

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 043.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 Kem socola 415G - CRF Chocolate Ice Cream 415G**

2. Thành phần: Kem, sữa tách kem hoàn nguyên, bột sô cô la (13,5%) [đường, bột ca cao đã kiềm hóa (bột ca cao, chất điều chỉnh độ acid (Kali carbonat (E501(i)), Kali hydroxyd (E525))], vụn bánh sô cô la (13,2%) [đường, bột mì, trứng, bơ, bột ca cao tách béo, bột ngô, muối, chất tạo xốp: natri carbonat (E500(i)), si rô glucose, sữa tách béo đặc, lòng đỏ trứng, đường, chất ổn định [Gôm đậu carob (E410), Gôm gua (E412)].

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 (ngày/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: 415 g/ hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp giấy tráng phủ nhựa. 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: Đức

- Nhà sản xuất: FRONERI OSNABRUCK

Địa chỉ: Eduard-Pestel-Str. 15, 49080 Osnabrück, Germany

**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 TÒ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**KARIM NOUI**



## NHÃN PHỤ

**Tên sản phẩm:** CRF Kem socola 415G - CRF Chocolate Ice Cream 415G

**Thành phần:** Kem, sữa tách kem hoàn nguyên, bột sô cô la (13,5%) [đường, bột ca cao đã kiềm hóa (bột ca cao, chất điều chỉnh độ acid (Kali carbonat (E501(i)), Kali hydroxyd (E525))], vụn bánh sô cô la (13,2%) [đường, bột mì, trứng, bơ, bột ca cao tách béo, bột ngô, muối, chất tạo xốp: natri carbonat (E500(i))], si rô glucose, sữa tách béo đặc, lòng đỏ trứng, đường, chất ổn định [Gôm đậu carob (E410), Gôm gua (E412)].

**Khối lượng tịnh:** 415 g/ hộp

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp.

**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 (ngày/tháng/năm) xem trên bao bì sản phẩm

**Xuất xứ:** Đức

**Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:**

- **Nhà sản xuất:** FRONERI OSNABRUCK

Địa chỉ: Eduard-Pestel-Str. 15, 49080 Osnabrück, Germany

- **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, bột mì và trứng
- Có thể chứa dấu vết của đậu phộng, đậu nành và các loại hạt
- Không đông lạnh lại sau khi rã đông
- Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

**Số TCB:** 043.TOP/EB/2021

265,83 mm

123,10 mm

**Nutrition / Voeding / Nutrición**

Valeurs moyennes pour 100g Gemiddelde waarden per: Valores medias por:	<b>100g</b>
Energie / Valor energético	1095 kJ 262 kcal
Matières grasses / Vetten / Grasas dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / de los cuales saturados	15 g 9,2 g
Glucides / Koolhydraten / Hidratos de carbono dont sucres / waarvan suikers de los cuales azúcares	27 g 23 g
Fibres alimentaires / Vezels / Fibra alimentaria	1,9 g
Protéines / Eiwitten / Proteínas	4,5 g
Sel / Zout / Sal	0,15 g

**Ingredients:** Crème glacée au chocolat (85,8%) et morceaux de brownies (13,2%). Ingrédients: Glace, lait écrimé stérilisé, chocolat en poudre 13,5% (sucre, sucre aluminé en poudre (saccharose en poudre, correcteurs d'acidité, carbonates de potassium et hydroxyde de potassium)), morceaux de brownies (13,2% (sucre, farine de blé, café, cacao, cacao magre en poudre, farine de maïs, sel, poudre à lever, carbonates de sodium), sirop de glucose, lait écrimé concentré, jus de citron, sucre, gélatine, farine de grains de caroube et gomme guar). Puede contener trazas de anacardos, de soja y de frutos de cacao.

**Conservation:** À consommer de préférence avant la date indiquée sur la côté de l'emballage et à conserver dans un congélateur \*\*\* à -18°C. ATTENTION, NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÈLATION.

**Ingrediënten:** Chocoladecrème (85,8%) en stukjes brownie (13,2%). Ingrediënten: Room, gerahydrateerde magere melk, chocoladepoeder 13,5% (suiker, oxaalzuur, cacao, cacao magre in poeder, maïzena, zout, bakpoeder, kaliumhydroxyde), siroep van glucose, melkpoeder, suiker, tarwegluten, citroensap, magre cacao, maïzena, suiker, gelatine, natruurcarbonaten, glucosestroop, geconserveerde magere melk, rijst, suiker, glucosestroop, johannesbroodpitmeel en guarpitmeel. Kan sporen bevatten van aardnoten, soja en noten.

**Warnings:** Ten minste houdbaar tot de datum vermeld op de zijant van de verpakking en te bewaren in een diepvrieser \*\*\* op -18°C. NA ONTDOING NIET OPNIEUW INVRIEZEN.

