

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 028.TOP/EB/2021

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: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CRF Bánh kem tươi lạnh vani/ dâu đỏ 365,5G - CRF Flaky Vanilla/Red Berries Ice Cream Cake 365,5G

2. Thành phần: Nước, sữa tách kem (đã bù nước), đường, quả mọng đỏ xay nhuyễn (12%) (mâm xôi 4,3%, dâu 3,8%, lý chua đỏ 2,3%, nho 1,6%), si rô glucose - fructose, dầu và chất béo thực vật (cùi dừa), lactose và đậm sữa, đường bột, dầu thực vật (hương dương), bột mì, si rô glucose, sữa bột tách kem, bơ mềm, bánh ngọt meringue (0,6%), (đường, lòng trắng trứng, tinh bột mì), chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo, Lecithin (đậu nành), Este của polyglycerol với acid ricinoleic], chất ổn định (Gôm đậu carob, Gôm gua, Gôm xanthan, Pectin, Gôm tara), bơ ca cao, nước ép cơm cháy cô đặc, si rô đường nghịch đảo, nước ép lý chua đỏ cô đặc (0,1%), hương liệu tổng hợp, chất tạo màu tự nhiên [Beet red, Beta – Caroten (chiết xuất từ thực vật)], chất béo sữa khan, chất điều chỉnh độ acid: Acid citric, đậm đậu thủy phân, hương vani tự nhiên, bột trứng, muối, hương liệu tự nhiên, chất tạo xốp (Dinatri diphosphat, Natri carbonat, Amoni carbonat), nước ép chanh cô đặc, hương quả mâm xôi tự nhiên, hương quả lý chua đỏ tự nhiên, bột quế, hương dâu tự nhiên.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (tháng.năm) xem trên bao bì sản phẩm

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 365,5 g/ hộp
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong khay nhựa, bên ngoài là túi nhựa, ngoài cùng là hộp giấy. Bao bì 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:

- Xuất xứ: Pháp



- Nhà sản xuất: FRONERI DANGE SAINT ROMAIN

Địa chỉ: La Taille du Moulin à Vent Dange Saint Romain 86220 France

III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem bản 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:

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa 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.

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật 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 08 tháng 04 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu) 



KARIM NOU





NHÃN PHỤ

Tên sản phẩm: CRF Bánh kem tươi lạnh vani/ dâu đỏ 365,5G - CRF Flaky Vanilla/Red Berries Ice Cream Cake 365,5G

Thành phần: Nước, sữa tách kem (đã bù nước), đường, quả mọng đỏ xay nhuyễn (12%) (mâm xôi 4,3%, dâu 3,8%, lý chua đỏ 2,3%, nho 1,6%), si rô glucose - fructose, dầu và chất béo thực vật (cùi dừa), lactose và đạm sữa, đường bột, dầu thực vật (hướng dương), bột mì, si rô glucose, sữa bột tách kem, bơ mềm, bánh ngọt meringue (0,6%), (đường, lòng trắng trứng, tinh bột mì), chất nhũ hóa [Mono và diglycerid của các acid béo, Lecithin (đậu nành), Este của polyglycerol với acid ricinoleic], chất ổn định (Gôm đậu carob, Gôm gua, Gôm xanthan, Pectin, Gôm tara), bơ ca cao, nước ép cơm cháy cô đặc, si rô đường nghịch đảo, nước ép lý chua đỏ cô đặc (0,1%), hương liệu tổng hợp, chất tạo màu tự nhiên [Beet red, Beta – Caroten (chiết xuất từ thực vật)], chất béo sữa khan, chất điều chỉnh độ acid: Acid citric, đạm đậu thủy phân, hương vani tự nhiên, bột trứng, muối, hương liệu tự nhiên, chất tạo xốp (Dinatri diphosphat, Natri carbonat, Amoni carbonat), nước ép chanh cô đặc, hương quả mâm xôi tự nhiên, hương quả lý chua đỏ tự nhiên, bột quế, hương dâu tự nhiên.

