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

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 017/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: **GIA VỊ NẤU CÀ RI ĐỎ - BLUE ELEPHANT**
2. Thành phần: Sả, ớt đỏ khô, tỏi Thái, dầu đậu nành tinh luyện, hành tím, nước xốt me (me), riềng, muối, rau mùi, chanh kaffir, lá húng tây, bột thì là, bột tiêu trắng.
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: 70 g hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
   - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong bao bì nhựa KNY/LLDPE, bên ngoài là túi 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 | 30 |

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 | 1,0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Cadmi (Cd) | mg/kg | 1,0 |
| 3 | Chì (Pb) | mg/kg | 2,0 |
| 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 | 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

# GIA VỊ NẤU CÀ RI ĐỎ - BLUE ELEPHANT

Thành phần: Sả, ớt đỏ khô, tỏi Thái, dầu đậu nành tinh luyện, hành tím, nước xốt me (me), riềng, muối, rau mùi, chanh kaffir, lá hùng tây, bột thì là, bột tiêu trắng.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 202 kcal (10%); Chất đạm 4,5 g (6%); Carbohydrate 16 g (5%); Đường tổng số 7,7 g (15%); Chất béo 11 g (20%); Chất béo bão hòa 1,8 g (9%); Natri 2.162 mg (108%).

Khối lượng tịnh: 70 g

Hướng dẫn sử dụng: Xào gói gia vị nấu cà ri với 2 muỗng dầu cho đến khi ngậy mùi, hạ nhỏ lửa sau đó cho lần lượt 400 ml nước cốt dừa, 100 ml nước vào nấu đến khi sôi. Cho thêm nguyên liệu tùy thích vào hỗn hợp nước xốt và nêm nếm theo khẩu vị, đun nhỏ lửa đến khi chín và thưởng thức.

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 4 tuần.

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 hạt và mè.

Số TCB: 017/EB/2023

NEW

MORE ECO FRIENDLY PACKAGING

# BLUE ELEPHANT

Royal Thai Cuisine

## Thai Premium Paste

# Red Curry

พริกแกงเผ็ด

NATURAL PRODUCT

HAND MADE

Free from preservatives and colouring, No MSG

GLUTEN FREE

SUITABLE FOR VEGETARIANS

Serves 4

Medium

Net weight 70g

Best before:
ควรบริโภคก่อน:
Manufacturing date:
วันที่ผลิต:
Lot No:

Ngày 05 tháng 12 năm 2022

LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất Lượng và Vệ Sinh ATTP Toàn Quốc

Serving Suggestion

# Thai Red Curry with roasted Duck

Cooking Video

Cooking School Bangkok

Chef Noorce Somsuay original recipe

Need to reach us for a question, comment or suggestion?
customerservice@blueelephant.com • Tel +66 2 966 9401
Please precise lot number and expiry date (see on the pack)

Find out more www.blueelephant.com

**RECIPE** (Serves 3-4 / Prep. time 10 min.)

**Ingredients**

- 70g Red curry paste (or 50g for less spiciness)
- 300g roasted duck breast, sliced (also great with any protein of your choice)
- 400ml coconut cream
- 120g pineapple, diced, 10 grapes or lychees
- 4 cherry tomatoes, halved
- 2 Tbsp. vegetable oil
- 1 Tbsp. Thai premium fish sauce
- ½ Tbsp. sugar
- **Optional herbs***: 1 handful of Thai sweet basil leaves, 2 kaffir lime leaves and 2 sliced red chilies

**Preparation**

1. Heat 2 Tbsp. of oil in a saucepan and stir-fry Red curry paste and stir-fry until aroma develops and lower the heat.
2. Add half of coconut cream, stir and bring to a boil.
3. Add the remaining coconut cream and 100ml of water. Bring to a boil.
4. Add the sliced duck, fruits and optional herbs* if available.
5. Season to taste with fish sauce and sugar.
   **Note**: If using canned fruits, do not pour the syrup. Taste before adding sugar.
6. Simmer until cooked through and garnish the dish with sliced red chilies and sweet basil leaves before serving. Serve hot with Thai Jasmine rice.