**Consejo:** Helado de chocolate (85,8%) y trozos de brownie (13,2%). Ingredientes: Nata, leche desnatada rehidratada, chocolate en polvo 13,5% (azúcar, cacao aluminado en polvo (cacao en polvo, correctores de acidez, carbonatos de potasio e hidróxido de potasio)), trozos de brownie 13,2% (azúcar, harina de trigo, harina, maizgallina, cacao magro en polvo, harina de maíz, sal, levadura en polvo, carbonatos de sodio), jarabe de glucosa, leche desnatada concentrada, zumo de limón, azúcar, gelatina, goma garrofí y goma guar. Puede contener trazas de cacahuates, soja y frutos de cacao.

**Conservación:** Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el lateral del envase y conservar en un congelador \*\*\* a -18°C. ATENCIÓN, NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO.

12281 Inlandis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France.  
Tél: 0800/8.10.11  
Tél: 914 908 800

**Nutri-score**  
B C D E

**1459g e**  
**500ml**

**p@-productions**  
DESIGN & TECHNOLOGIES DE PACKAGING  
Parc d'activité Vendée-Sud lot 1  
85800 MONTAIGU  
Tél. 02 51 09 99 09 • Fax 02 51 31 33 81  
www.pa-productions.com

**Couleurs**  
Cyan PANTONE 679 C  
Magenta PANTONE 7515 C  
Yellow  
Black

Date : 08/01/2020  
Dossier : Froner 33237  
9120-Tour de Pot Chocolat Brownie Carrefour-R1 ap  
Logiciels:  
ArtPro 14.1.1 • Adobe CC 2019

Opérateur : JPAUL

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 04 năm 2021  
GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH TOPS MARKET

*Karim Noui*  
CÔNG TY TNHH DVU  
ES  
H. S. D. N. D. 10586842-G.T.N.H.H  
C. PHÚ NHUẬN - TP. HỒ CHÍ MINH

KARIM NOUI

## Sensation

### KEM SÔ CÔ LA

Nhãn Dinh dưỡng

**ABCDE**

#### Dinh dưỡng

Giá trị trung bình cho:	100 g
Năng lượng	1095 kJ 262 kcal
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	15 g 9,2 g
Cacbohydrat trong đó đường	27 g 23 g
Chất xơ	1,9 g
Chất đạm	4,5 g
Chất đạm	0,15 g

Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex -

Pháp

F Số Cristal 09 69 39 7000  
KHÔNG TÍNH PHÍ CUỘC GỌI

B Điện thoại: 0800/9.10.11

E Điện thoại: 914 908 900

Mã vạch

12281

3 560071 249120

## Classic'

**Kem sô cô la (86,8%), với những miếng bánh Brownie (13,2%).**

**Thành phần:** Kem, sữa tách kem hoàn nguyên, bột sô cô la 13,5% (bột ca cao đã được kiềm hóa, chất điều chỉnh độ chua: kali cacbonat và kali hydroxit)), vụn bánh sô cô la 13,2% (đường, bột mì, trứng, bơ, bột ca cao tách béo, bột ngô, muối, chất tạo xốp: natri cacbonat, xi rô glucose, sữa tách béo đặc, lòng đỏ trứng, đường, chất ổn định: Gôm đậu carob, guar gum. Có thể có một ít đậu phộng, đậu nành và các loại hạt khác.

#### Bảo quản

Tốt nhất nên sử dụng trước khi hết hạn: xem ngày bên dưới. Để trong tủ đông \*\*\* ở -18°C.

**CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÁ ĐÔNG.**

415 g  
500 ml

#### p@-productions

công nghệ thiết kế bao bì

Khu kinh doanh Vendée-Sud Loire 1

85600 MONTAIGU

ĐT 02 51 09 99 09 . Fax 02 51 31 33 81

[www.pa-productions.com](http://www.pa-productions.com)

#### MÀU

PANTONE 872 C

PANTONE 7515 C

Decoupe

Xanh lơ

Đỏ tươi

Vàng

Đen

Ngày 08/01/2020

Hồ sơ: Froneri 33237

9120 - Tour de Pot Chocolat Brownie Carrefour-R.I.ap

Phần mềm

ArtPro 14.1.1 - Adobe CC 2019

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:

20-04-2021

Người dịch

Trần Thị Hạnh

Ngày 20 Tháng 04 Năm 2021

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

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

Tôi, Nguyễn Chanh Bạch, là Trưởng phòng

Tư pháp Quận Phú Nhuận

Chứng thực

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

25273

Số chứng thực:.....

Quyển số: 01-SCT/CKND

Ngày:

20-04-2021

Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận



Nguyễn Chanh Bạch



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021316  
Mã số kết quả: AR-21-VD-032368-01-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 Kem socola 415G - CRF Chocolate Ice Cream 415G  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu: 18/03/2021  
Thời gian thử nghiệm: 19/03/2021 - 22/03/2021  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 24/03/2021  
Mã số PO của khách hàng: Q4EX210319048

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) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
7	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)
8	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
9	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 Sacký 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 Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuốt.

