

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 08/EB/2018



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: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 02839958368

Fax: 02839958423

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:; Ngày cấp:; Nơi cấp:

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Phô mai Camembert**
2. Thành phần: Sữa bò tiệt trùng, muối, sữa lên men, men hoặc khuẩn làm đông.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì sản phẩm
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 250 g/ hộp
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì PE/PP, bên ngoài là hộp gỗ. Cam kết bao bì sử dụng 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 (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất bởi: **Société Fromagère Domfront (EMB 61145 (A))**

Địa chỉ: 1, rue de l'Industrie ZI, 61700 DOMFRONT, France

Hoặc:

Societe Fromagere de Sainte Cecile (EMB 50453 (C))

Địa chỉ: L'Acherie, 50800 Sainte-Cécile, France

Ký tự (A hoặc C) lần lượt ở đầu và cuối số lô chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

Xuất xứ: Pháp

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Nhãn chính và nhãn phụ sản phẩm 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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá 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).

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 20 tháng 07 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Phô mai Camembert

Thành phần: Sữa bò tiệt trùng, muối, sữa lên men, men hoặc khuẩn làm đông.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 45 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì sản phẩm

Khối lượng tịnh: 250 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp. Sử dụng trong vòng 20 ngày trước ngày hết hạn trên vỏ hộp. Sử dụng trong vòng 15 - 20 ngày sau ngày ghi trên vỏ hộp. Để thưởng thức ngon nhất bạn nên lấy phô mai khỏi tủ lạnh vào đầu bữa ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ từ +4 °C đến +8 °C.

Sản xuất bởi: **Société Fromagère Domfront (EMB 61145 (A))**

Địa chỉ: 1, rue de l'Industrie ZI, 61700 DOMFRONT, France

Hoặc:

Societe Fromagere de Sainte Cecile (EMB 50453 (C))

Địa chỉ: L'Acherie, 50800 Sainte-Cécile, France

Ký tự (A hoặc C) lần lượt ở đầu và cuối số lô chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

Xuất xứ: Pháp

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

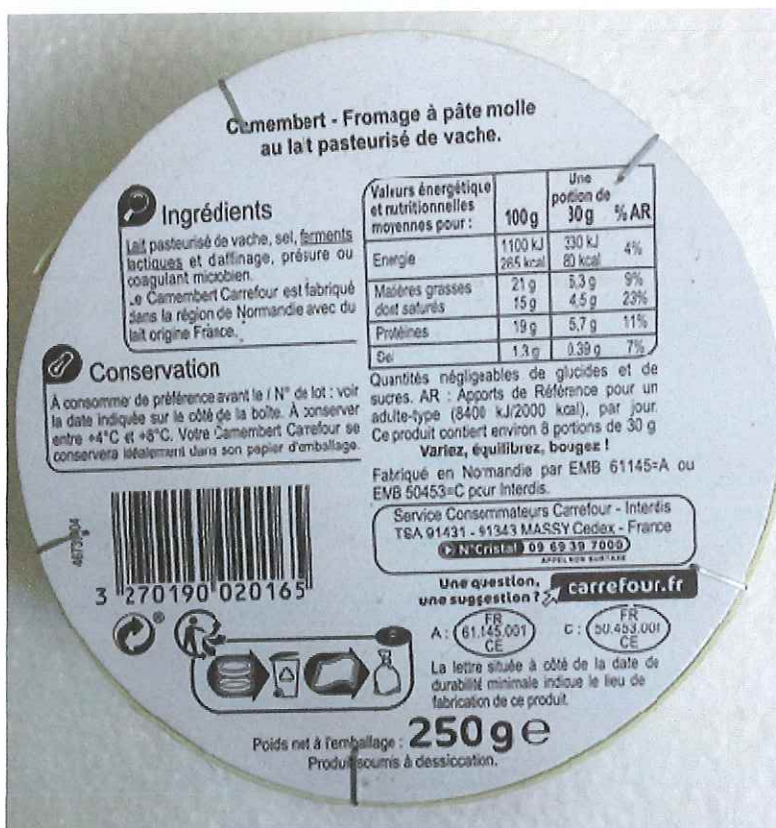
Địa chỉ: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 02839958368

Fax: 02839958423



NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



Số: 1804570/KQKN
Mã số: 1804135-1
Trang 1 | 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

Tên mẫu: **PHÔ MAI CAMEMBERT**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín, bảo quản lạnh

Ngày nhận mẫu: 18/04/2018 Thời gian thử nghiệm: 18/04 – 27/04/2018

Ngày trả kết quả: 27/04/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
KPH: không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện
Chỉ tiêu 18-20 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
(a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện

Phụ trách PTN


Nguyễn Kim Liễu

GIÁM ĐỐC


Nguyễn Thị Hồng



Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.



Số: 1804570/KQKN

Mã số: 1804135-1

Trang 2/2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Năng lượng	Kcal/100g	344	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	18.9	AOAC 991.20(*)
03	Hàm lượng chất béo sữa	%	22.6	Ref. AOAC 948.22 (*)
04	Carbohydrate	%	16.3	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	38.2	TCVN 7729:2007
06	Hàm lượng NaCl	%	1.33	AOAC 937.09(*)
07	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
08	Aflatoxin M1	µg/kg	KPH (LOD=0.01)	Ref. AOAC 986.16
09	Benzylpenicilin	µg/kg	KPH (LOD=4.0)	TCVN 8106:2009
10	Tetracyclin	µg/kg	KPH (LOD=100)	TCVN 8106:2009
11	Streptomycin	µg/kg	KPH (LOD=200)	TCVN 8106:2009
12	Gentamicin	µg/kg	KPH (LOD=200)	TCVN 8106:2009
13	Spiramycin	µg/kg	KPH (LOD=200)	TCVN 8106:2009
14	Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	Ref. AOAC 2007.01(a)
15	Aldrin và Dieldrin	mg/kg	KPH (LOD=0.006)	Ref. AOAC 2007.01(a)
16	DDT	mg/kg	KPH (LOD=0.02)	Ref. AOAC 2007.01(a)
17	Cyfluthrin	mg/kg	KPH (LOD=0.04)	Ref. AOAC 2007.01(a)
18	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001(*)
19	<i>Listeria monocytogens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 11290-2:2004
20	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*)
21	Salmonella	/25g	Không phát hiện	ISO 6579:2007