

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 33/EB/2018



Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm  
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: **PA TÊ FARMHOUSE**

2. Thành phần: Thịt heo 60%, gan heo 27%, mỡ heo, hành tây, muối, trứng, bột mì, đường, tiêu hạt, nhục đậu khấu, chất chống oxy hóa: natri erythorbate (E316), màu caramel tự nhiên, chất bảo quản: sodium nitrite (E249).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 31 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: 2 x 50g = 100g/ vi

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa 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: Cooperl Arc Atlantique Lamballe Sas ( EMB 22093C)**

**Địa chỉ:** ZI- 7 rue Jeannaie Maroue - 22403 Lamballe Cedex, France

**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).

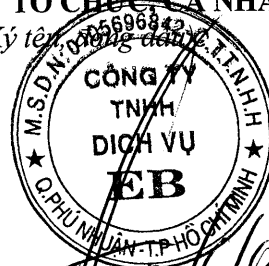
+ Văn bản hợp nhất 02: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

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)



**CLAUDE RETY**

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng  
Business Development Director

## NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

**Tên sản phẩm: PA TÊ FARMHOUSE**

**Thành phần:** Thịt heo 60%, gan heo 27%, mỡ heo, hành tây, muối, trứng, bột mì, đường, tiêu hạt, nhũ thực vật, chất chống oxy hóa: natri erythorbate (E316), màu caramel tự nhiên, chất bảo quản: natri nitrite (E249).

**Ngày sản xuất:** .../.../...

**Hạn sử dụng:** 31 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì sản phẩm.

**Khối lượng tịnh:** 2 x 50g = 100g/ vi

**Hướng dẫn sử dụng:** ăn ngay sau khi mở bao bì

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản kín ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C. Sau khi mở bao bì bảo quản trong tủ lạnh trong vòng 24 giờ.

**Sản xuất bởi:** Cooperl Arc Atlantique Lamballe Sas ( EMB 22093C)

**Địa chỉ:** ZI- 7 rue Jeannaie Maroue - 22403 Lamballe Cedex, France

**Xuất xứ:** Pháp

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

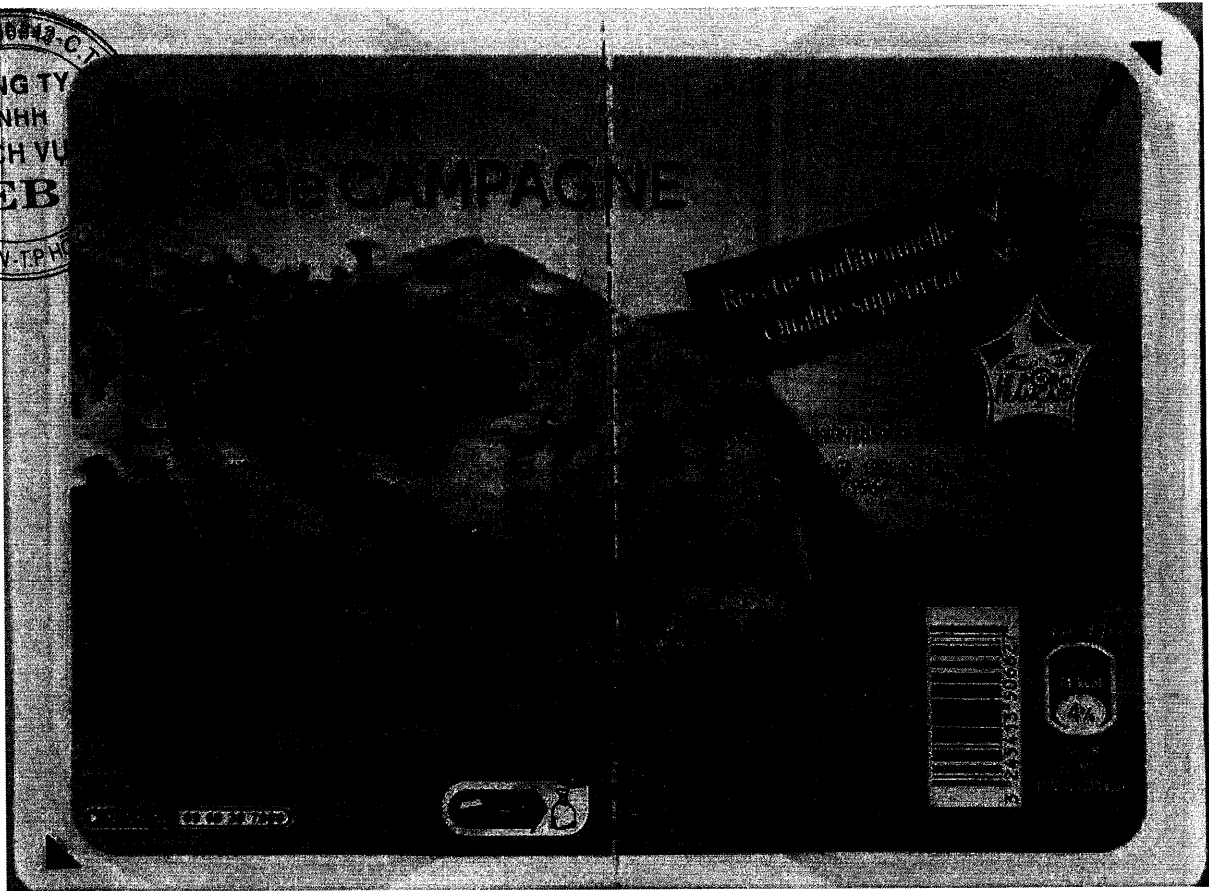
Địa chỉ: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu , Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh,  
Việt Nam

Điện thoại: 02839958368

Fax: 02839958423



# NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



Số: 1805346/KQKN  
Mã số: 1805066-14

## 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: **PA TÊ FARMHOUSE**

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

Ngày nhận mẫu: 09/05/2018 Thời gian thử nghiệm: 09/05 – 15/05/2018

Ngày trả kết quả: 16/05/2018

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	<b>17.6</b>	TCVN 8134:2009(*)
02	NaCl	%	<b>1.88</b>	TCVN 4836-1:2009(*)
03	NH <sub>3</sub>	mg/100g	<b>21.2</b>	TCVN 3706:1990(*)
04	pH	-	<b>6.12</b>	TCVN 10035:2013
05	Chì (Pb)	mg/kg	<b>KPH (LOD=0.01)</b>	AOAC 999.11(*)
06	Cadimi (Cd)	mg/kg	<b>KPH (LOD=0.01)</b>	AOAC 999.11(*)
07	Tổng vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	<b>4.8x10<sup>3</sup></b>	ISO 4833-1:2013(*)
08	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 16649-2:2001(*)
09	Salmonella	/25g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 6579:2007

Ghi chú (\*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005  
Chỉ tiêu số 08 có ngưỡng phát hiện = 10 CFU/g  
KPH: không phát hiện; LOD: Giới hạn phát 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.