



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 105/EB/2024

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 THỊT BÒ XỐT CÀ CHUA - CASINO**

2. Thành phần: Nước, mì tròn 27% (bột mì cứng semolina, nước, thịt bò, vụn bánh mì (chứa gluten), cà rốt, muối, hành tây, cây thơm, hương liệu tự nhiên, dầu hạt cải), cà chua xay nhuyễn cô đặc 13,2%, thịt bò, cà chua lột vỏ 2,9%, hành tây 2,2%, cà rốt, đường, tinh bột ngô biến tính, muối, cây thơm, hương liệu tự nhiên.

Thịt bò chiếm 7,5% tổng khối lượng tịnh.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 năm 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 đóng gói trực tiếp trong bao bì kim loại.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu): RAYNAL & ROQUELAURE - Site Camaret, Vieux Chemin de Piolenc, 84850 Camaret sur Aigues, France (Pháp).

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	Giới hạn 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	Giới hạn tối đa
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

3. **Chỉ tiêu vi sinh vật:** theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn tối đa cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>E. coli</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella</i>	5	0	Không phát hiện trong 25 g	

Trong đó:

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.
- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

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 13 tháng 09 năm 2024
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất lượng

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

CÔNG TY
TNHH

MÌ TRÒN NHÂN THỊT BÒ XỐT CÀ CHUA - CASINO

Thành phần: Nước, mì tròn 27% (bột mì cứng semolina, nước, thịt bò, vụn bánh mì (chứa gluten), cà rốt, muối, hành tây, cây thơm, hương liệu tự nhiên, dầu hạt cải), cà chua xay nhuyễn cô đặc 13,2%, thịt bò, cà chua lột vỏ 2,9%, hành tây 2,2%, cà rốt, đường, tinh bột ngô biến tính, muối, cây thơm, hương liệu tự nhiên.

Thịt bò chiếm 7,5% tổng khối lượng tịnh.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g: Năng lượng 86 kcal; Chất đạm 3,7 g; Carbohydrat 13 g; Đường tổng số 3,0 g; Chất béo 1,7 g; Natri 324 mg.

Khối lượng tịnh: 400 g

Làm nóng trước khi sử dụng như sau:

- Với lò nướng: cho vào đĩa nướng, có thể rắc phô mai bào lên trên theo ý thích. Nướng trong 10 phút ở nhiệt độ 210°C
- Với lò vi sóng: Hâm nóng trong hộp đựng phù hợp ở công suất tối đa trong 3 phút.
- Với chảo: Làm nóng trên lửa nhỏ trong 4 phút, đảo nhẹ.

Trước khi mở, bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau khi mở, cho vào hộp kín thích hợp bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong ngày.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Sản xuất bởi: RAYNAL & ROQUELAURE - Site Camaret, Vieux Chemin de Piolenc, 84850 Camaret sur Aigues, France (Pháp).

Nhập khẩu và phân phối bởi: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB, Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, P. 01, Q. Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Cảnh báo: Cân nhắc khi sử dụng nếu dị ứng với gluten bột mì. Chứa vết của sữa, cần tây và trứng.

Số TCB: 105/EB/2024.

BẢN DỊCH



Casino
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG TỪ NĂM 1901

MÌ TRÒN NHÂN THỊT BÒ ĐÓNG HỘP



ĐIỂM DINH DƯỠNG
A B C D E

Thịt bò Pháp



Hình ảnh minh họa

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
	POUR 100 g
Energie	360 kJ / 86 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	13 g
dont sucres	3,0 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	3,7 g
Sel	0,81 g

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH	
	Mỗi 100 g
Năng lượng	360 kJ/ 86 kcal
Chất béo	1,7 g
trong đó acid béo bão hòa	0,8 g
Carbohydrat	13 g
trong đó đường	3,0 g
Chất xơ	1,7 g
Protein	3,7 g
Muối	0,81 g



HỘP + NẤP | Thùng rác phân loại

SERVICE CONSOMMATEURS
Satisfait ou remboursé 2 fois
0 800 13 30 16
Service & appel gratuits
Retrouvez-nous sur www.produits-casino.fr
Distribué par Casino
1, Cours Antoine Guichard
42008 Saint-Etienne Cedex 1.

