

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 021.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 Bánh kem tươi lạnh Meringue 430G - CRF Flaky Meringue Ice Cream Cake 430G**

2. Thành phần: Nước, đường lỏng (đường, nước), kem chua (15%), bánh xốp (6,6%) [trứng, bột mì, đường, nước, si rô đường nghịch đảo, chất làm dày: Glycerol, chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo (chứa đậu nành), Este của polyglycerol với các acid béo (chứa đậu nành)], đường, lactose và đạm sữa, lòng trắng trứng lỏng, si rô glucose đã khử nước, si rô glucose - fructose, si rô đường nghịch đảo, bột lòng trắng trứng, hương vani tự nhiên, chất làm dày (Gôm đậu carob, Gôm gua, Gôm xanthan), chất nhũ hóa (Mono và diglycerid của các acid béo), rượu rum (0,1%), đạm đậu thủy phân, vỏ vani nghiền, chất tạo màu tự nhiên: Beta – Caroten (chiết xuất từ thực vật).

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: 430 g/ hộp

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

- Nhà sản xuất: PROLAINAT S.A.

Địa chỉ: Chemin de la Begonnière 32270 AUBIET

**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**





## NHÃN PHỤ

**Tên sản phẩm: CRF Bánh kem tươi lạnh Meringue 430G - CRF Flaky Meringue Ice Cream Cake 430G**

**Thành phần:** Nước, đường lỏng (đường, nước), kem chua (15%), bánh xốp (6,6%) [trứng, bột mì, đường, nước, si rô đường nghịch đảo, chất làm dày: Glycerol, chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo (chứa đậu nành), Este của polyglycerol với các acid béo (chứa đậu nành)], đường, lactose và đạm sữa, lòng trắng trứng lỏng, si rô glucose đã khử nước, si rô glucose - fructose, si rô đường nghịch đảo, bột lòng trắng trứng, hương vani tự nhiên, chất làm dày (Gôm đậu carob, Gôm gua, Gôm xanthan), chất nhũ hóa (Mono và diglycerid của các acid béo), rượu rhum (0,1%), đạm đậu thủy phân, vỏ vani nghiền, chất tạo màu tự nhiên: Beta – Caroten (chiết xuất từ thực vật).

**Khối lượng tịnh:** 430 g/ hộp

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp. Lấy ra khỏi ngăn đá 10 phút trước khi ăn.

**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:** PROLAINAT S.A.

Địa chỉ: Chemin de la Begonnière 32270 AUBIET

**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 trứng, bột mì, sữa, đậu nành
- Có thể chứa dấu vết của các loại hạt và hạt mè
- 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:** 021.TOP/EB/2021



<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Omelette Norvégienne Bánh kem tươi lạnh Meringue</p>	<p><b>Extra</b></p> <p><b>Omelette Norvégienne</b></p> <p>6 người      Bánh kem tươi lạnh Giá trị      Meringue đinh dưỡng A B C D E</p>	<p><b>Omelette Norvégienne</b> Bánh kem tươi lạnh Meringue</p>												
	<p><b>Omelette Norvégienne</b></p> <p>6 người      Bánh kem tươi lạnh Meringue</p>													
	<p><b>Extra</b></p> <p><b>Kem vani (65,6%), bánh trứng meringue (22,2%) và bánh génoise ngâm siro rượu rum (12,2%). Món tráng miệng đông lạnh</b></p> <p><b>Thành phần:</b></p> <p>Nước, đường lòng (đường, nước), kem chua, bánh xốp 6,6% (trứng, bột mì, đường, nước, si rô đường nghịch đảo, chất làm dày: glycerol, chất nhũ hóa: mono - và diglycerid của axit béo (chứa đậu nành) và Este của polyglycerol với các acid béo (chứa đậu nành), đường, lactose và đạm sữa, lòng trắng trứng lòng, si rô glucose đã khử nước, si rô glucose - fructose, si rô đường nghịch đảo, bột lòng trắng trứng, hương vani tự nhiên 0,2%, chất làm dày: bột hạt carob – guar gum – xanthan gum, chất nhũ hóa: mono - và diglycerid của axit béo, rượu rhum 0,1%, đạm đậu thủy phân, vỏ vani nghiền, chất tạo màu: carotenoid.</p> <p>Có thể chứa dấu vết của các loại hạt và hạt mè</p> <p><b>Sử dụng:</b> Interdis – TSA 91431 MASSY Cedex - Pháp</p> <p><b>Chuẩn bị:</b> Để cảm nhận ngon nhất hương vị, hãy lấy sản phẩm ra 10 phút trước khi thưởng thức</p> <p><b>Bảo quản</b> Đề trong tủ đông *** ở -18°C và tốt nhất là nên sử dụng trước ngày ghi trên mặt bao bì</p> <p><b>CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÔNG</b></p> <p><b>Dinh dưỡng</b></p> <table border="1" data-bbox="363 1406 724 1756"> <tr> <td><b>Giá trị trung bình cho:</b></td> <td><b>100 g</b></td> </tr> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>853 kJ 203 kcal</td> </tr> <tr> <td>Chất béo trong đó chất béo bão hòa</td> <td>6,7 g 4,4 g</td> </tr> <tr> <td>Cacbohydrat trong đó đường</td> <td>32 g 29 g</td> </tr> <tr> <td>Chất đạm</td> <td>2,9 g</td> </tr> <tr> <td>Muối</td> <td>0,15 g</td> </tr> </table>	<b>Giá trị trung bình cho:</b>	<b>100 g</b>	Năng lượng	853 kJ 203 kcal	Chất béo trong đó chất béo bão hòa	6,7 g 4,4 g	Cacbohydrat trong đó đường	32 g 29 g	Chất đạm	2,9 g	Muối	0,15 g	<p><b>Omelette Norvégienne</b></p> <p>Bánh kem tươi lạnh Meringue</p>
<b>Giá trị trung bình cho:</b>	<b>100 g</b>													
Năng lượng	853 kJ 203 kcal													
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	6,7 g 4,4 g													
Cacbohydrat trong đó đường	32 g 29 g													
Chất đạm	2,9 g													
Muối	0,15 g													
	<p><b>Omelette Norvégienne</b></p> <p>6 người      Bánh kem tươi lạnh Meringue</p> <p>Sử dụng tối nhất trước: Số lô:</p>													

.N V  
NG  
HAI  
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 năm 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 6 6

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: 743-2021-00021295  
Mã số kết quả: AR-21-VD-032347-01-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 Bánh kem tươi lạnh Meringue 430G - CRF Flaky Meringue Ice Cream Cake 430G  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu: 18/03/2021  
Thời gian thử nghiệm: 18/03/2021 - 22/03/2021  
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) Cadimi (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 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 Sac Ký 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 Thực An Chấn Núi.