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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 049/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: **MÌ TRÒN NHÂN PHÔ MAI RICOTTA VÀ RAU CHÂN VỊT - MPX**
2. Thành phần: Bột mì mềm (27,5%), phô mai ricotta (12,6%) (whey, sữa, muối, kem, chất điều chỉnh độ acid (330)), lúa mì cứng semolina (11,8%), trứng tươi, nước, rau chân vịt (8,3%), vụn bánh mì (bột mì mềm, nước, muối, men, bột mì mạch nha), mảnh khoai tây (khoai tây, chất nhũ hóa (471)), bột whey, dầu hướng dương, muối, đường, tiêu, bột tỏi, nhục đậu khấu.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày 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 chứa trong khay nhựa và ghép mí kín bằng màng nhựa PE/PET.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu): P.R. – Via M. Locatelli, 6 – 12033 Moretta (CN), Italy (Ý).

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	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750
5	Zearalenone	µg/kg	75
6	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5

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	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,02

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 và QCVN 5-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6
2	*Coliforms*	CFU/g	10^3
3	*E. coli*	CFU/g	10^2
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	10^2
5	*Clostridium perfringens*	CFU/g	10^2
6	*Bacillus cereus*	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^3
8	*Staphylococci* dương tính với coagulase	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 08 tháng 03 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

MÌ TRÒN NHÂN PHÔ MAI RICOTTA VÀ RAU CHÂN VỊT – MPX

Thành phần: Bột mì mềm (27,5%), phô mai ricotta (12,6%) (whey, sữa, muối, kem, chất điều chỉnh độ acid (330)), lúa mì cứng semolina (11,8%), trứng tươi, nước, rau chân vịt (8,3%), vụn bánh mì (bột mì mềm, nước, muối, men, bột mì mạch nha), mảnh khoai tây (khoai tây, chất nhũ hóa (471)), bột whey, dầu hướng dương, muối, đường, tiêu, bột tỏi, nhục đậu khấu.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 256 kcal (13%); Chất đạm 9,4 g (13%); Carbohydrate 42 g (14%); Đường tổng số 2,3 g (5%); Chất béo 5,1 g (9%); Chất béo bão hòa 1,1 g (6%); Natri 433 mg (22%).

Khối lượng tịnh: 300 g

Nấu chín trước khi ăn. Đun sôi nước sau đó thả mì vào, thêm một chút muối, nấu khoảng 5 phút thì vớt ra và để ráo, nêm nếm theo khẩu vị.

Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Sản xuất bởi: P.R. – Via M. Locatelli, 6 – 12033 Moretta (CN), Italy (Ý).

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 gluten bột mì, trứng, sữa. Sản phẩm có chứa dạng vết của động vật giáp xác, cá, hạt, cần tây và động vật thân mềm.

Số TCB: 049/EB/2023

PÂTES À LA FARINE DE BLÉ TENDRE ET À LA SEMOULE DE BLÉ DUR, AUX ŒUFS FRAIS, FARCE (45%) À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

INGRÉDIENTS : farine de ***blé*** tendre 27,5% - ***ricotta*** 12,6% (***lactosérum***, ***lait***, sel, ***crème***, correcteur d'acidité : acide citrique) - semoule de ***blé*** dur 11,8% - ***œufs*** frais 11% - eau - épinards 8,3% - chapelure (farine de ***blé*** tendre, eau, sel, levure, farine de ***blé*** malté) - flocons de pommes de terre (pommes de terre, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras) - poudre de ***lactosérum*** - huile de tournesol - sel - sucre - poivre - ail en poudre - noix de muscade. Traces de ***crustacés***, ***poissons***, ***fruits à coque***, ***céleri*** et ***mollusques***. Les informations en ***gras*** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

CONSEILS DE PRÉPARATION : plongez les tortellini ricotta épinards dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez cuire pendant 5 minutes, égouttez et accommodez selon votre goût.