FR 84.029.001 CE

EMB 84029

3 222473 613335

ID=A7

DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG
Hài lòng hoặc hoàn tiền gấp 2
0 800 13 30 16
Dịch vụ & cuộc gọi miễn phí
Tìm kiếm thông tin tại www.produits-casino.fr
Phân phối bởi Casino
1, Cours Antoine Guichard
42008 Saint-Etienne Cedex 1.

FR 84.029.001 CE

EMB 84029

[Mã vạch]
3 222473 613335

ID=A7



Signature

<p>RAVIOLI PUR BOEUF* À LA SAUCE TOMATE. *AROMATISÉ</p> <p>INGRÉDIENTS</p> <p>Eau - ravioli 27% (semoule de <i>blé dur</i> - eau - viande de boeuf - chapelure (dont <i>gluten</i>) - carotte - sel - oignon - plante aromatique - arôme naturel - huile de colza) - purée de tomates mi-réduite 13,2% - viande de boeuf - tomate pelée 2,9% - oignon 2,2% - carotte - sucre - amidon transformé de maïs - sel - plante aromatique - arômes naturels. Viande de boeuf mise en œuvre : 7,5 % du poids net total.</p> <p>Traces de <i>lait, céleri et œuf</i>.</p> <p>Viande de Boeuf (origine : France)</p> <p>Les informations en <i>gras</i> sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.</p>	<p>MÌ TRÒN NHÂN THỊT BÒ ĐÓNG HỘP* SÓT CÀ CHUA</p> <p>Nước - mì tròn 27% (bột mì cứng semolina - nước - thịt bò - vụn bánh mì (bao gồm <i>gluten</i>) - cà rốt - muối - hành tây - cây thom - hương liệu tự nhiên - dầu hạt cải) - cà chua xay nhuyễn cô đặc 13,2% - thịt bò - cà chua lột vỏ 2,9% - hành tây 2,2% - cà rốt - đường - tinh bột ngô biến tính - muối - cây thom, hương liệu tự nhiên. Thịt bò được sử dụng: 7,5% tổng khối lượng tịnh.</p> <p>Có vết của <i>sữa, cần tây và trứng</i>.</p> <p>Thịt bò (xuất xứ: Pháp)</p> <p>Thông tin in đậm dành cho những người không dung nạp hoặc dị ứng.</p>
<p>PRÉPARATION</p> <p>Au four traditionnel : disposez dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé. Faites gratiner 10 minutes à four chaud (Th. 7).</p> <p>Au four à micro-ondes : réchauffez dans un récipient adapté 3 minutes à puissance maximale.</p> <p>À la casserole : réchauffez à feu doux 4 minutes en remuant délicatement.</p>	<p>HƯỚNG DẪN</p> <p>Trong lò nướng truyền thống: Đặt vào đĩa nướng, rắc phô mai bào lên trên. Nướng trong 10 phút ở nhiệt độ lò đã được làm nóng trước (Chế độ 7).</p> <p>Trong lò vi sóng: Hâm nóng trong hộp đựng phù hợp ở công suất tối đa trong 3 phút.</p> <p>Trong chảo: Hâm nóng trên lửa nhỏ trong 4 phút, đảo nhẹ.</p>
<p>CONSERVATION</p> <p>Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique approprié et à consommer rapidement.</p> <p>A consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur l'un des fonds de la boîte.</p> <p>Poids net 400 g (1 portion)</p>	<p>BẢO QUẢN</p> <p>Trước khi mở, bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau khi mở, cho vào hộp kín thích hợp bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng nhanh chóng.</p> <p>Hạn sử dụng/ số lô: xem ở đáy hộp.</p> <p>Khối lượng tịnh 400 g (1 phần)</p>

Ngày 08 tháng 08 năm 2024

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất Lượng

(đã ký và đóng dấu)

Signature

Tôi, Trịnh Hiếu Minh, Căn cước công dân số: 038300031942 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 07/01/2022; Cam đoan dịch chính xác giấy tờ văn bản này từ tiếng **Pháp sang tiếng Việt**.

Người dịch

Miz

Trịnh Hiếu Minh

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 04 tháng 09 năm 2024 (Ngày mùng bốn tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn)

Tại, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Vũ Lhi Phương* - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do bà Trịnh Hiếu Minh, Căn cước công dân số: 038300031942 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 07/01/2022, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Pháp sang tiếng Việt**.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Trịnh Hiếu Minh;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 03 bản chính, mỗi bản gồm 03 tờ, 03 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 19250 Quyển số: 01/2024 TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Vũ Lhi Phương

NG
NG
UE
P H

Casino
PRODUITS DE QUALITÉ DEPUIS 1901

RAVIOLI
PUR BŒUF



VIANDE
BOVINE
FRANÇAISE

VALEURS NUTRITIONNELLES
MOYENNES

Énergie	700 kJ / 166 kcal
Protéines	17 g
Glucides	13 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Prébiotiques	3,7 g
Sel	0,81 g



SERVICE CONSOMMATEURS

Service au consommateur 7/24h

0 800 13 30 16

Service & appel
gratuits

Adresse : 1, Cours Antoine Garraud
42008 Saint-Etienne Cedex 1



3 222473 613335

Casino
PRODUITS DE QUALITÉ DEPUIS 1901

RAVIOLI
PUR BŒUF



VIANDE
BOVINE
FRANÇAISE

RAVIOLI PUR BŒUF * À LA SAUCE
TOMATE * AROMATISÉ

INGRÉDIENTS

Eau - tomates 2% (sauce de bœuf - eau - viande
de bœuf - chapelure (dont gluten) - carotte - sel -
origan - pâte aromatisée - vinaigre blanc - huile de
colza) - sauce de tomates aromatisée (1,7% - viande
de bœuf - tomate - jus 2,8% - ail - sel -
cumin - sucre - amidon transformé de maïs - sel)
- plante aromatique - arômes naturels. Viande
de bœuf mise en œuvre : 7,5% du poids net total.
Traces de lait, œufs et miel.

Viande de bœuf (origine : France)
Les informations en gras sont destinées aux
personnes allergiques ou intolérantes.

PRÉPARATION

Au four traditionnel : préchauffez le bœuf au bœuf à
protéine, suspendez la France (règle France gramin
10 minutes à four chaud (180°C).

Au four à micro-ondes : réchauffez dans un
récipient adapté 3 minutes à puissance maximale.

A la casserole : réchauffez à feu doux 4 minutes
en remuant régulièrement.

CONSERVATION

Avant ouverture, à conserver à température
ambiante. Après ouverture, à conserver au
réfrigérateur dans un récipient hermétique propre
et à consommer rapidement.
À conserver de préférence jusqu'à 10 jours de la
date de fabrication de la boîte.

Poids net 400 g (1 portion)

H.D. / M.T.

Ngày 08 tháng 08 năm 2024



LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-225507-A

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

Address/ Địa chỉ:

Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành Phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Report Issued: 06-Sep-2024

BVAQ Reference: 24-225507

Sample(s) Received: 23-Aug-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 24-Aug-2024 to 06-Sep-2024

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: Mi tròn nhân thịt bò xốt cà chua - Casino

Lab ID: 24-225507-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Canned sample/ Mẫu đóng hộp

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)/ Total Plate Count (30°C)	<10	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)
Escherichia coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2:2008)
Deoxynivalenol (DON)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=30)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-025: 2021 (Ref. BS EN 15891:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010: 2021 (Ref. AOAC 2004.10)
Zearalenone (ZEN)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=5.0)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-026: 2021 (Ref. TCVN 9591:2013, ISO 17372:2008)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số/ Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07)
Chì/ Lead (Pb)	<MQL=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	<MQL=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

MDL/ GHPH Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
MQL/ GHDL Method Quantitation Limit/ Giới hạn định lượng của phương pháp
ND/ KPH: Not Detected/ Không phát hiện* Subcontracted test/ Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ
* ISO 17025 not accredited/ Chỉ hiệu chưa được công nhận ISO 17025
Information provided by clients: company, address, samples names/
Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫuThis Test Report shall not be reproduced, except in full, without prior written permission of the BVAQ company/
Không được trích sao một phần báo cáo thử nghiệm này mà không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty BVAQIf there are questions or concerns on this report, please contact:
Khi khách hàng cần thêm thông tin về kết quả, xin vui lòng liên hệ:
Customer Service/ Bộ phận chăm sóc khách hàng:
Tel: (84-292) 3 888 678 - 3 888 779
Email: cllab@bvaq.com