For a **vegetarian Red curry**, replace the duck breast with firm tofu or mixed vegetables and replace fish sauce by light soya sauce.

## NUTRITION INFORMATION

| Serving per pack: about 4 | Per 100g | Per serving 18g |
|---|---|---|
| **Energy** | 840kJ / 202kcal | 151kJ / 36kcal |
| **Fat** | 11.0g | 2.0g |
| Of which Saturates | 1.8g | 0.3g |
| **Carbohydrates** | 16.0g | 2.9g |
| Of which Sugars | 7.7g | 1.4g |
| **Fibre** | 10.0g | 1.8g |
| **Protein** | 4.5g | 0.8g |
| **Salt** | 5.5g | 1.0g |

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

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

**STORAGE:** For Best Before, see bottom of pack. Store in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and use within 4 weeks.

**Manufactured by: Blue Spice Co., Ltd.**
75/109 Moo 11, Phahonyothin Rd., Klongnueng, Klongluang, Pathumthani 12120 Thailand

**Product of Thailand**

8 854404 001055 >

**INGREDIENTS**: Lemongrass 15.0%, Dried red chili 14.8%, Thai garlic 14.6%, Fully refined soybean oil 14.2%, Shallot 11.7%, Tamarind paste (tamarind, water) 8.0%, Galangal 7.7%, Salt 5.0%, Coriander 3.5%, Kaffir lime 2.9%, Sweet basil leaves 1.0%, Cumin powder 0.8%, White pepper powder 0.8%.

น้ำพริกแกงเผ็ด ตรา บลูเอเลเฟ่นท์

ส่วนประกอบ: ตะไคร้ 15.0%, พริกแดงแห้ง 14.8%, กระเทียม 14.6%, น้ำมันถั่วเหลือง 14.2%, หอมแดง 11.7%, น้ำมะขาม 8.0%, ข่า 7.7%, เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน 5%, ผักชี 3.5%, มะกรูด 2.9%, ใบโหระพา 1.0%, ยี่หร่าป่น 0.8%, พริกไทย 0.8%.
"สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน"

"ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วลิสงและงา"

ควรเก็บไว้ในที่เย็น, อย่าวางไว้ในที่อุณหภูมิสูง
วันหมดอายุดูจากด้านใต้กล่อง

ผลิตโดย บลูสไปซ์ 75/109 หมู่ 11 ต.พหลโยธิน อ.คลองหนึ่ง ต.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

13-2-02150-2-0004

น้ำหนักสุทธิ 70 กรัม

PHƯƠNG PHÁP ĐÓNG GÓI MỚI
THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG HƠN

**BLUE ELEPHANT**
**Món Thái Hoàng Gia**

Nước xốt Thái thượng hạng

**GIA VỊ NẤU CÀ RI ĐỎ**

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

Không chứa Gluten

Phù hợp cho người ăn chay

4 Khẩu phần

Vị cay vừa

Khối lượng tịnh: 70g

Hạn sử dụng ghi dưới đáy bao bì

Sử dụng tốt nhất trước:

Ngày sản xuất:

Hướng dẫn chế biến

Cà ri đỏ Thái Lan
nấu với Vịt quay

Công thức (Cho 3-4 người/Thời gian chuẩn bị: 10 phút)
**Nguyên liệu:**
- 70g nước xốt cà ri đỏ (hoặc 50g để bớt cay)
- 300g thịt ức vịt quay, cắt miếng (có thể thay thế bằng các loại thịt khác tùy thích)
- 400ml kem dừa
- 120g dứa, thái miếng vuông nhỏ, 10 quả nho hoặc vải
- 4 quả cà chua bi, bổ đôi
- 2 thìa dầu ăn
- 1 thìa nước mắm Thái thượng hạng
- ½ thìa đường
- Các loại rau thơm*: 1 nắm lá húng tây Thái và 2 lá chanh kaffir và 2 quả ớt đỏ cắt miếng.

