

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 36/EB/2018



**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: **Xúc xích muối khô**

2. Thành phần: Thịt heo, muối, đường lactose, gia vị (tiêu, vỏ nhục đậu khấu, hạt nhục đậu khấu, bạch đậu khấu, đinh hương), đường, dextrose, rượu rum, rượu ướp macarda, tỏi, chất bảo quản: potassium nitrate (E252), hương tự nhiên, khuẩn làm chín, ruột heo.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 60 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:

- Khối lượng tịnh: 250 g/ gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa 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: **France Salaisons SAS (EMB 69238J)**

Địa chỉ: 210 traverse du Colombier, 69590 Saint Symphorien sur Coise, 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).

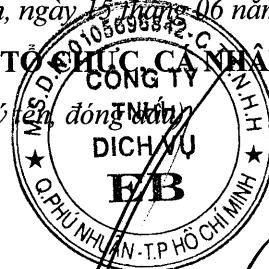
+ Văn bản hợp nhất 02: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

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:** Xúc xích muối khô

**Thành phần:** Thịt heo, muối, đường lactose, gia vị (tiêu, vỏ nhục đậu khấu, hạt nhục đậu khấu, bột đậu khấu, đinh hương), đường, dextrose, rượu rum, rượu ướp macarda, tỏi, chất bảo quản: potassium nitrate (E252), hương tự nhiên, khuẩn làm chín, ruột heo.

**Ngày sản xuất:** .../.../...

**Hạn sử dụng:** 60 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:** Ăn ngay sau khi mở bao bì

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nơi khô và với nhiệt độ tối đa +18 ° C. Sau khi mở bao bì, để xúc xích ở ngăn mát tủ lạnh và ăn ngay.

Sản xuất bởi: **France Salaisons SAS (EMB 69238J)**

Địa chỉ: 210 traverse du Colombier, 69590 Saint Symphorien sur Coise, France

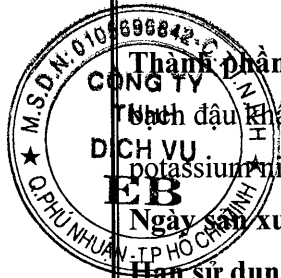
Xuất xứ: Pháp

**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



**Nutrition**

Produit pesé: 300g

Energie	117 kcal
Protéines	11g
Glucides	12g
Lipides	5,2g
Fibres	0,2g
Sodium	1,2g

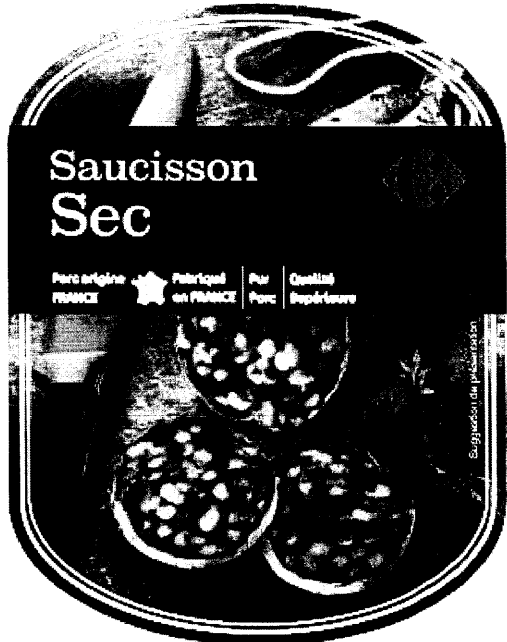
AR: Agents de texture pour viande  
pour 1000 kcal (2500 kcal) par porc  
Ce produit contient environ 4 porcins  
de 25 g.

Variez, équilibrez, bougez!

**Pour la planète**  
(avec ses emballages)

Fabriqué en France par SALES 62290  
pour les clients.

Département Commerce Général  
Industrie - JSA 0147  
6145 MAREY-COULON - France  
Service Client 01 61 31 7110  
www.carrefour.fr



Pour 30 g  
487 kJ  
117 kcal  
6%  
des AEM  
Pour 100 g :  
1824 kJ (434 kcal)

**Saucisson sec par porc de qualité supérieure.**

**Ingrédients**  
Viande de porc, sel, jus de viande, épices, sucre, dextrose, jus de porc aromatisé, conservateur naturel de porc. 184 g de viande de porc par 100 g de produit fini.

**Origine**  
Ce saucisson porc est fabriqué en France à partir de viande de porc d'origine Française.

**Conservation**  
A conserver de préférence avant de voir la date limite au dos du sachet.  
A conserver dans un sachet sec à une température maximale recommandée de 15°C. Après l'avoir ouvert, conservez votre saucisson sec dans le sachet à l'air frais de votre réfrigérateur et consommez-le rapidement.  
Produit soumis à déshydratation.

**Net Poid : 250g e**  
à l'emballage

4752880

3 560070 672417

Số: 1805348/KQKN  
 Mã số: 1805066-16

## 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: **XÚC XÍCH MUỐI KHÔ**

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

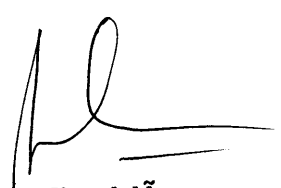
Ngày nhận mẫu: 09/05/2018 Thời gian thử nghiệm: 09/05 – 15/05/2018

Ngày trả kết quả: 16/05/2018

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	<b>25.8</b>	TCVN 8134:2009(*)
02	NaCl	%	<b>5.15</b>	TCVN 4836-1:2009(*)
03	NH <sub>3</sub>	mg/100g	<b>23.5</b>	TCVN 3706:1990(*)
04	pH	-	<b>5.87</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>9.4x10<sup>2</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.