CONDITIONS DE CONSERVATION : à conserver entre 0°C et +4°C. À consommer immédiatement après ouverture. À consommer jusqu'au / N° de lot : voir sur le film. Conditionné sous atmosphère protectrice.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	1081 kJ / 256 kcal
Matières grasses	5,1 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	42 g
dont sucres	4,7 g
Fibres	2,3 g
Protéines	9,4 g
Sel	1,1 g

IT 01 75 CE

SERVICE CLIENTS MONOPRIX www.monoprix.fr

0 800 08 4000 Service & appel gratuits

Distribué par MONOPRIX EXPLOITATION 92116 Clichy Cedex

ID=B3

Conditionné par P.R. - Via M. Locatelli, 6 - 12033 Moretta (CN) - Italie.

PENSEZ AU TRI ! BARQUETTE ET OPERCULE PLASTIQUE À JETER

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

POIDS NET :

300 g e

3 350030 202040

Ngày 22 tháng 02 năm 2023

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất Lượng và Vệ Sinh ATTP Toàn Quốc

TRANSLATION
BẢN DỊCH

	HẠN SỬ DỤNG: LÔ: **MONOPRIX** **MÌ TRÒN NHÂN PHÔ MAI RICOTTA VÀ RAU CHÂN VỊT – MPX** MÌ Ý VÀ BỘT MÌ MỀM, BỘT MÌ DURUM (CỨNG), TRỨNG TƯƠI, NHỒI (THỊT) (45%), PHÔ MAI RICOTTA, RAU CHÂN VỊT
PÂTES À LA FARINE DE BLÉ TENDRE ET À LA SEMOULE DE BLÉ DUR, AUX ŒUFS FRAIS, FARCE (45%) À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS	MÌ Ý VÀ BỘT MÌ MỀM, BỘT MÌ DURUM (CỨNG), TRỨNG TƯƠI, NHỒI (THỊT) (45%), PHÔ MAI RICOTTA, RAU CHÂN VỊT
INGRÉDIENTS : farine de ***blé*** tendre 27,5% - ***ricotta*** 12,6% (***lactosérum***, ***lait***, ***sel***, ***crème***, correcteur d'acidité : acide citrique) - semoule de ***blé*** dur 11,8% - ***œufs*** frais 11% - eau - épinards 8,3% - chapelure (farine de ***blé*** tendre, eau, sel, levure, farine de ***blé*** malté) - flocons de pommes de terre (pommes de terre, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras) - poudre de ***lactosérum*** - huile de tournesol - sel - sucre - poivre - ail en poudre - noix de muscade. Traces de ***crustacés***, ***poissons***, ***fruits à coque***, ***céleri*** et ***mollusques***. Les informations en ***gras*** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.	**THÀNH PHẦN: bột mì** mềm 27,5% - **phô mai ricotta** 12,6% (**whey, sữa, muối, kem**, chất điều chỉnh độ acid: acid citric) - **lúa mì** cứng semolina 11,8% - **trứng** tươi 11% - nước - rau chân vịt 8,3% - vụn bánh mì (**bột mì** mềm, nước, muối, men, **bột mì** mạch nha) - mảnh khoai tây (khoai tây, chất nhũ hóa: mono - và diglyceride của acid béo) - **bột whey,** dầu hướng dương - muối - đường - tiêu - bột tỏi - nhục đậu khấu. Có chứa 1 ít thành phần từ **động vật giáp xác, cá, quả hạch, cần tây và động vật thân mềm**. Thông tin **in đậm** dành cho những người không dung nạp hoặc dị ứng.
CONSEILS DE PRÉPARATION : plongez les tortellini ricotta épinards dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez cuire pendant 5 minutes, égouttez et accommodez selon votre goût. **CONDITIONS DE CONSERVATION** : à conserver entre 0°C et +4°C. À consommer immédiatement après ouverture. À consommer jusqu'au / N° de lot : voir sur le film. Conditionné sous atmosphère protectrice.	**CÁCH CHUẨN BỊ:** Nhúng mì tròn nhân phô mai ricotta và rau chân vịt vào một lượng lớn nước sôi có muối. Nấu trong 5 phút, để ráo nước và điều chỉnh theo khẩu vị. **ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN:** Bảo quản trong nhiệt độ từ 0°C đến +4°C. Tiêu thụ nhanh nhất ngay sau khi mở gói. Hạn sử dụng/ Số lô: xem trên bao bì. Được đóng gói trong môi trường bảo vệ.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G		THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH Mỗi 100g	
Energie	1081 kJ / 256 kcal	Năng lượng	1081 kJ/ 256 kcal
Matières grasses	5,1 g	Chất béo	5,1 g
dont acides gras saturés	1,1 g	chất béo bão hoà	1,1 g
Glucides	42 g	Carbohydrate	42 g
dont sucres	4,7 g	Trong đó đường	4,7 g
Fibres	2,3 g	Chất xơ	2,3 g
Protéines	9,4 g	Protein	9,4 g
Sel	1,1 g	Muối	1,1 g

