

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 015.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 Khoai tây chiên cắt miếng Steakhouse 1kg - CRF Steakhouse Fries 1Kg**

2. Thành phần: Khoai tây 96%, dầu hướng dương 4%, đường dextrose.

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: 1 kg/túi.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi 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: Bỉ

- Nhà sản xuất: CLAREBOUT POTATOES NIEUWERKE

Địa chỉ: Heirweg 26, 8950 Nieuwerkerke, Belgium

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 Khoai tây chiên cắt miếng Steakhouse 1kg - CRF Steakhouse Fries 1Kg

Thành phần: Khoai tây 96%, dầu hướng dương 4%, dextrose.

Khối lượng tịnh: 1 kg/túi.

Hướng dẫn sử dụng:

- **Trong nồi chiên ngập dầu:** Cho khoai tây chiên vẫn còn đông lạnh vào chảo dầu đã làm nóng ở nhiệt độ 175°C, đợi trong khoảng 4 đến 6 phút, khoai tây sẽ chín vàng. Dùng giấy thấm dầu để giảm dầu, mỡ chiên trong thực phẩm, thay dầu mới sau 10 đến 12 lần chiên.
- **Trong lò nướng:** Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 220°C. Cho một lớp khoai tây chiên vẫn còn đông lạnh vào lò nướng, khoai tây chín vàng khoảng 15 đến 20 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: Bỉ

Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

- **Nhà sản xuất:** CLAREBOUT POTATOES NIEUWERKE

Địa chỉ: Heirweg 26, 8950 Nieuwerkerke, Belgium

- **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 đã đông.
- Nên sử dụng trước ngày ghi trên bao bì. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Số TCB: 015.TOP/EB/2021

490. mm
 112.5 mm
 225. mm
 112.5 mm
 20
 20
 20



Voedingswaarden per 100g
 Declaraatiewaarden per 100g

Energie	1900 kJ
Witrijke stoffen	38.0 g
Witrijke vezel	0.0 g
Witrijke eiwit	2.0 g
Witrijke suiker	0.0 g

1) Overbodig toegevoegd suiker. La brense an sel ed rekommendert die a la p'wezervolte van de suiker.
 2) Niet-vezelrijke bestanddelen. Het zuipgewicht is gebaseerd op de droogstof en het totale voedingswaarde.
 Ingrediënten: Aardappelrijp 96%, zonnecleemolie 4%.
 Bereiding: Doe de frites in de frituurpan met hete olie tot 175 °C en laat ze 4-6 minuten bakken. Leg ze op een droog scherp bord met een papieren servet. In de oven: Verwarm de oven voor op 220°C (in 7). Verwerk de frites in 15-20 minuten. Schep de frites uit de bakpan met behulp van een spatel. Doe de frites in een bak met een papieren servet.
 Opslag: Opslaan bij 10°C.
NA ONTDOENING NIET OPNIEUW INVREZEN.

1kg e
 NUTRI-SCORE
 A B C D E
 4-6 min | 15-20 min
 220°C
 SURGÈLE DIEPVRIES 1kg e
 À L'HUILE DE TOURNESOL
 MET ZONNEBLOEMOLIE

3 5-60070-699254
 15

360 mm
 330 mm
 15
 15

N-101000002-C.T.M.H.H. HNM HOA CHI MINH
 TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 04 năm 2021
 GIÁM ĐỐC PHỤ THỰC THỊ TRƯỜNG MARKET
 KARIM NINH

miller 7M
 QR Code
 3 5-60070-699254
 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Khoai tây chiên cắt miếng trước-Đông lạnh

Nguyên liệu: Khoai tây 96%, dầu hướng dương 4%, dextroza

Nguồn gốc: khoai tây được sản xuất tại Bỉ từ những củ khoai tây được trồng ở Châu Âu và dầu hướng dương nguồn gốc khác nhau

Chế biến

- Trong nội chiến ngập dầu: Cho khoai tây chiên vẫn còn đông lạnh vào chảo dầu đã làm nóng ở nhiệt độ 175°C, đợi trong khoảng 4 đến 6 phút, khoai tây sẽ chín vàng. Dùng giấy thấm dầu để giảm dầu, mỡ chiên trong thực phẩm, thay dầu mới sau 10 đến 12 lần chiên.

- Trong lò nướng: Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 220°C. Cho một lớp khoai tây chiên vẫn còn đông lạnh vào lò nướng, khoai tây chín vàng khoảng 15 đến 20 phút.

Dinh dưỡng

Giá trị trung bình cho:	100 g	1 khẩu phần (125 g)	% AR
Năng lượng	568 kJ 135 kcal	710 kJ 169 kcal	8 %
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	3,6 g 0,4 g	4,5 g 0,5 g	6 % 3 %
Carbohydrat	21 g	26 g	10 %
Chất xơ	4,4 g	5,5 g	7 %
Chất đạm	2,6 g	3,3 g	7 %
Muối	0,08 g	0,1g	2 %

Lượng đường không đáng kể. Hàm lượng muối chỉ do sự hiện diện tự nhiên của natri. AR: lượng tham chiếu cho một người lớn - loại

Sản phẩm chứa 8 khẩu phần 125 g.

Đa dạng, cân bằng, di chuyển !

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 ở -18°C trong tủ đông. ***

CHỦ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÁ ĐÓNG.

Vì môi trường

Hãy phân loại bao bì của chúng tôi!

1 kg e

(Mã vạch)

3 560070 699254

1469

Classic'

Khoai tây chiên cắt miếng Steakhouse



4-6 phút

100% dầu hướng
dương

BĂNG CHÁO RÁN
Đầy đặn và tan chảy



15-20 phút

Những sản phẩm của Carrefour chúng tôi biết tại sao chúng tôi yêu thích chúng!

Khoai tây của chúng tôi đến từ những giống tốt nhất, đặc biệt là Bintje

Chúng được lựa chọn cẩn thận để sản xuất khoai tây chiên. Khoai tây của chúng tôi được gọt vỏ, hấp, cắt và chiên trước trong dầu hướng dương. Cho khoai tây chiên giòn và ngon

100% DẦU HƯỚNG DƯƠNG

Carrefour phát triển khoai tây chiên của mình với 100% dầu hướng dương

Bằng cách đảm bảo một mức độ axit béo bão hòa thấp, dầu hướng dương cải thiện chất lượng dinh dưỡng của sản phẩm

Quý nghiên cứu tăng huyết áp động mạch

Sản xuất tại Bỉ bởi Agristo NV
Waterstraat 40 B-8531 Harelbeke-
Hulste ho Interdis

Dịch vụ khách hàng của Carrefour
TSA 91431 -91343 MASSY Cedex -
Pháp
KHÔNG TÍNH PHÍ CUỘC GỌI

Một câu hỏi, một gợi ý?
carrefour.fr

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

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 9

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày: 19 -04- 2021

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021288
 Mã số kết quả: AR-21-VD-032340-01-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 Khoai tây chiên cắt miếng Steakhouse 1kg - CRF Steakhouse Fries 1Kg
 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)	4.4x10 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	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
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	0.033
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Thị Phượng VI
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân TíchLý 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 Säcký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.