

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 027.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 dâu tây 500G - CRF Strawberry Ice Cream 500G**

2. Thành phần: Sữa tách kem (đã bù nước), kem, nước, si rô glucose - fructose, đường, mảnh dâu tây (5,2%), dâu tây xay nhuyễn (4,6%), lactose và đạm sữa, chất nhũ hóa (Mono và diglycerid của các acid béo), chất ổn định (Gôm đậu carob, Gôm gua, Carrageenan, Gôm xanthan), nước ép chanh cô đặc, hương dâu tự nhiên, dâu tây xay nhuyễn hoàn nguyên (0,1%), tinh bột biến tính, chất tạo màu tự nhiên: Beet red, chất điều chỉnh độ acid: Acid citric, nước ép trái cây đỏ cô đặc.

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, France

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 dâu tây 500G - CRF Strawberry Ice Cream 500G

Thành phần: Sữa tách kem (đã bù nước), kem, nước, si rô glucose - fructose, đường, mảnh dâu tây (5,2%), dâu tây xay nhuyễn (4,6%), lactose và đạm sữa, chất nhũ hóa (Mono và diglycerid của các acid béo), chất ổn định (Gôm đậu carob, Gôm gua, Carrageenan, Gôm xanthan), nước ép chanh cô đặc, hương dâu tự nhiên, dâu tây xay nhuyễn hoàn nguyên (0,1%), tinh bột biến tính, chất tạo màu tự nhiên: Beet red, chất điều chỉnh độ acid: Acid citric, nước ép trái cây đỏ cô đặc.

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, France

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 dấu vết của ngũ cốc chứa gluten, trứng, đậu phộng, đậu nành và các loại hạt.
- 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: 027.TOP/EB/2021

Zone sans texte (conseillé)

81,20

Bleed

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

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



p@-production's
DESIGN & TECHNOLOGIES DU PACKAGING
Pac dactarié Vendée Sud bore 1
85500 MONTAGU
Tél. 02 51 09 99 09 • Fax 02 51 31 33 81
www.p@-productions.com

Couleurs
Cyan Magenta Jaune
Black
PANTONE 1795 C
PANTONE 201 C
decoupe

Date : 23/12/2019
Dossier : F0001 N°33204
12036827-Fond bac fraise FR NL Carrefour-RT1.ap
Opérateur : Gilles
Logicielle
ArtPro 14 - Adobe CS

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

Karim Noui
KARIM NOUI

CO T Đ I
D I
M S D N - 010569
Q O PHU NHU
W M S D N

CE DOCUMENT EST UN FICHIER D'EXECUTION. LES CONTRAINTES D'IMPRESSIONS INDUSTRIELLES (LES RECOUVREMENTS, LES DÉFONCES, SURIMPRESSIONS) SÉRONT INTÉGRÉES EN PHOTOGRAVURE.

JANOSCHKA EST HABILITÉ PAR CARREFOUR POUR CONTACTER DIRECTEMENT VOTRE IMPRIMEUR SANS REPONSE SOUS 48 H AU MAIL DE FAISABILITÉ QUI VOUS A ÉTÉ ENVOYÉ.

janoschka
 15, rue du Sagittaire
 51116 146 - 94523 Bungis Cedex
 Tél. : 07 50 66 54 29 - www.janoschka.com



COULEURS DU DOCUMENT

MAPRESSION : Offset IML IMPRIMEUR : Vapplant SUPPORT : Film blanc PROFIL :	CODE EAN : 3560071016678 FORMAT : 192,5 x 127 mm	<input type="checkbox"/> TRACE non imprimable
REFERENCE : 11302_couvercle_extra_creme_glace_fraise_1l_fr_nl_R2.ai SECTEUR : ALI - SURGELS MARQUE : Carrefour CDM INDUSTRIEL : ROLLAND	LANGUES : FR - NL POIDS CONTENANCE : TL	EKE STUDIO R1 12.11.2019 R2 28.11.2019
STREAMS : ST1911000022 CODEV : 11382		REPRO

INFOS DU DOCUMENT

Carrefour



Extra
Kem vị dâu tây
với những mảnh dâu tây nhỏ
HƯƠNG TỰ NHIÊN
NHÂN DINH
DƯỠNG
ABCDE

Extra
KEM VỊ DÂU TÂY
Với Mảnh Dâu Tây Nhỏ
HƯƠNG TỰ NHIÊN
1L

Kem dâu tây 92%, với những mảnh dâu tây nhỏ 8%

Thành phần: sữa tách kem bù nước, kem, nước, si rô glucose - fructose, đường, mảnh dâu tây 5,2%, dâu tây xay nhuyễn 4,6%, lactose và đạm sữa, chất nhũ hóa: mono- và diglyceride của axit béo, chất ổn định: bột đậu carob – guar gum - carrageenans – xanthan gum, nước ép chanh cô đặc, hương dâu tây tự nhiên, dâu tây xay nhuyễn hoàn nguyên 0,1%, tinh bột biến tính, chất tạo màu: củ dền đỏ, chất điều chỉnh độ chua: axit xitric, nước ép trái cây cô đặc. Có thể chứa một ít ngũ cốc chứa gluten, trứng, đậu nành, đậu phộng, 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)

3560071016678

Dinh dưỡng

Giá trị trung bình cho:	100 g
Năng lượng	770 kJ 184 kcal
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	7,8 g 5,1 g
Carbohydrat trong đó đường	26 g 24 g
Chất đạm	2,4 g
Muối	0,11 g

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

500 g e 1L

Extra
KEM VỊ DÂU TÂY
Với Mảnh Dâu Tây Nhỏ
HƯƠNG 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 7 6

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày: 19-04-2021

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021301
 Mã số kết quả: AR-21-VD-032353-01-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 dâu tây 500G - CRF Strawberry Ice Cream 500G
 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	VD071 VD (a) Patulin	µg/kg	Ref. AOAC 2000.02	Không phát hiện (LOD=5)
8	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)
9	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
10	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 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 Sacký 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.

