

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 20/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 non Gouda**

2. Thành phần: Sữa bò tiệt trùng, men sữa, khuẩn làm đông.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 90 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: 200 g/ hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trong bao bì nhựa PE, PP hoặc PET. 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: **Friesland Campina Cheese**

Địa chỉ: B.V.Wolvega KVPC, Frisaxstraat 4, Wolvega, Z0160, Netherlands

Xuất xứ: Hà Lan

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 07 tháng 08 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 non Gouda

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

Ngày sản xuất: .../.../...

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

Khối lượng tịnh: 200 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay sau khi mở bao bì.

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

Sản xuất bởi: **Friesland Campina Cheese**

Địa chỉ: B.V.Wolvega KVPC, Frisaxstraat 4 , Wolvega,Z0160, Netherlands

Xuất xứ: Hà Lan

**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

Fax: 02839958423

NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM





Ⓔ Gouda jeune, 10 tranches environ. Fromage à pâte pressée non cuite. Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien. Origine : Ce fromage est fabriqué aux Pays-Bas à partir de lait origine Pays-Bas. Conservation : À conserver entre +4°C et +8°C. À consommer rapidement après ouverture. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Ⓔ Gouda, 10 lonchas aproximadamente. Queso de pasta prensada no cocida. Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, coagulante de leche microbiano. Origen: Este queso se fabrica en los Países Bajos a partir de leche procedente de los Países Bajos. Conservación: Conservar entre +4°C y +8°C. Una vez abierto consumir rápidamente. Envasado en atmósfera protectora.

Valeurs énergétique et nutritionnelles moyennes pour / Valores energéticos y nutricionales medios por:	100 g	2 tranches 2 lonchas (≈40 g)	% AR % IR
Energie / Valor energético	1449 kJ 349 kcal	579 kJ 140 kcal	7%
Matières grasses / Grasas	28 g	11 g	16%
dont saturés / de las cuales saturadas	19 g	7,8 g	39%
Protéines / Proteínas	24 g	9,4 g	19%
Sel / Sal	1,9 g	0,76 g	13%

Ⓔ Quantités négligeables de glucides et de sucres. AR : Apports de Référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal), par jour.

Ⓔ Contiene cantidades insignificantes de hidratos de carbono y de azúcares. IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

3 560070 100453

Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France. Conditionné aux Pays-Bas par / Envasado en los Países Bajos por Friesland Campina Cheese, Frisaxstraat 4, 8471 ZW, WOLVEGA pour / para Interdis.

Ⓔ N° Cristal 09 69 39 7000

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

À consommer de préférence avant le / N° de lot : 07.07.18 3191428 L3 21:44 060 E4

227371

NL Z 0160 CE 200ge

Số: 1804589/KQKN
Mã số: 1804135-20
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 non Gouda**

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

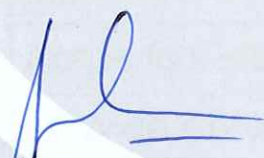
Ngày nhận mẫu: 18/04/2018 Thời gian thử nghiệm: 18/04 – 27/04/2018

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.

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Năng lượng	Kcal/100g	379	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	23.8	AOAC 991.20(*)
03	Hàm lượng chất béo sữa	%	27.3	Ref. AOAC 948.22 (*)
04	Carbohydrate	%	9.69	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	35.3	TCVN 7729:2007
06	Hàm lượng NaCl	%	1.91	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