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

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**Số:** 09/EB/2018

**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: 02839958368 Fax: 02839958423

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: .....; Ngày cấp: .....; Nơi cấp: .....

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Phô mai Coulommiers**

2. Thành phần: Sữa bò tiệt trùng, muối, sữa lên men, khuẩn làm đông.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 42 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 350 g/ hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa PE/ PP, bên ngoài là hộp giấy. Cam kết bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất bởi: **Société Fromagère de Retiers SNC (EMB 35239A (R))**

Địa chỉ: 8 Fromy, 35240 Retiers, France

Hoặc

**Societe Fromagere de Sainte Cecile EMB 50453 (C)**

Địa chỉ: L'Acherie, 50800 Sainte-Cécile, France

Ký tự (C hoặc R) kế bên hạn sử dụng tốt nhất chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

Xuất xứ: Pháp

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** *( Nhãn chính và nhãn phụ sản phẩm đính kèm)*

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ Quyết định 46/2007/QĐ–BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm).

+ QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).

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 07 năm 2018*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*(Ký tên, đóng dấu)*

CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng

Business Development Director

# NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

**Tên sản phẩm: Phô mai Coulommiers**

**Thành phần:** Sữa bò tiệt trùng, muối, sữa lên men, khuẩn làm đông.

**Ngày sản xuất: .../.../...**

**Hạn sử dụng:** 42 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày hết hạn xem trên bao bì sản phẩm.

**Khối lượng tịnh:** 350 g

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ từ +4 °C đến +8 °C.

Sản xuất bởi: **Société Fromagère de Retiers SNC (EMB 35239A (R))**

Địa chỉ: 8 Fromy, 35240 Retiers, France

Hoặc

**Societe Fromagere de Sainte Cecile EMB 50453 (C)**

Địa chỉ: L'Acherie, 50800 Sainte-Cécile, France

Ký tự (C hoặc R) kế bên hạn sử dụng tốt nhất chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

Xuất xứ: Pháp

**Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**

Địa chỉ: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu , Phường 01, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 02839958368 Fax: 02839958423

# NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM

M.S.D.N: 0105696442
CÔNG TY
TNHH
DỊCH VỤ
EB
Q.PHÚ NHUẬN - T.P HỒ CHÍ MINH

à pâte molle et à croûte fleurie. **Ingrédients :** Lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques et d'affinage, enzyme coagulante. Ce Coulommiers est fabriqué en France avec du lait origine France. (E) **Queso madurado de pasta blanda con mohos.** Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, fermentos de maduración, cuajo de leche microbiano. Este Coulommiers se elabora en Francia a partir de leche procedente de Francia. (NL) **Zachte kaas met schimmelkorst. Ingrediënten:** Gepasteuriseerde melk, zout, melk- en rijpingsfermenten, stremselenzym. Deze Coulommiers is geproduceerd in Frankrijk van melk uit Frankrijk.

Poids net à l'emballage :
Peso neto al envasar:
Nettogewicht bij verpakking:

**350g**

Produit soumis à dessiccation.
Producto sujeto a desecación.
Product onderhevig aan uitdroging.

(E) **Conservation:** Votre Coulommiers Carrefour se conservera idéalement dans son papier d'emballage, placé dans le compartiment légumes de votre réfrigérateur. À conserver entre +4°C et +8°C. À consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le fond de la boîte. (E) **Conservación:** Conservar su *Queso Coulommiers* Carrefour idealmente en su envase original, en el compartimento de hortalizas del frigorífico. Conservar entre +4°C y +8°C. Consumir preferentemente antes del / Nº de lote: ver en el fondo del envase. (NL) **Bewaring:** Uw Coulommiers van Carrefour bewaart het best in het verpakkingspapier in de groentelade van uw koelkast. Te bewaren tussen +4°C en +8°C. Ten minste houdbaar tot / Lotnr.: zie bodem doos.

