

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/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 bào Parmigano Reggiano**

2. Thành phần: Sữa bò tươi, muối, men dịch vị bò.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 90 ngày kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 100 g/ gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trong bao bì nhựa PE/ PP. 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: **COLLA S.p.A**

Địa chỉ văn phòng: Via S. Anna, 10 - 29010 Cadeo (PC) Italy

Địa chỉ nhà máy: Piazzale Europa, 4 Fontevivo (PR), Italy

Xuất xứ: Ý

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 15 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Handwritten signature and date: 26/6/18

CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Phô mai bào Parmigano Reggiano

Thành phần: Sữa bò tươi, muối, men dịch vị bò.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm

Khối lượng tịnh: 100 g

Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay sau khi mở bao bì

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

Sản xuất bởi: **COLLA S.p.A**

Địa chỉ văn phòng: Via S. Anna, 10 - 29010 Cadeo (PC) Italy

Địa chỉ nhà máy: Piazzale Europa, 4 Fontevivo (PR), Italy

Xuất xứ: Ý

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, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 02839958368

TP. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director

NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM





- ① Parmigiano Reggiano AOP râpé - Fromage au lait cru à pâte dure.
② Parmigiano Reggiano Denominación de Origen Protegida rallado - Queso de pasta dura elaborado con leche cruda.

③ Ingrédients • Ingredientes

- ④ Lait cru de vache, sel, présure de veau.
⑤ Leche cruda de vaca, sal, cuajo.

⑥ Conservation • Conservación

- ⑦ À conserver entre +4°C et +8°C. À consommer de préférence avant le : voir la date figurant en face avant. À consommer rapidement après ouverture en veillant à bien refermer le sachet après chaque utilisation. Conditionné sous atmosphère protectrice.
⑧ Conservar entre +4°C y +8°C. Consumir preferentemente antes del: ver fecha que figura en el frontal del envase. Consumir rápidamente una vez abierto y cerrar bien el envase después de cada utilización. Envasado en atmósfera protectora.

⑨ Origine • Origen

- ⑩ Le Parmigiano Reggiano est produit et affiné dans cinq provinces situées dans les régions Emilie-Romagne et Lombardie tel que requis par le cahier des charges AOP du Parmigiano Reggiano. Le lait mis en œuvre provient également de ces provinces comme prévu par le cahier des charges.
⑪ El proceso de elaboración y curación del Parmigiano Reggiano tiene lugar en cinco provincias situadas en las regiones de Emilia-Romana y Lombardia tal y como establece el pliego de condiciones del Parmigiano Reggiano. La leche empleada también procede de las mismas provincias prevista por el pliego de condiciones.

⑫ Nutrition • Nutrición

Valeurs moyennes pour : Valores medias por:	100 g	1 portion 1 porción 30 g	%AR %IR
Energie / Valor energético	1671 kJ 402 kcal	501 kJ 121 kcal	6%
Matières grasses / Grasas dont saturées / de las cuales saturadas	30 g 20 g	8,9 g 5,9 g	13% 29%
Glucides / Hidratos de carbono dont sucres / de los cuales azúcares	0 g 0 g	0 g 0 g	0% 0%
Protéines / Proteínas	32 g	9,7 g	19%
Sel / Sal	1,6 g	0,48 g	8%

- ⑬ AR : Apports de Référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) par jour. Ce produit contient environ 3 portions de 30 g.
Variez, équilibrez, bougez!

- ⑭ IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal). Este producto contiene aproximadamente 3 porciones de 30 g.
¡Dieta variada, equilibrada y ejercicio!

Interdis: TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France - Fabriqué en Italie, conditionné par / Fabricado en Italia, envasado por COLLA SPA, Piazzale Europa, 4 Fontevivo (PR), Italie / Italia pour / para Interdis.

⑮ Service Consommateurs Carrefour - Interdis
TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France
⑯ N° Cristal 109 69 39 7000

⑰ Centros Comerciales Carrefour S.A.
C/ Campezo, 16 - 28022 MADRID - España
Tel.: 914 908 900



IT
Y8020
CE

100g e

Số: 1804586A/KQKN
Mã số: 1804135-17
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 bào Parmigiano Reggiano**

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: 1804586A/KQKN

Mã số: 1804135-17

Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Năng lượng	Kcal/100g	396	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	31.8	AOAC 991.20(*)
03	Hàm lượng chất béo sữa	%	29.7	Ref. AOAC 948.22 (*)
04	Carbohydrate	%	0.44	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	34.1	TCVN 7729:2007
06	NaCl	%	1.61	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