

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 010/EB/2020

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: 028.39958368

Fax: 028.39958423

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Phi lê cá tẩm bột Findus**

2. Thành phần: Cá pollock Alaska 58%, bột phủ (bột mì, nước, gia vị, muối, men), dầu cải, nước, bột mì, tinh bột, muối, dầu cá.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 2 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 448 g.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp giấy

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu): Frozen Fish International GmbH - Am Lunedeich 115, 27572 Bremerhaven, Germany (Đức).

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT về quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4

2. Chỉ tiêu kim loại nặng

Theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT về quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,3
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	0,5

3. Chỉ tiêu vi sinh vật

Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6
2	<i>E. coli</i>	CFU/g	10^2
3	<i>S. aureus</i>	CFU/g	10^2
4	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella</i>	CFU/g	Không có
6	<i>V. parahaemolyticus</i>	CFU/g	10^2

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 03 tháng 07 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *nghe*

(Ký tên, đóng dấu)


NGUYỄN PHÚ THẠO
Director - International Import
Giám Đốc Nhập Khẩu Quốc Tế


0105696
CÔNG
TY
DỊCH
VỤ
E

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Phi lê cá tẩm bột Findus

Thành phần: Cá pollock Alaska 58%, bột phủ (bột mì, nước, gia vị, muối, men), dầu cải, nước, bột mì, tinh bột, muối, dầu cá.

Khối lượng tịnh: 448 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Dùng lò nướng (khuyến nghị bởi Findus): Làm nóng lò đến 220°C. Đặt sản phẩm còn đông lạnh lên khay được phủ bởi giấy sáp và xếp những miếng cá riêng biệt nhau. Đặt khay phía trên của lò nướng và nướng khoảng 15 phút. Để sản phẩm được giòn hơn, lật sản phẩm trong quá trình nướng và giữ thêm vài phút.
- Dùng chảo: Đặt sản phẩm còn đông lạnh vào chảo không dính với một muỗng dầu ăn (sử dụng đủ cho 3 thanh cá). Chiên sản phẩm ở lửa vừa trong 12 phút, lật đều sản phẩm. Điều chỉnh thời gian chiên phù hợp với số lượng sản phẩm nếu cần.

Bảo quản ở nhiệt độ - 18° C

Nếu đã rã đông sản phẩm, vui lòng không tái đông.

Ngày sản xuất:

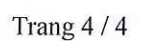
Hạn sử dụng:

Sản xuất tại: Frozen Fish International GmbH - Am Lunedeich 115, 27572 Bremerhaven, Germany (Đức).

Nhập khẩu và phân phối bởi: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB - số 163 đường Phan Đăng Lưu, P.1, Q. Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh.

Số tự công bố: 010/EB/2020

142-C
TY
IH
VU
B
P HỒ CH



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2020-00027448

Mã số kết quả

AR-20-VD-029839-01 / EUVNHC-00097703


CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận

Thành phố Hồ Chí Minh

Việt Nam

Tên mẫu:

Phi lê cá tẩm bột Findus

Tình trạng mẫu:

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

03/04/2020

Thời gian thử nghiệm:

04/04/2020 - 07/04/2020

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

09/04/2020

Mã số PO của khách hàng :

GG8T200403390



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.8x10 ³
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
7	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
8	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
9	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
10	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD19L VD Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-0355)	Không phát hiện (LOD=0.005)
12	VD1YQ VD <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/g	TCVN 5648:1992 mod.	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 21/04/2020

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế

