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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 015/EB/2023

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: **SET NẤU PAD THÁI - BLUE ELEPHANT**
2. Thành phần:
   - **Mì gạo (50%):** Gạo 88%, nước.
   - **Xốt Pad Thái (47,3%):** Đường, nước xốt me (me), nước tương (đậu nành, bột mì, muối, đường), hành tím, tỏi, dầu đậu nành tinh luyện, giấm chưng cất, cà chua cô đặc (cà chua), muối, dầu ớt Tom Yum (dầu ớt sệt Tom Yum, dầu đậu nành tinh luyện), nước.
   - **Toppings (2,7%):** Hạt điều, ớt khô, hành lá khô.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 300 g hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
   - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong các túi nhựa KNY/LLDPE, bên ngoài là hộp giấy.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu): BLUE SPICE CO., LTD – 75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thailand (Thái Lan).

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa và 111/2021/NĐ-CP Nghị định về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. **Chỉ tiêu độc tố vi nấm:** theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	3

2. **Chỉ tiêu kim loại nặng**: theo QCVN 8-2:2011/BYT 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	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	5,0
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
3	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

3. **Chỉ tiêu vi sinh vật**: theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT 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 tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	*Coliforms*	CFU/g	10^2
3	*E. coli*	MPN/g	3
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	10^2
5	*Salmonella*	/25 g	Không có
6	*Clostridium perfringens*	CFU/g	10^2
7	*Bacillus cereus*	CFU/g	10^2
8	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	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 15 tháng 02 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất lượng và Vệ sinh ATTP Toàn Quốc

THÔNG TIN NHÃN PHỤ

SET NẤU PAD THÁI - BLUE ELEPHANT

Thành phần:

- **Mì gạo (50%):** Gạo 88%, nước.
- **Xốt Pad Thái (47,3%):** Đường, nước xốt me (me), nước tương (đậu nành, bột mì, muối, đường), hành tím, tỏi, dầu đậu nành tinh luyện, giấm chưng cất, cà chua cô đặc (cà chua), muối, dầu ớt Tom Yum (dầu ớt sệt Tom Yum, dầu đậu nành tinh luyện), nước.
- **Toppings (2,7%):** Hạt điều, ớt khô, hành lá khô.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 291 kcal (15%); Chất đạm 5,7 g (8%); Carbohydrate 62 g (20%); Đường tổng số 18 g (36%); Chất béo 2 g (4%); Chất béo bão hòa 0,2 g (1%); Natri 668 mg (33%).

Khối lượng tịnh: 300 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Luộc Mì gạo trong nước sôi khoảng 5 phút, vớt ra để ráo nước sau đó trộn với một ít dầu ăn.
- Xào chín các nguyên liệu tùy thích, thêm mì vào trộn đều, thêm gói Xốt Pad Thái, hành khô, hạt điều và tiếp tục trộn đều trên bếp khoảng 2 phút. Nêm nếm với nước nắm theo khẩu vị.
- Bày ra đĩa sau đó rắc ớt khô lên trên và thưởng thức.

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Sản xuất bởi: BLUE SPICE CO., LTD – 75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thailand (Thái Lan).

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

Cảnh báo: Cân nhắc khi sử dụng nếu dị ứng với đậu nành, hạt và mè.

Số TCB: 015/EB/2023

'Phad Thai' fried noodles

This set contains:

- 150g Rice noodles
- 142g Phad Thai sauce
- 1g Dried spring onions
- 3g Chili powder
- 4g Cashew nuts

You will need:

- 250g Chicken breast (or 8 headless prawns)
- 1 Handful of bean sprouts
- 1 Egg
- 1 Lime

Recipe (serves 2)

1. Boil the Thai rice noodles in hot water for 5 minutes (or soak in tepid water for 30 min.) While waiting for your noodles to finish boiling, go ahead and slice the chicken. Strain the noodles, and coat with a little bit of oil.
2. In a wok or frying pan on a medium heat, add 2 tbsp. of oil and saute the chicken. When the chicken is almost cooked through, push it to one side of the wok, and fry the egg in the empty space. Once the egg is cooked, stir it in with the chicken.
3. Now, add your Thai rice noodles, Phad Thai sauce, dried spring onions and cashew nuts.
4. Continue to stir-fry for another 2 minutes and fold in half a handful of bean sprouts right before you turn off the heat.

   Place on a serving dish and garnish with chili powder on the side (**with procaution as very spicy**), as well as the remaining bean sprouts and a lime wedge.

NUTRITION INFORMATION

Serving per package: 2	Per serving 150g	Per 100g
Energy	1,848 kJ / 436 kcal	1,232 kJ / 291 kcal
Fat	3.0g	2.0g
Of which Saturates	0.6g	0.2g
Carbohydrates	93.0g	62.0g
Of which Sugars	27.0g	18.0g
Fibre	1.4g	0.9g
Protein	8.6g	5.7g
Salt	2.6g	1.7g

Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

For allergens see ingredients in ***Bold***.

Not suitable for **Nut** and **Sesame allergy** sufferers due to manufacturing methods used.

