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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 105/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 GNOCCHI - MPX**
2. Thành phần: Nước, bột mì cứng (46%), bột gạo, dầu hướng dương, muối.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 55 ngày kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 400 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): GRANDI PASTAI ITALIANI SPA - Via S. Orsola 2/a, 42015 Correggio (RE), 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

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	0,2

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	10^6
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

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 GNOCCHI – MPX

Thành phần: Nước, bột mì cứng (46%), bột gạo, dầu hướng dương, muối.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Giá trị năng lượng 184 kcal (9%); Chất đạm 5,3 g (8%); Carbohydrate 35 g (11%); Đường tổng số 0,6 g (1%); Chất béo 2,2 g (4%); Chất béo bão hòa 0,4 g (2%); Natri 472 mg (24%).

Khối lượng tịnh: 400 g

Nấu chín trước khi ăn theo hướng dẫn sau: Cho nước vào nồi và đun sôi sau đó thả mì vào, thêm một chút muối, đợi mì nổi lên mặt nước thì vớt ra và để ráo, nêm nếm theo khẩu vị.

Bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C. Sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở bao bì.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Sản xuất bởi: GRANDI PASTAI ITALIANI SPA - Via S. Orsola 2/a, 42015 Correggio (RE), 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, đậu nành, trứng, sữa.

Số TCB: 105/EB/2023

MONOPRIX

GNOCCHI

À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

UN GNOCCHI, C'EST JUSTE UNE PÂTE QUI EST EN COLÈRE ET QUI SE MET EN BOULE

GNOCCHI À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

INGRÉDIENTS : eau - semoule de *blé* dur 46% - farine de riz - huile de tournesol - sel. Traces de *soja*, *œufs* et *lait*.
Les informations en *gras* sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

CONSEILS DE PRÉPARATION : plongez les gnocchi dans un grand volume d'eau salée en ébullition. Attendez qu'ils remontent à la surface, égouttez-les et accomodez selon votre goût.

CONDITIONS DE CONSERVATION : à conserver entre 0°C et +4°C. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.

Conditionné par Grandi Pastai Italiani spa, 42015 Correggio (RE), Italie.

À CONSOMMER JUSQU'AU / N° DE LOT :

Distribué par MONOPRIX EXPLOITATION
92116 Clichy Cedex

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	780 kJ / 184 kcal
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	35 g
dont sucres	0,6 g
Fibres	1,7 g
Protéines	5,3 g
Sel	1,2 g

POIDS NET : 400 g e

3 350030 202071

10=A1
Barquette et film plastique à jeter

Ngày 22 tháng 02 năm 2023

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB
M.S.D.N: 0105696842-C.T.T.N.H.H
Q. PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

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

MONOPRIX **GNOCCHI** **À LA SEMOULE DE BLÉ DUR** UN GNOCCHI, C'EST JUSTE UNE PÂTE QUI EST EN COLÈRE ET QUI SE MET EN BOULE	MONOPRIX MÌ GNOCCHI - MPX VỚI BỘT MÌ CỨNG Mì Gnocchi được nặn thành từng viên nhỏ
GNOCCHI À LA SEMOULE DE BLÉ DUR **INGRÉDIENTS :** eau - semoule de ***blé*** dur 46% - farine de riz - huile de tournesol - sel. Traces de ***soja***, ***oeufs*** et ***lait***. Les informations en ***gras*** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. **CONSEILS DE PRÉPARATION :** plongez les gnocchi dans un grand volume d'eau salée en ébullition. Attendez qu'ils remontent à la surface, égouttez-les et accomodez selon votre goût. **CONDITIONS DE CONSERVATION :** à conserver entre 0°C et +4°C. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours. Conditionné par Grandi Pastai Italiani spa, 42015 Correggio (RE), Italie.	MÌ GNOCCHI VỚI BỘT MÌ CỨNG THÀNH PHẦN: nước – bột ***mì*** cứng 46% - bột gạo – dầu hướng dương – muối. Có chứa ***đậu nành, trứng và sữa***. Thành phần ***in đậm*** dành cho những người không dung nạp hoặc dị ứng. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: thả mì gnocchi vào một nồi nước sôi lớn, thêm một chút muối. Đợi mì nổi lên mặt nước, để ráo và điều chỉnh theo khẩu vị của bạn. ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN: bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến +4°C. Sau khi mở, sử dụng trong vòng 3 ngày. Đóng gói bởi Grandi Pastal spa, 42015 Correggio (RE), Ý.
À CONSOMMER JUSQU'AU / N° DE LOT : Distribué par MONOPRIX EXPLOITATION 92116 Clichy Cedex	HẠN SỬ DỤNG / SỐ LÔ: Phân phối bởi MONOPRIX EXPLOITATION 92116 Clichy Cedex

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	780 kJ / 184 kcal
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	35 g
dont sucres	0,6 g
Fibres	1,7 g
Protéines	5,3 g
Sel	1,2 g

POIDS NET : 400 g e

3 350030 202071

ID=A1

Barquette et film plastique à jeter

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH MỖI 100 G

Năng lượng	780 kJ/184 kcal
Chất béo	2,2 g
trong đó axit béo bão hoà	0,4 g
Carbohydrate	35 g
trong đó đường	0,6 g
Chất xơ	1,7 g
Protein	5,3 g
Muối	1,2 g

3 350030 202071

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 400 g

ID=A1
Khay và màng nhựa dùng 1 lần

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, Trần Ngọc Thảo

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: 031555

Quyển số: 01- SCT/CKND

Ngày 03 tháng 03 năm 2023

Phó Trưởng Phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận

CỘNG HÒA X.H.C.N VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
Q. PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

Trần Ngọc Thảo

TSL

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM TSL

ilac-MRA
AOSC
VLAT 1.0322
ISO/IEC 17025:2017

Trang/ *Page No*: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: TSL1230200386-4

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* : 14/02/2023
6. **Thông tin mẫu**/ *Name of Sample* : **MÌ GNOCCHI - MPX**
7. **Mô tả mẫu**/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong bao bì kín
8. **Ghi chú**/ *Note* :
9. **Bảng kết quả**/ *Results Table* :

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*: TSL1230200386-4

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	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	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	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
11	LS	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
12	LS	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
13	LS	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
14	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)

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	GIÁM ĐỐC DIRECTOR
NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN	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 reproducted except in full, without approval of TSL.*