

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 039.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 caramel 333,5G - CRF Flaky Caramel Ice Cream Cake 333,5G**

2. Thành phần: Sữa tách kem hoàn nguyên, nước, chất béo thực vật từ cùi dừa, đường, si rô glucose – fructose, đường lactose và protein sữa, siro glucose, đường tinh, dầu hương dương, bột mì, chất nhũ hóa: [Mono và diglycerid của các acid béo (E471), lecithin [(nguồn gốc đậu nành và hương dương) (E322i)], chất ổn định: [Gôm đậu carob (E410), Gôm gua (E412), gôm xanthan (E415)], chất tạo màu tự nhiên: [Caramen nhóm I (caramen nguyên chất) (E150a), Beta - Caroten (chiết xuất từ thực vật) (E160aii), Paprika oleoresin (E160c(i))], bơ, bơ ca cao, sữa bột tách kem, sữa bột nguyên kem, bột ca cao tách kem, hương (chứa sữa), hương liệu tự nhiên, đường caramel (0,02%), hương vani tự nhiên, bột nhào ca cao, bột trứng, hương tự nhiên, muối, chất tạo xốp: [Dinatri diphosphat (E450(i)), natri carbonat (E500(i)), amoni carbonat (chứa lúa mì) (E503(i))], bột quế.

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: 333,5 g/hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong khay nhựa, bên ngoài là túi nhựa, ngoài cùng 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: FRONERI DANGE SAINT ROMAIN



Địa chỉ: LA TAILLE DU MOULIN À VENT DANGE SAINT ROMAIN 86220, 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