STORAGE
Store in a cool and dry place.

Ingredients

This set contains: Rice noodles 50%, Phad Thai sauce 47.3%, Thai dried toppings 2.7%.
Rice noodles: Rice 88%, Water 12 %.
Phad Thai sauce: Sugar 34.4 %, Tamarind paste (tamarind, water) 20.1%, **Soy sauce (*soybean, wheat flour (gluten)*,** salt, sugar) 8.7%, Shallot 8.5%, Garlic 8.1%, Fully refined soybean oil 6.7%, Distilled vinegar 5.9%, Concentrated tomato (tomato paste) 5.8%, Salt 1.2%, Tom Yam chili oil (Tom Yam chili paste oil, fully refined soybean oil) 0.4%, Water.
Toppings: ***Cashew nuts*** 50%, Dried chili 37.5%, Dried spring onions 12.5%.

Online Recipe

Need to reach us for a question, comment or suggestion?
customer.service@blueelephant.com
Tel +66 2 996 9401
Please precise lot number and expiry date (see on the pack)

find out more
www.blueelephant.com

Imported in Norway by Olaf Lorentzen AS, 1540 Vestby • Imported in Canada by Palette Foods Inc. Toronto, Ontario M5H 1A1 • Imported in Ireland by Rodings Trading, Kanturk, Co. Cork • Imported in Hong Kong and Macau by Brilliant Universal Limited Rm 605, 6/F, Sunray Industrial Centre, 618 Cha Kwo Ling Road Yau Tong, Hong Kong

BLUE ELEPHANT
Royal Thai Cuisine

Thai Premium Cooking Set

Phad Thai

ชุดทำอาหารไทย "ผัดไทย"

Rice noodles, Phad Thai stir-fry sauce, chili powder, cashew nuts and spring onions

Chef Nooror Somany
original recipe

Product of Thailand

Product of Blue Spice Co., Ltd.
76/109 Moo 11, Phahonyothin Rd.,
T. Klongnueng, A. Klongluang,
Pathumthani 12120 THAILAND

8 854404 005664

Best before: Ngày 05 tháng 12 năm 2022
ควรบริโภคก่อน:
Manufacturing date
วันที่ผลิต:
Lot No :

LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng và Vệ Sinh ATTP Toàn Quốc

Mì xào "Phad Thai"
Thành phần bao gồm:
150g mì gạo
142g nước xốt Pad Thái
1g hành lá khô
3g bột ớt
4g hạt điều
Nguyên liệu cần thiết:
250g thịt ức gà (hoặc 8 con tôm bỏ đầu)
1 nắm giá đỗ
1 quả trứng
1 quả chanh
Công thức (Dành cho 2 người):
1. Luộc mì gạo Thái trong nước sôi 5 phút (hoặc ngâm nước ấm 30 phút) Trong khi chờ mì sôi, thái thịt gà, vớt mì và áo qua một chút dầu.
2. Đặt chảo hoặc chảo rán lên bếp lửa vừa, thêm 2 muỗng canh dầu ăn và xào gà. Khi gà gần chín, đẩy gà sang một bên chảo và chiên trứng vào chỗ trống. Trứng chín thì cho gà vào đảo trộn đều.
3. Bây giờ, thêm mì Thái, sốt Pad Thai, hành khô và hạt điều.
4. Tiếp tục xào thêm 2 phút nữa thì cho nửa nắm giá đỗ vào trước khi tắt bếp. Bày ra đĩa và trang trí với ớt bột bên cạnh (đề phòng vì rất cay), cũng như phần giá đỗ còn lại.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Số khẩu phần mỗi gói: 2	Trên mỗi khẩu phần 105g	Trên 100g
Năng lượng	1848kJ/436kcal	1232kJ/291kcal
Chất béo	3,0g	2,0g
Chất béo bão hòa	0,6g	0,2g
Cacbonhydrat	93,0g	62,0g
Đường	27,0g	18,0g
Chất xơ	1,4g	0,9g
Protein	8,6g	5,7g
Muối	2,6g	1,7g
Lượng tiêu thụ tham khảo của một người trưởng thành trung bình (8400kJ/2000kcal)		

BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
Để biết **các chất gây dị ứng**, xem các thành phần **in đậm.**
Không thích hợp cho những người bị dị ứng **Hạt** và **Mè** do phương pháp sản xuất được sử dụng.