SERVICE CLIENTS MONOPRIX www.monoprix.fr
0 800 08 4000 Service & appel gratuits
Distribué par MONOPRIX EXPLOITATION 92116 Clichy Cedex,

DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG www.monoprix.fr
0 800 08 4000 Dịch vụ và cuộc gọi miễn phí

Phân phối bởi **MONOPRIX EXPLOITATION**
92116 Clichy Cedex

PENSEZ AU TRI ! BARQUETTE ET OPERCULE PLASTIQUE À JETER

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESDETRI.FR

HÃY PHÂN LOẠI RÁC	KHAY NHỰA VÀ MÀNG BỌC DÙNG 1 LẦN

HƯỚNG DẪN CÓ THỂ THAY ĐỔI THEO TỪNG ĐỊA PHƯƠNG
WWW.CONSIGNESDETRI.FR

ID=B3
Conditionné par P.R. - Via M. Locatelli, 6 - 12033 Moretta (CN) - Italie.

POIDS NET :
300 g e

ID=B3
Đóng gói bởi P.R. – Via M. Locatelli, 6 – 12033 Moretta (CN) - Ý

KHỐI LƯỢNG TỊNH
300G

3 350030 202040

Mã vạch

3 350030 202040

Tôi, **Đinh Nguyễn Thị Sương**, Căn cước công dân số 054191009351, cam đoan đã dịch chính xác nội dung giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Pháp** sang **tiếng Việt.**

Ngày 03 tháng 03 năm 2023

Người dịch

Đinh Nguyễn Thị Sương

Ngày 03 tháng 03 năm 2023

(Bằng chữ: Ngày ba tháng ba năm hai nghìn không trăm hai mươi ba)

Tại Ủy Ban Nhân Dân Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh

Tôi, Nguyễn Thanh Bạch

Là Phó Trưởng phòng Tư pháp

CHỨNG THỰC:

Bà **Đinh Nguyễn Thị Sương** là người đã ký vào bản dịch này ~~trước mặt tôi~~.

Số chứng thực: 030782

Quyển số: 01- SCT/CKND

Ngày 03 tháng 03 năm 2023

Phó Trưởng Phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
Q. PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Thanh Bạch

Trang/ *Page No*: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200387-1

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* : 08/02/2023
4. **Ngày phân tích mẫu**/ *Date of Performance of Test* : 08/02/2023
5. **Ngày trả kết quả**/ *Date of Issue* : 13/02/2023
6. **Thông tin mẫu**/ *Name of Sample* : **MÌ TRÒN NHÂN PHÔ MAI RICOTTA VÀ RAU CHÂN VỊT – MPX**
7. **Mô tả mẫu**/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong bao bì kín
8. **Ghi chú**/ *Note* :
9. **Bảng kết quả**/ *Results Table* :

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200387-1

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	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	21	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)
5	LS	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	5	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)
6	LS	Aflatoxin M_1 (*) / Aflatoxin M_1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.008	TS-KT-SK-39:2018 (Ref. TCVN 6685:2009)
7	LS	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
8	LS	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
9	LS	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	$1.3x10^2$	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
10	LS	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
11	LS	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
12	LS	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
13	LS	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
14	LS	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
15	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)
16	LS	Staphylococci dương tính với coagulase (*) / Coagulase-positive staphylococci (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, AMD1:2003)

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*: TSL1230200387-1

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	GHPH/ *LOD*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*

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 THỊ CẨM TUYÊN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL
M.S.D.N: 0314212615 - C.T.T.N.H.H
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

ĐOÀN HỮU LƯỢNG

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.*