Khối lượng tịnh: 365,5 g/ hộp

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp. Lấy ra khỏi tủ đông 5-10 phút trước khi dùng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ -18°C

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (tháng.năm) xem trên bao bì sản phẩm

Xuất xứ: Pháp

Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

Nhà sản xuất: FRONERI DANGE SAINT ROMAIN

Địa chỉ: La Taille du Moulin à Vent Dange Saint Romain 86220 France

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

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

Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa sữa, trứng, đậu nành, bột mì
- Có thể chứa dấu vết của đậu phộng và các loại hạt.
- Không cấp đông lại sau khi rã đông
- Nên sử dụng trước ngày ghi trên bao bì. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

Số TCB: 028.TOP/EB/2021

	<p>Những sản phẩm của Carrefour chúng tôi biết tại sao chúng tôi yêu thích chúng! Đề có một khoảng thời gian ngon miệng, thoải mái với gia đình hoặc bạn bè Hãy chọn lựa bánh nhiều lớp vani và trái cây đỏ. Với sự kết hợp ngọt lành kết hợp giữa vị béo ngọt của kem hương vani và vị tươi mát của kem trái cây đỏ</p>																									
Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex – Pháp Sản xuất tại Pháp với EMB 86092A cho Interdis F Dịch vụ khách hàng của Carrefour TSA 91431 -91343 MASSY Cedex – Pháp Số Cristal 09 69 39 7000 KHÔNG TÍNH PHÍ CUỘC GỌI B Carrefour Product info PB 2000 Evere 3 – 1140 BRUSSELS Điện thoại: 0800/9.10.11 Một câu hỏi, một gợi ý? Carrefour.fr.eu (Mã vạch) 3 560070 355877	<p>Bánh kem tươi lạnh vani/ dâu đỏ</p> <p>Sốt trái cây đỏ / 6 người / ĐÔNG LẠNH TƯƠI</p> <p>Cho 1 phần khoảng 60,5 g 569 kJ 136 kcal 7%</p> <p>Lượng tham chiếu Cho 100 g: 941 kJ (225 kcal) Đề xuất sử dụng</p>	Tốt nhất là sử dụng trước khi hết hạn/ Lô số:																								
	<p>Bánh kem tươi lạnh vani/ dâu đỏ</p> <p>Sốt trái cây đỏ / 6 người / ĐÔNG LẠNH</p>																									
	<p>Kem vani 52,3%, sorbet hương trái cây đỏ 31,1%, bột nhào bánh quy 8,2% và bột nhiều lớp kem trắng 4,9%, và trang trí sốt trái cây đỏ 2,7%, bánh trứng meringue 0,8% Nguyên liệu: nước, sữa tách kem bù nước, đường, quả mọng đỏ xay nhuyễn 12% (mâm xôi 4,3%, dâu tây 3,8%, lý chua đen 2,3 %, nho 1,6%), si rô glucose - fructose, chất béo và dầu thực vật (cùi dừa), lactose và đạm sữa, đường bột, dầu thực vật (hương dương), bột mì, si rô glucose, sữa bột tách kem, bơ mềm, bánh ngọt meringue 0,6% (đường, lòng trắng trứng, tinh bột mì), chất nhũ hóa: mono - và diglycerid của axit béo – lecithin đậu nành – và</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dinh dưỡng- Giá trị trung bình cho:</th> <th>100 g</th> <th>1 phần (khoảng 60,5 g)</th> <th>% AR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>941 kJ 225 kcal</td> <td>569 kJ 136 kcal</td> <td>7 %</td> </tr> <tr> <td>Chất béo trong đó chất béo bão hòa</td> <td>11 g 7,6 g</td> <td>6,7 g 4,6 g</td> <td>10 % 23 %</td> </tr> <tr> <td>Cacbohydrat</td> <td>29 g 25 g</td> <td>18 g 15 g</td> <td>7 % 17 %</td> </tr> <tr> <td>Chất xơ</td> <td>0,9</td> <td>0,5 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Chất đạm</td> <td>1,8 g</td> <td>1,1 g</td> <td>2 %</td> </tr> </tbody> </table>	Dinh dưỡng- Giá trị trung bình cho:	100 g	1 phần (khoảng 60,5 g)	% AR	Năng lượng	941 kJ 225 kcal	569 kJ 136 kcal	7 %	Chất béo trong đó chất béo bão hòa	11 g 7,6 g	6,7 g 4,6 g	10 % 23 %	Cacbohydrat	29 g 25 g	18 g 15 g	7 % 17 %	Chất xơ	0,9	0,5 g		Chất đạm	1,8 g	1,1 g	2 %
Dinh dưỡng- Giá trị trung bình cho:	100 g	1 phần (khoảng 60,5 g)	% AR																							
Năng lượng	941 kJ 225 kcal	569 kJ 136 kcal	7 %																							
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	11 g 7,6 g	6,7 g 4,6 g	10 % 23 %																							
Cacbohydrat	29 g 25 g	18 g 15 g	7 % 17 %																							
Chất xơ	0,9	0,5 g																								
Chất đạm	1,8 g	1,1 g	2 %																							