THÀNH PHẦN

Sản phẩm này gồm: Mì gạo 50%, xốt Pad Thái 47,3%, topping khô Thái 2,7%
Mì gạo: Gạo 88%, nước 12%
Xốt Pad Thái: đường 34,4%, nước xốt me (me, nước) 20,1%, nước tương (đậu nành, bột mì (gluten), muối, đường) 8,7%, hành tím 8,5%, toit 8,1%, dầu đậu nành tinh luyện 6,7%, giấm chưng cất 5,9%, cà chua cô đặc (cà chua sệt) 5,8%, muối 1,2%, dầu ớt Tom Yum (dầu ớt sệt Tom Yum, dầu đậu nành tinh luyện) 0,4%, nước.
Toppings: hạt điều 50%, ớt khô 37,5%, hành lá khô 12,5%

Công thức trực tuyến

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào vui lòng liên hệ:
customer.service@blueelephant.com
ĐT: +66 2 996 9401
Vui lòng ghi rõ số lô và ngày hết hạn (xem trên bao bì)

Tìm hiểu thêm tại
www.blueelephant.com

Được nhập khẩu vào Nauy bởi Oluf Lorentzen AS, 1540 Vestby • Được nhập khẩu vào Canada bởi Palette Foods Inc. Toronto, Ontario M5H 1A1 • Được nhập khẩu vào Ireland bởi Rodrigo Trading, Kanturk, Co. Cork • Được nhập khẩu vào Hong Kong và Macau bởi Brilliant Universal Limited Rm 605, 6/F, Sunray Industrial Cente, 610 Cha Gwo Ling Road Yau Tong, Hong Kong

PHƯƠNG THỨC ĐÓNG GÓI THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG HƠN

BLUE ELEPHANT
Món Thái Hoàng Gia

SET NẤU PAD THÁI
Với Mì gạo, nước xốt xào Pad Thái, bột ớt, hạt điều và hành lá

SẢN PHẨM TỰ NHIÊN
SẢN XUẤT THỦ CÔNG
Không chất bảo quản và chất tạo màu, không chứa MSG

Thích hợp cho ăn chay

Sẵn dùng trong 10 phút

2 Khẩu phần

Vị cay vừa

Khối lượng tịnh: 300g

Hạn sử dụng ghi dưới đáy bao bì

Sử dụng tốt nhất trước:

Ngày sản xuất:

Số lô:

Công thức chính hiệu của Đầu bếp Nooror Somany

Sản phẩm của Thái Lan
Nhà sản xuất: Blue Spice Co., Ltd.
Số 75/109 Moo 11, Đường Phahonyothin, T. Klongnueng, A. Klongluang, Pathumthani 12120
Thái Lan

Tôi, Trần Thị Bích Liên, căn cước công dân số 075186017655 cấp ngày 17/08/2022 tại Cục CSQLHCVTTXH, cam đoan đã dịch chính xác văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

I, Tran Thi Bich Lien, Citizen ID. Card No. 075186017655 issued on 17th August 2022 by Police Department on Administrative Management of Social Order, hereby declares that the foregoing is true and exact Vietnamese translation of the English document attached hereto.

Ngày/ Date: 15/12/2022
Người dịch/Translator

Trần Thị Bích Liên

Ngày **15/12/2022** (Bằng chữ: **Ngày Mười Lăm Tháng Mười Hai Năm Hai Ngàn Không Trăm Hai Mươi Hai**), tại Ủy Ban Nhân Dân Quận Bình Thạnh,

Tôi, Ngô Thị Thanh Thúy

Phó Trưởng Phòng Tư Pháp Quận Bình Thạnh,

Chứng thực:

Bà Trần Thị Bích Liên là người đã ký vào bản dịch này trước mặt tôi.

On this day, **15/12/2022** (In words: **The Fifteenth day of December in the year of Two Thousand and Twenty-Two**), at the People's Committee of Binh Thanh District,

I, Ngô Thị Thanh Thúy

Deputy Head of Binh Thanh District Justice Office,
Hereby certify that:

Ms. Tran Thi Bich Lien has executed this translation before me.

Số chứng thực/ Certification No.: 010523
Quyển số/Book Volume: 11 SCT/CKND
Ngày/Date: 15/12/2022

PHÒNG TƯ PHÁP

Ngô Thị Thanh Thúy

Trang/ *Page No*: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-20

1. **Tên khách hàng**/ *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**
2. **Địa chỉ**/ *Client's Address* : 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
3. **Ngày nhận mẫu**/ *Date sample(s) received* : 31/01/2023
4. **Ngày phân tích mẫu**/ *Date of Performance of Test* : 31/01/2023
5. **Ngày trả kết quả**/ *Date of Issue* : 06/02/2023
6. **Thông tin mẫu**/ *Name of Sample* : **SET NẤU PAD THÁI - BLUE ELEPHANT**
7. **Mô tả mẫu**/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong bao bì kín
8. **Ghi chú**/ *Note* :
9. **Bảng kết quả**/ *Results Table* :

STT/ *No.*		Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	GHPH/ *LOD*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	LS	Aflatoxin B_1 (*) / Aflatoxin B_1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
2	LS	Aflatoxin (tổng B_1,B_2,G_1,G_2) (*) / Aflatoxin (sum of B_1,B_2,G_1,G_2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
3	LS	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
4	LS	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	0.042	mg/kg	-	TS-KT-QP-27:2021
5	LS	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
6	LS	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
7	LS	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
8	LS	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	LS	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
10	LS	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
11	LS	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
12	LS	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / *Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.*
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ *This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-20

STT/ *No.*		Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	GHPH/ *LOD*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
13	LS	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/g	0	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	LS	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
15	LS	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31

Chú thích/ *Remarks*:

1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.

2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.

3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

4.LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / *Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.*
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ *This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.*