Video hướng dẫn nấu ăn

Nấu ăn tại trường học tại Bangkok

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

**Công thức chính hiệu của Đầu bếp Nooror Somany**

**Chuẩn bị:**
1. Đun nóng 2 muỗng canh dầu trong chảo và xào nước xốt cà ri đỏ cho đến khi có mùi thơm và giảm nhiệt.
2. Thêm một nửa số nước cốt dừa, khuấy đều và đun sôi.
3. Thêm phần nước cốt dừa còn lại và 100ml nước. Đun sôi.
4. Cho vịt quay thái miếng và rau củ quả tùy thích, nếu có.
5. Nêm nếm với nước mắm và đường.
Lưu ý: Nếu sử dụng hoa quả đóng hộp, không được dùng nước si-rô trong hộp hoa quả. Phải nếm trước khi cho thêm đường.
6. Đun nhỏ lửa cho đến khi chín và trang trí món ăn bằng ớt sừng thái miếng hoặc lá rau húng trước khi dùng.
Dùng nóng với gạo thơm Thái.

Đối với người ăn chay, có thể thay thế thịt ức vịt quay bằng đậu phụ hoặc các loại rau và thay thế nước mắm bằng nước tương.

**THÔNG TIN DINH DƯỠNG**

| Số khẩu phần mỗi gói: 4 | Trên 100g | Trên mỗi khẩu phần 18g |
|---|---|---|
| Năng lượng | 840kJ/202kcal | 151kJ/36kcal |
| Chất béo | 11,0g | 2,0g |
| Chất béo bão hòa | 1,8g | 0,3g |
| Cacbonhydrat | 16,0g | 2,9g |
| Đường | 7,7g | 1,4g |
| Chất xơ | 10,0g | 1,8g |
| Protein | 4,5g | 0,8g |
| Muối | 5,5g | 1,0g |
| Lượng tiêu thụ tham khảo của một người trưởng thành trung bình (8400kJ/2000kcal) | | |

Không thích hợp cho những người bị dị ứng **Hạt** và **Mè** do phương pháp sản xuất được sử dụng.
BẢO QUẢN: Để biết hạn sử dụng, xem dưới đáy bao bì. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở bao bì, phải bảo quản trong tủ lạnh và dùng hết trong vòng 4 tuần.

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

**THÀNH PHẦN:** Sả 15,0%, Ớt đỏ khô 14,8%, Tỏi Thái 14,6%, Dầu đậu nành tinh luyện 14,2%, Hành tím 11,7%, nước xốt me (me, nước) 8,0%, Riềng 7,7%, Muối 5,0%, Rau mùi 3,5%, Chanh Kaffir 2,9%, Lá húng tây 1,0%, Bột thì là 0,8%, Bột tiêu trắng 0,8%.

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.:** 010525
**Quyển số/Book Volume: 11 SCT/CKND**
**Ngày/Date: 15/12/2022**

PHÒNG TƯ PHÁP

Ngô Thị Thanh Thúy

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*



Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-9

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* : **GIA VỊ NẤU CÀ RI ĐỎ - 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) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | mg/kg | 0.003 | 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 | Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*) | Không phát hiện/ Not Detected | /25g | - | TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) |
| 11 | LS | Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*) | Không phát hiện/ Not Detected | MPN/g | 0 | TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015) |
| 12 | LS | Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*) | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | AOAC 975.55 |



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 reproducted except in full, without approval of TSL.*

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200110-9



| 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 | Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds | Không phát hiện/ Not Detected | CFU/g | 10 | Ref. TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) |

**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**

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL

**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.*