	<p>Những sản phẩm của Carrefour chúng tôi biết tại sao chúng tôi yêu thích chúng! Một chiếc bánh nhiều lớp kết hợp giữa sự ngon lành của kem hương caramel và sự kết hợp của kem hương vani Để có một khoảng thời gian ngon miệng, thoải mái với gia đình hoặc bạn bè</p>																									
<p>Interdis - TSA 91431 -91343 MASSY Cedex - Pháp Sản xuất tại Pháp bởi EMB 86092A cho Interdis</p> <p>F Dịch vụ khách hàng của Carrefour TSA 91431 -91343 MASSY Cedex - Pháp Số Cristal 09 69 39 7000 KHÔNG TÍNH PHÍ CUỘC GỌI B Carrefour Product info PB 2000 Evere 3 - 1140 BRUSSELS Điện thoại: 0800/9.10.11</p> <p>Một câu hỏi, một gọi 9? Carrefour.fr.eu (Mã vạch) 3 245412 211348 4744</p>	<p>BÁNH KEM TƯƠI LẠNH CARAMEL</p> <p>Gồm nhiều lớp giòn tan / 6 người / ĐÔNG LẠNH</p> <p>Cho 1 phần khoảng 55 g 578 kJ 139kcal 7%</p> <p>Lượng tham chiếu Cho 100 g: 1051 kJ (252 kcal) Đề xuất sử dụng</p>	<p>Tốt nhất là sử dụng trước khi hết hạn/ Lô số: DLUO</p>																								
<p>Kem vị vani, kem trái cây đỏ, bột nhào biscuit và bột nhiều lớp kem trắng và trang trí sốt trái cây đỏ, vài miếng bánh trứng meringue với lớp phủ bơ ca cao 365,5 g e 650 ml Để trong tủ đông *** ở -18°C DLUO</p>	<p>BÁNH KEM TƯƠI LẠNH CARAMEL</p> <p>Sốt trái cây đỏ / 6 người / ĐÔNG LẠNH</p>																									
	<p>Kem vị caramel 57,6%, kem vị vani 30,1%, bột bánh nhiều lớp với kem vị caramel 6,3% và bột bánh quy 4,5%, và trang trí mảnh bào vị caramel 1,5% Nguyên liệu: sữa tách kem hoàn nguyên, nước, chất béo trong cùi dừa, đường, xi rô glucose-fructose, đường lactose và protein sữa, xi rô glucose, đường tinh, dầu hướng dương, bột mì, chất nhũ hóa: mono - và diglycerid của axit béo - lecithin đậu nành và hương đương, chất ổn định: bột carob, guar gum, xanthan gum, màu: caramel đơn thuần - carotenoid - chiết xuất bột ớt paprika, bơ, bơ ca cao, sữa bột tách kem, sữa bột nguyên kem, bột ca cao tách béo, hương (chứa sữa), hương vị đường caramen, hương vani tự nhiên, bột nhào ca cao, bột trứng, hương tự nhiên, muối, bột nở: diposphates - natri cacbonat - amoni cacbonat (chứa lúa mì), bột quế. Có thể có một ít đậu phộng và các loại hạt.</p> <p>Sử dụng: Để cảm nhận ngon nhất hương vị, hãy lấy sản phẩm khỏi tủ đông 5-10 phút trước khi thưởng thức.</p> <p>Bảo quản Để trong tủ đông *** ở -18°C và tốt nhất là nên sử dụng trước ngày ghi trên mặt bao bì CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÔNG.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dinh dưỡng- Giá trị trung bình cho:</th> <th>100 g</th> <th>1 phần (khoảng 55 g)</th> <th>% AR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>1051 kJ 252 kcal</td> <td>578 kJ 139kcal</td> <td>7 %</td> </tr> <tr> <td>Chất béo trong đó chất béo bão hòa</td> <td>15 g 12 g</td> <td>8,3 g 6,4 g</td> <td>12 % 32 %</td> </tr> <tr> <td>Cacbohydrat</td> <td>27 g 23 g</td> <td>15 g 13 g</td> <td>6 % 14 %</td> </tr> <tr> <td>Chất đạm</td> <td>2,1 g</td> <td>1,1 g</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Muối</td> <td>0,14 g</td> <td>0,08 g</td> <td>1 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>AR: lượng tham chiếu cho một người lớn - loại (8400kJ / 2000 kcal) mỗi ngày. Sản phẩm này gồm khoảng 6 khẩu phần Đa dạng, cân bằng, di chuyển !</p> <p>333,5 g e 650ml</p>	Dinh dưỡng- Giá trị trung bình cho:	100 g	1 phần (khoảng 55 g)	% AR	Năng lượng	1051 kJ 252 kcal	578 kJ 139kcal	7 %	Chất béo trong đó chất béo bão hòa	15 g 12 g	8,3 g 6,4 g	12 % 32 %	Cacbohydrat	27 g 23 g	15 g 13 g	6 % 14 %	Chất đạm	2,1 g	1,1 g	2 %	Muối	0,14 g	0,08 g	1 %
Dinh dưỡng- Giá trị trung bình cho:	100 g	1 phần (khoảng 55 g)	% AR																							
Năng lượng	1051 kJ 252 kcal	578 kJ 139kcal	7 %																							
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	15 g 12 g	8,3 g 6,4 g	12 % 32 %																							
Cacbohydrat	27 g 23 g	15 g 13 g	6 % 14 %																							
Chất đạm	2,1 g	1,1 g	2 %																							
Muối	0,14 g	0,08 g	1 %																							

<p>p@-productions công nghệ thiết kế bao bì Khu kinh doanh Vendée-Sud Loire 1 85600 MONTAIGU ĐT 02 51 09 99 09 . Fax 02 51 31 33 81 www.pa-productions.com</p>	<p>MÀU Xanh lơ PANTONE 326 C Đỏ tươi Cát Vàng Đen</p>	<p>Ngày 14/12/2017 Người thao tác: Gilles Hồ sơ: Rolland 31012 12019546-Carrefour-FeuilletteCaramel.ap Phần mềm ArtPro 10.1 - Adobe CS6</p>
--	--	--

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:

20 -04- 2021

Người dịch

Trần Thị Hạnh

Ngày 20 Tháng 04 Năm 2021

(Ngày hai mươi tháng tư năm hai nghìn
không trăm hai mươi một).

Tại Ủy ban nhân dân Quận Phú Nhuận, Thành phố
Hồ Chí Minh

Tôi, Nguyễn Chanh Bạch, 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 0

Quyền số: 01-SCT/CKND

Ngày:

20 -04- 2021

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



Nguyễn Chanh Bạch



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021312
 Mã số kết quả: AR-21-VD-032364-01-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 caramel 333,5G - CRF Flaky Caramel Ice Cream Cake 333,5G
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu: 18/03/2021
 Thời gian thử nghiệm: 19/03/2021 - 24/03/2021
 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 Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ly 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.