Nutrition / Nutrición / Voeding

| Valeurs moyennes pour / Valores medios por / Gemiddelde waarde per 100g |
|---|
| Energie / Valor energético |
| Matières grasses / Grasas / Vetten<br>*dont saturés / de las cuales saturadas / waarvan verzadigd* |
| Protéines / Proteínas / Eiwitten |
| Sel / Sal / Zout |

Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France
Fabriqué en France par / Fabricado en Francia por / Geproduceerd in Frankrijk door C = EMB 50453 ou / o / of R = 35239A pour / para / voor Interdis.

(F) N°Cristal 09 69 39 7000
APPEL NON SURTAXE

(E) Centros Comerciales Carrefour S.A. - C/ Campezo, 16 28022 MADRID - España - Tel.: 914 908 900

(B) Tél: 0800/9.10.11

®46744623

3 270190 021148

Une alimentation équilibrée et des sucres.
Mangez équilibré, bougez !
Consumir cantidades insignificantes de hidratos de carbono.
Una ingesta equilibrada y ejercicio!
Consumeren hoeveelheden koolhydraten en suikers.
Eten: het evenwichtig en beweeg!

**Số: 1804571/KQKN**
**Mã số: 1804135-2**
*Trang* **1** | 2

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

**Tên khách hàng:** **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**

**Địa chỉ:** 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

**Tên mẫu:** **PHÔ MAI COULOMMIERS**

**Tình trạng mẫu:** Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín, bảo quản lạnh

**Ngày nhận mẫu:** 18/04/2018 **Thời gian thử nghiệm:** 18/04 – 27/04/2018

**Ngày trả kết quả:** 27/04/2018

**Kết quả:** Xem trang 2/2

*Ghi chú:* *(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005*
*KPH: không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện*
*Chỉ tiêu 18-20 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g*
*(a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện*

| Phụ trách PTN | GIÁM ĐỐC |
|---|---|
| Nguyễn Kim Liễu | Nguyễn Thị Hồng |

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN DỊCH VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ KHUÊ NAM

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ | KẾT QUẢ | PHƯƠNG PHÁP THỬ |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Năng lượng | Kcal/100g | **314** | Được tính từ protein, carbohydrate và lipid |
| 02 | Protein | % | **19.0** | AOAC 991.20(*) |
| 03 | Hàm lượng chất béo sữa | % | **19.2** | Ref. AOAC 948.22 (*) |
| 04 | Carbohydrate | % | **16.3** | TCVN 4594:1988(*) |
| 05 | Độ ẩm | % | **41.6** | TCVN 7729:2007 |
| 06 | Hàm lượng NaCl | % | **1.41** | AOAC 937.09(*) |
| 07 | Chì (Pb) | mg/kg | **KPH (LOD=0.01)** | AOAC 999.11(*) |
| 08 | Aflatoxin M1 | µg/kg | **KPH (LOD=0.01)** | Ref.AOAC 986.16 |
| 09 | Benzylpenicilin | µg/kg | **KPH (LOD=4.0)** | TCVN 8106:2009 |
| 10 | Tetracyclin | µg/kg | **KPH (LOD=100)** | TCVN 8106:2009 |
| 11 | Streptomycin | µg/kg | **KPH (LOD=200)** | TCVN 8106:2009 |
| 12 | Gentamicin | µg/kg | **KPH (LOD=200)** | TCVN 8106:2009 |
| 13 | Spiramycin | µg/kg | **KPH (LOD=200)** | TCVN 8106:2009 |
| 14 | Endosulfan | mg/kg | **KPH (LOD=0.01)** | Ref. AOAC 2007.01(a) |
| 15 | Aldrin và Dieldrin | mg/kg | **KPH (LOD=0.006)** | Ref. AOAC 2007.01(a) |
| 16 | DDT | mg/kg | **KPH (LOD=0.02)** | Ref. AOAC 2007.01(a) |
| 17 | Cyfluthrin | mg/kg | **KPH (LOD=0.04)** | Ref. AOAC 2007.01(a) |
| 18 | *Escherichia Coli* | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 16649-2:2001(*) |
| 19 | *Listeria monocytogens* | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 11290-2:2004 |
| 20 | Staphylococci dương tính với coagulase | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 6888-1:2003(*) |
| 21 | Salmonella | /25g | **Không phát hiện** | ISO 6579:2007 |