polyglycerol polyricinoleat, chất ổn định: bột carob, guar gum, xanthan gum, pectin, Tara gum, bơ ca cao, nước ép corm cháy cô đặc, si rô đường nghịch đảo, nước ép lý chua đen cô đặc 0,1%, hương liệu, chất tạo màu: củ dền đỏ và carotenoid, chất béo sữa khan, chất axit hóa: axit xitic, đậm đậu thủy phân, hương vani tự nhiên, bột trứng, muối, hương liệu tự nhiên, chất tạo xốp: diphosphates - natri cacbonat - amoni cacbonat, nước ép chanh cô đặc, hương mâm xôi tự nhiên, hương lý chua tự nhiên, bột quế, hương dâu tây tự nhiên. Có thể có một ít đậu phộng và các loại hạt.

Sử dụng: Để cảm nhận ngon nhất hương vị, hãy lấy sản phẩm khỏi tủ đông 5-10 phút trước khi thưởng thức.

Bảo quản

Để trong tủ đông *** ở -18°C và tốt nhất là nên sử dụng trước ngày ghi trên mặt bao bì

CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÔNG.

Muối	0,14 g	0,08 g	1 %
------	-----------	--------	--------

AR: lượng tham chiếu cho một người lớn - loại (8400kJ / 2000 kcal) mỗi ngày. Sản phẩm này gồm khoảng 6 khẩu phần

Đa dạng, cân bằng, di chuyển !

365,5 g e 650ml

Tôi, Trần Thị Hạnh, Giấy CMND số: 024933768

Cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ /
văn bản này từ tiếng Pháp sang tiếng Việt.

Ngày:

19 -04- 2021

Người dịch

Trần Thị Hạnh

anhnhu

Ngày 19 Tháng 04 Năm 2021

(Ngày mươi chín tháng tư năm hai
nghìn không trăm hai mươi mốt).

Tại Ủy ban nhân dân Quận Phú Nhuận, Thành phố
Hồ Chí Minh

Tôi, *Trần Ngọc Thảo* là Trưởng phòng
Tư pháp Quận Phú Nhuận

Chứng thực

Bà: Trần Thị Hạnh là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực: 25282

Quyền số: 01-SCT/CKND

Ngày:

19 -04- 2021

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



743-2021-00021300 - Trang 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021300

Mã số kết quả: AR-21-VD-032352-01-VI / EUVNHC-00129889


Công Ty TNHH Dịch Vụ EB

 Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 1
 Quận Phú Nhuận
 Thành Phố Hồ Chí Minh
 Việt Nam

Tên mẫu:

 CRF Bánh kem tươi lạnh vani/ dâu đỏ 365,5G - CRF Flaky Vanilla/Red Berries
 Ice Cream Cake 365,5G

Tình trạng mẫu:

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

18/03/2021

Thời gian thử nghiệm:

18/03/2021 - 22/03/2021

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

24/03/2021

Mã số PO của khách hàng :

Q4EX210319048

 M.S.O.03115
 CÔNG
 BỐ
 SÁCK
 THÀNH PHỐ

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD349 VD <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g	AOAC 2003.01	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
3	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
4	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
5	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
6	VD857 VD (a) Thủỷ ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
7	VD071 VD (a) Patulin	µg/kg	Ref. AOAC 2000.02	Không phát hiện (LOD=5)
8	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-5628) (Ref. ISO 14501:2007)	Không phát hiện (LOD=0.01)
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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 16/04/2021

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 Sắc Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thủ Nghiệm Thức Ăn Ăn Nước.

