

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 019.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 Kem vị vani 500G - CRF Vanilla Ice Cream 500G**

2. Thành phần: Sữa tách béo hoàn nguyên, nước, kem, đường, bột whey, si rô glucose, si rô glucose - fructose, chất nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo, chất ổn định (Gôm đậu carob, Gôm gua), hương vani Madagascar tự nhiên, vỏ quả vani Madagascar nghiền (0,08%), chất tạo màu tự nhiên (Chất chiết xuất từ annatto, bixin based; Curcumin)

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: 500 g/ hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp 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: Pháp

- Nhà sản xuất: FRONERI LANDERNEAU

Địa chỉ: 276 Rue de la Laiterie, 29800 Plouédern, Francia

**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 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật 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**





## NHÂN PHỤ

**Tên sản phẩm: CRF Kem vị vani 500G - CRF Vanilla Ice Cream 500G**

**Thành phần:** Sữa tách béo hoàn nguyên, nước, kem, đường, bột whey, si rô glucose, si rô glucose - fructose, chất nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo, chất ổn định (Gôm đậu carob, Gôm gua), hương vani Madagascar tự nhiên, vỏ quả vani Madagascar nghiền (0,08%), chất tạo màu tự nhiên (Chất chiết xuất từ annatto, bixin based; Curcumin)

**Khối lượng tịnh:** 500 g/ hộp

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ -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:** Pháp

**Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:**

**Nhà sản xuất:** FRONERI LANDERNEAU

Địa chỉ: 276 Rue de la Laiterie, 29800 Plouédern, Francia

**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:**

- Sản phẩm có chứa sữa
- Có thể chứa một ít đậu nành, trứng, đậu phộng, ngũ cốc chứa gluten và các loại hạt
- Không cấp đông lại sau khi rã đông
- Nên sử dụng sản phẩm trước ngày ghi trên bao bì. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

**Số TCB:** 019.TOP/EB/2021



Zone sans texte (conseillé)

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 04 năm 2021  
GIAM ĐỐC ĐIỀU HÀNH TOPS MARKET

*Karim Nou*  
TINH  
KARIM NOU  
CÔNG TY TNHH  
HÀNG TRẠI

Zone sans texte et couleur très claire car zone de marquage jet d'encre

81,20

Bleed



Zone sans texte et couleur très claire car zone de marquage jet d'encre

**p@-production**  
RUE DE LA FÉLIX BOUQUET 10  
PARC INDUSTRIEL DE LA  
SOCIÉTÉ  
SUD LOTTE 1  
33100 MÉRIGNAC  
Tél 02 51 08 99 06 • Fax 02 51 31 33 81  
www.p@-production.com

**Coloris**  
Cyan  
Magenta  
Yellow  
Black  
PANTONE 126 C  
PANTONE 4895 C  
Decoupe

Date : 10/12/2019  
Dossier : Fironet 33159  
12036825-Fond Bac Vanille Carrefour-R1.ap  
Logiciels  
ArtPro 14.1.1 • Adobe CC 2019

Opérateur : JPaut

Extra

**KEM VỊ VANI**  
HUƠNG TỰ NHIÊN

1L

**Kem vani Madagascar**

**Thành phần:**

Sữa tách kem hoàn nguyên, nước, kem, đường, bột whey, si rô glucose, si rô glucose-fructose, chất nhũ hóa: mono- và diglyceride của axit béo, chất ổn định: bột đậu carob, guar gum, hương vani Madagascar tự nhiên, vỏ vani Madagascar nghiền 0,08%, chất tạo màu: annatto và curcumin. Có thể chứa một ít dấu vết của đậu nành, trứng, đậu phộng, ngũ cốc chứa gluten và các loại hạt khác.

**Bảo quản**

Tốt nhất là nên sử dụng trước ngày ghi trên mặt bao bì. Để trong tủ đông \*\*\* ở -18°C

**CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÁ ĐÔNG.**

Interdis – TSA 91431 – 91343 MASSY Cedex

– Pháp

F Số Cristal 09 69 39 7000

KHÔNG TÍNH PHÍ CUỘC GỌI

B Điện thoại: 0800/9.10.11

(Mã vạch)

3 560071 016661

Dinh dưỡng

Giá trị trung bình cho:	100 g
Năng lượng	795 kJ 190 kcal
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	8,7 g 5,8 g
Cacbohydrat trong đó đường	26 g 22 g
Chất đạm	2,2 g
Muối	0,07 g

Hàm lượng muối chỉ do sự hiện diện tự nhiên của natri.

**500 g e 1L 12036825**

Extra

**KEM VỊ VANI**  
HUƠNG TỰ NHIÊN

1L



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 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:..... 2 5 2 6 2

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày:

19-04-2021

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021297  
Mã số kết quả: AR-21-VD-032349-01-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 Kem vị vani 500G - CRF Vanilla Ice Cream 500G  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu: 18/03/2021  
Thời gian thử nghiệm: 18/03/2021 - 21/03/2021  
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	VD349 VD <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g	AOAC 2003.01	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
3	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
4	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
5	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
6	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
7	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)
8	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
9	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

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Thị Phượng Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân TíchLý 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 Säcký Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi