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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: PR_005/TP/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH EB TÂN PHÚ**

Địa chỉ: Số 1/1, đường Trường Chinh, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 5438 6789

E-mail: customer.care@bigc-vietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0312120895

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

1389/GCNATTP-BQLATTP, cấp ngày 09/10/2017 tại TP. Hồ Chí Minh

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **TAI HEO CHUA NGỌT**
2. Thành phần: Tai heo (≥ 50%), nước, giấm, đường, tỏi, ớt, muối i-ốt.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   - Khối lượng tịnh hỗn hợp: 450 g – Khối lượng tai heo: 230 g
   - Khối lượng tịnh hỗn hợp: 750 g – Khối lượng tai heo: 430 g
   - Khối lượng tịnh hỗn hợp: 1,5 kg – Khối lượng tai heo: 900 g

   hoặc tùy theo nhu cầu của khách hàng

   Chất liệu bao bì: Hũ nhựa PET.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Mã số	Tên	Địa chỉ	Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
122	Công Ty TNHH EB Tân Phú	Số 1/1, đường Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh	1389/GCNATTP-BQLATTP, cấp ngày 09/10/2017 tại TP. Hồ Chí Minh
134	Siêu Thị EB Thảo Điền – Công Ty TNHH EB Tân Phú	Tầng hầm lửng, Tòa nhà Thảo Điền Pearl, số 12, đường Quốc Hương, P. Thảo Điền, Q. 2, TP. Hồ Chí Minh	562/GCNATTP-SCT, cấp ngày 31/03/2017 tại TP. Hồ Chí Minh
136	EB Âu Cơ – Công Ty TNHH EB Tân Phú	Khu căn hộ và TTTM Đông Phương, số 685 đường Âu Cơ, P. Tân Thành, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh	1065/2017/GCNATTP-SCT, cấp ngày 25/09/2017 tại TP. Hồ Chí Minh
137	Chi Nhánh Công Ty TNHH EB Tân Phú tại Mỹ Tho	545 đường Lê Văn Phẩm, P. 5, TP. Mỹ Tho, T. Tiền Giang	760/GCNATTP-SCT, cấp ngày 20/08/2019 tại T. Tiền Giang

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Chỉ tiêu kim loại nặng: theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT về 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 cho phép
1.	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
2.	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1

2. Chỉ tiêu vi sinh vật: theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-3:2012/BYT về 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 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.	*Escherichia coli*	5	2	5×10^1	5×10^2
3.	*Salmonella*	5	2	Không phát hiện (/25g)	

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 kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ cần một 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 20 tháng 12 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN EB TÂN PHÚ

Nguyễn Lương Minh Trang

GIÁM ĐỐC SIÊU THỊ

ĐÍNH KÈM : **DỰ THẢO NHÃN**

TAI HEO CHUA NGỌT

Đậm đà – Tươi ngon

Thành phần: Tai heo (≥ 50%), nước, giấm, đường, tỏi, ớt, muối i-ốt

HDSD: Dùng ngay hoặc chế biến tùy thích.

HDBQ: Bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản trong tủ lạnh sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất:

Khối lượng tịnh hỗn hợp: : Khối lượng tai heo:

Số tự CBSP: PR_005/TP/2019

Sản phẩm của Công Ty TNHH EB Tân Phú, Số 1/1, đường Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

TAI HEO CHUA NGỌT

Đậm đà – Tươi ngon

Thành phần: Tai heo (≥ 50%), nước, giấm, đường, tỏi, ớt, muối i-ốt

HDSD: Dùng ngay hoặc chế biến tùy thích.

HDBQ: Bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản trong tủ lạnh sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất:

Khối lượng tịnh hỗn hợp: : Khối lượng tai heo:

Số tự CBSP: PR_005/TP/2019

Sản xuất tại: Công Ty TNHH EB Tân Phú, Số 1/1, đường Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

TAI HEO CHUA NGỌT

Đậm đà – Tươi ngon

Thành phần: Tai heo (≥ 50%), nước, giấm, đường, tỏi, ớt, muối i-ốt

HDSD: Dùng ngay hoặc chế biến tùy thích.

HDBQ: Bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản trong tủ lạnh sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất:

Khối lượng tịnh hỗn hợp: Khối lượng tai heo:

Số tự CBSP: PR_005/TP/2019

Sản xuất tại: Siêu Thị EB Thảo Điền – Công Ty TNHH EB Tân Phú, Tầng hầm lửng, Tòa nhà Thảo Điền Pearl, số 12, đường Quốc Hương, P. Thảo Điền, Q. 2, TP. Hồ Chí Minh

TAI HEO CHUA NGỌT

Đậm đà – Tươi ngon

Thành phần: Tai heo (≥ 50%), nước, giấm, đường, tỏi, ớt, muối i-ốt

HDSD: Dùng ngay hoặc chế biến tùy thích.

HDBQ: Bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản trong tủ lạnh sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất:

Khối lượng tịnh hỗn hợp: : Khối lượng tai heo:

Số tự CBSP: PR_005/TP/2019

Sản xuất tại: EB Âu Cơ – Công Ty TNHH EB Tân Phú, Khu căn hộ và TTTM Đông Phương, số 685 đường Âu Cơ, P. Tân Thành, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

TAI HEO CHUA NGỌT

Đậm đà – Tươi ngon

Thành phần: Tai heo (≥ 50%), nước, giấm, đường, tỏi, ớt, muối i-ốt

HDSD: Dùng ngay hoặc chế biến tùy thích.

HDBQ: Bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản trong tủ lạnh sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất:

Khối lượng tịnh hỗn hợp: Khối lượng tai heo:

Số tự CBSP: PR_005/TP/2019

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty TNHH EB Tân Phú tại Mỹ Tho, 545 đường Lê Văn Phẩm, P. 5, TP. Mỹ Tho, T. Tiền Giang

M.S.D.N: 0312120895-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
EB TÂN PHÚ
Q. TÂN PHÚ - T.P HỒ CHÍ MINH

ilac-MRA

BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM

VILAS 237

SGS

Report N°: 19121900E0

Ho Chi Minh City, Date: December 05, 2019
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 05/12/2019

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

REF. NO.: FDL19/13781-3
Đơn hàng: FDL19/13781-3

CLIENT'S NAME : **CÔNG TY TNHH EB TÂN PHÚ**
Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : **1/1 TRƯỜNG CHINH, P TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ, TP HỒ CHÍ MINH**
Địa chỉ

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

Sample description *Mô tả mẫu*	: **PREPARED FOOD** : *Thực Phẩm Chế Biến Sẵn*
Number of sample *Số lượng mẫu*	: 01 sample : *01 mẫu*
Sample characterisation/ condition *Tình trạng mẫu*	: Sample in plastic bag : *Mẫu chứa trong túi nhựa*
Client's reference *Chú thích của khách hàng*	: **TAI HEO CHUA NGỌT**
Date sample(s) received *Ngày nhận mẫu*	: November 28, 2019 : *28/11/2019*
Testing period *Thời gian thử nghiệm*	: November 28 – December 05, 2019 : *28/11/2019 – 05/12/2019*
Test requested *Yêu cầu thử nghiệm*	: As applicant's requirement : *Theo yêu cầu của khách hàng*
Test result *Kết quả kiểm nghiệm*	: Please refer to the next page(s) : *Vui lòng tham khảo trang sau*

M.S.D.N: 0100114025-C CÔNG TY SGS VIỆT NA TRÁCH NHIỆM HỮU H QUẬN 3 - TP. HỒ C

SGS Vietnam Ltd.
198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this

DETAIL TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Testing Analysis *Chỉ tiêu phân tích*	Method *Phương pháp*	Result *Kết quả*	Unit *Đơn vị*
1. Total Plate Count *Tổng vi khuẩn hiếu khí*	ISO 4833-1:2013 (A) (H)	< 10	cfu/g
2. *E. Coli* *E. Coli*	ISO 16649-3:2015 (A)	0	MPN/g
3. *Salmonella* spp. *Salmonella spp.*	ISO 6579-1:2017 (A)	Not Found *Không phát hiện* LOD_{50} = 0.8 cfu	/25g
4. Cadmium (Cd) *Cadimi*	Ref. AOAC 2013.06 (21st Ed., 2019) (A) (H)	Not detected *Không phát hiện* LOD = 0.03	mg/kg
5. Lead (Pb) *Chì*		Not detected *Không phát hiện* LOD = 0.03	mg/kg

Note/*Ghi chú*:

- LOD = Limit of Detection/ *Giới hạn phát hiện*
- When the chemical analyte is detected but the concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ". If the result was calculated from sum of individual analytes, it was done without single values below LOQ taken into account. For microbiological analyte, according to the plate count testing method with dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies was not formed was reported as <10 cfu/g.
  Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả sẽ được thể hiện là "< LOQ". Nếu kết quả được tính từ tổng của từng chỉ tiêu, nó được thực hiện không bao gồm các giá trị đơn lẻ nhỏ hơn giới hạn định lượng. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc sẽ được trả kết quả <10 cfu/g.
- The method(s) remarked with (A), (H) and (T) is (are) designated by the Ministry of Agriculture and Rural Development, the Ministry of Health, and the Ministry of Industry and Trade, respectively.
  Phương pháp được đánh dấu bằng chữ (A), (H) và (T) là phương pháp tương ứng được công nhận bởi Bộ Nông Nghiệp Và Phát Triển Nông Thôn, Bộ Y Tế, và Bộ Công Thương

REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS
Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam
Lâm Văn Xự

CÔNG TY SGS VIỆT NAM TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN QUẬN 3 - T.P. HỒ CHÍ MINH

Lâm Văn Xự
Trưởng Phòng Thử Nghiệm Thực Phẩm

SGS Vietnam Ltd.
198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this