, cuite sur pierre - Surgelé.**

**Ingrédients**

Farine de blé, purée de tomates, eau, fromage 6,8%, Fromage Listao à l'huile 6,5%, Fromage Listao 7,2%, huile de tournesol, sel, moules décongelées cuites 7% (moules 6,3%, eau, sel), huile de colza, crevettes nordiques décortiquées cuites 3% (crevettes nordiques 2,7%, eau, sel), saumon rose du Pacifique, aux plantes aromatiques et aux épices, fumé au bois de hêtre 3% (saumon rose du Pacifique 2,9%, sel, antioxydant: extraits de romarin, plantes aromatiques et épices), sel, sucre, levure, câpres en saumure (câpres, eau, sel), amidon, amidon de blé, dextrose, protéines de blé, épices, plantes aromatiques, ail. Peut contenir des traces de céleri. Cette pizza a été préparée à partir de 210 g de pâte et 225 g de garniture.

**Préparation**

1. Préchauffez votre four à 225°C pour un four traditionnel, 200°C pour un four à chaleur tournante.
2. Sortez la pizza de l'étui carton et enlevez le film plastique de protection.
3. Enfouissez la pizza sur une grille à mi-hauteur du four.
4. Laissez cuire pendant 12 à 14 minutes. La pizza est prête à être consommée quand le fromage est bien fondu et le bord doré. Si la pizza est déjà décongelée, réduisez le temps de cuisson de 3 à 4 minutes.

**Conservation**

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le côté de l'emballage. A conserver 24 heures dans un réfrigérateur. 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur et jusqu'à la date de durabilité minimale dans un congélateur\*\*\* à -18°C.  
**ATTENTION, NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÈLATION.**

**Nutrition**

Valeurs moyennes pour :		100 g
Energie		899 kJ 214 kcal
Matières grasses		7,3 g
dont acides gras saturés		1,7 g
Glucides		26 g
dont sucres		3,6 g
Fibres alimentaires		2,3 g
Protéines		10,9 g
Sel		1,3 g

Intrados - TSA 91431  
91343 MASSY Cedex - France

N° Client: 09 69 39 7000  
APPAREILS SURTOUT



400g e

DEL MARE

Cuite sur Pierre

SURGELÉ

80x20  
sans vernis & color



DEL MARE

Cuite sur Pierre



12-14 min  
SURGELÉ

DEL MARE

Cuite sur Pierre

SURGELÉ

140221-8 19.09.15 14:10 Stanza Iackrol Beschmitt Vermögensung

PROFILMAGE  
14.09.2015  
14.09.2015  
14.09.2015  
14.09.2015

46 Carrefour  
Code Client: 13877  
Informations Client Numérique

MARQUE: CARREFOUR EXTRA  
TITRE: PIZZA SAUMON CUISE SUR PIERRE 400G

Support: CARREFOUR CONTACT

TR1 +15C

Code	Quantité	Unité	Unité	Unité	Unité
1	21,9	6,2	19,9	21,4	23,2
2	21,9	6,2	19,9	21,4	23,2
3	21,9	6,2	19,9	21,4	23,2
4	21,9	6,2	19,9	21,4	23,2

Date: 14/09/2015  
Dossier: 352585  
Version: 2  
Opérateur: PPHL

Partenaires:  Actuel  Nouveau

Packaging:  Oui  Non

6. A prendre en compte sur tout le pourtour.



TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 04 năm 2021  
GIAM ĐỐC DIED HANH TOPS MARKET  
TINH NH  
DICH VU  
PHU HUON - T. P. HO CHI MINH  
EB

KARIM NOUJ

KARIM NOUJ

60MS MO

**Pizza với phô mai, cá ngừ vẫn, con trai, tôm Bắc Âu và cá hồi hồng Thái Bình Dương xông khói, nướng trên Lò Đá-**

**Đông lạnh**  
**Thành phần:** bột mì, cá chua xay nhuyễn, nước, phô mai 8,8%, cá ngừ vẫn với dầu 8,5% (cá ngừ vẫn 7,2%, dầu hướng dương, muối), vụn có vỏ nâu chín 7% (con vụn 6,3%, nước, muối), dầu hạt cải, tôm Bắc Âu nấu chín 3% (tôm Bắc Âu 2,7%, nước, muối), cá hồi hồng Thái Bình Dương, rau thơm và gia vị, xông khói bằng gỗ sồi 3% (cá hồi hồng Thái Bình Dương 2,9%, muối, chất chống oxy hóa, chiết xuất hương thảo, rau thơm và gia vị), muối, đường, men, nụ bạch hoa ngâm nước muối (nụ bạch hoa, nước, muối), tinh bột, tinh bột mì, dextrose, protein lúa mì, gia vị, rau thơm, tỏi. Có thể chứa ít rau cần tây.  
 Bánh pizza này được chuẩn bị với 210g bột và 225 thức bày kèm



1. Làm nóng lò nướng của bạn 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.
  4. Nướng 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 nướng từ 3-4 phút.

**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.  
**CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÓNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÓNG.**  
 Dinh dưỡng

<b>Giá trị trung bình cho:</b>	<b>100 g</b>
Năng lượng	899 kJ 214 kcal
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	7,3 g 1,7 g
Carbohydrate trong đó đường	26 g 3,6 g
Chất xơ	2,3 g
Chất đạm	10 g
Muối	1,3 g

Interdis – TSA 91431  
 91343 MASSY Cedex – Pháp  
 F Số Chistal 09 69 39 7000  
 KHÔNG TINH PHI CUỘC GỌI

**400 g e**  
 (Mã vạch)  
 3 560070 124879

**PIZZA HẢI SẢN**  
 NƯỚNG TRÊN LÒ ĐÁ- ĐÔNG LẠNH

**Extra**

**PIZZA HẢI SẢN**  
 NƯỚNG TRÊN LÒ ĐÁ- ĐÔNG LẠNH

Nhãn Dinh dưỡng  
**ABCDE**

12-14 phút  
**ĐÔNG LẠNH**

**PIZZA HẢI SẢN**  
 NƯỚNG TRÊN LÒ ĐÁ- ĐÔNG LẠNH

**PIZZA HẢI SẢN**  
 NƯỚNG TRÊN LÒ ĐÁ- ĐÔNG LẠNH

LIÊN T  
 HỘ  
 H. C

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 Châu**, 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 7

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày:

19 -04- 2021

**Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận**



**Trần Ngọc Châu**



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021283  
Mã số kết quả: AR-21-VD-032335-01-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 hải sản nướng trên lò đá 400G - CRF Seafood Pizza Cooked In Stone Oven 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)	1.8x10 <sup>3</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)	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	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
11	VD19L VD (a) Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3665)	Không phát hiện (LOD=0.005)
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 Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 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.