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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 43/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: **Bột bánh xốp nhào sẵn**

2. Thành phần: Bột mì 47,5%, dầu thực vật (dầu cọ, cải dầu 15.8%), nước, cồn ethyl, muối, nước cốt chanh, chất xử lý bột: L-cysteine (E920), phẩm màu tổng hợp: beta-carotenoids (E160a).

Thành phần có thể chứa sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 35 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì.

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

- Khối lượng tịnh: 230 g/ gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa PE/PP. 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: **EuroRaulet - GROUPE CERELIA (EMB 39462B (D))**

Địa chỉ: ZI du Firoulage, 39700 Rochefort sur Nenon, France

Hoặc

APM - Alsacienne de Pates Ménagères - Cérélia Group (EMB 67205 (H))

Địa chỉ: 17, rue de l'Industrie, BP 142, 67723 Hoerdt Cedex, France

Xuất xứ: Pháp

Ký tự (D hoặc H) lần lượt ở đầu và cuối số lô chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

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).

+ Văn bản hợp nhất 02: Thông tư hướng dẫn việc quản lí phụ gia 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)

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB Q.PHÚ NHUẬN TP.HỒ CHÍ MINH

CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng

Business Development Director

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Bột bánh xốp nhào sẵn

Thành phần: Bột mì 47,5%, dầu thực vật (dầu cọ, cải dầu 15.8%), nước, cồn ethyl, muối, nước cốt chanh, chất xử lý bột: L-cysteine (E920), phẩm màu tổng hợp: beta- carotenoids (E160a).

Thành phần có thể chứa sữa.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 35 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì.

Khối lượng tịnh: 230 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng cho các món ăn mặn và ngọt. Ăn nóng hoặc lạnh. Chế biến ngay sau khi mở bao bì và sử dụng ngay sau khi nướng.

Hướng dẫn cách làm:

1-Lấy bột ra khỏi bao bì 5 phút trước khi sử dụng sẽ dễ sử dụng hơn.

2-Làm nóng lò nướng đến 220°C (mức 7)

3-Lấy bột trải ra trực tiếp lên trên giấy nướng trong chảo nướng.

4- Cắt phần giấy thừa.

5-Lấy nĩa chọc phần đế bánh bột.

6-Nhồi nhân và cho vào lò trong 30 đến 35 phút ở nhiệt độ 180-200°C (mức 6)

Thời gian nướng điều chỉnh theo màu vàng của bánh.

Khuyến nghị: không nên đông lạnh sản phẩm hoặc nướng bằng lò vi sóng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến +6°C.

Sản xuất bởi: **EuroRaulet - GROUPE CERELIA (EMB 39462B (D))**

Địa chỉ: ZI du Firoulage, 39700 Rochefort sur Nenon, France

Hoặc

APM - Alsacienne de Pates Ménagères - Cérélia Group (EMB 67205 (H))

Địa chỉ: 17, rue de l'Industrie, BP 142, 67723 Hoerdt Cedex, France

Xuất xứ: Pháp

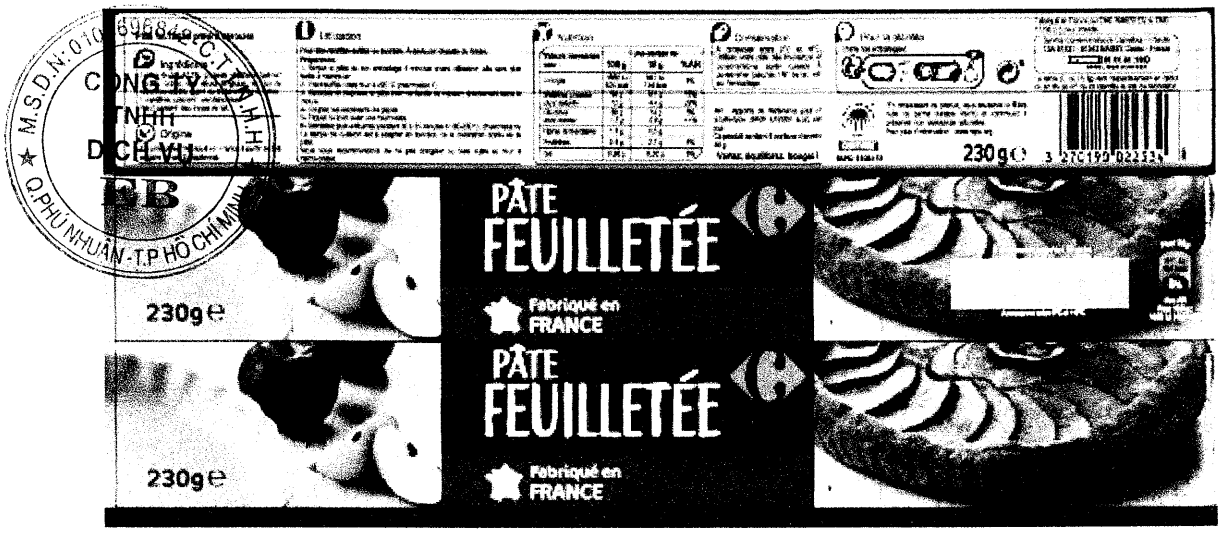
Ký tự (D hoặc H) lần lượt ở đầu và cuối số lô chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

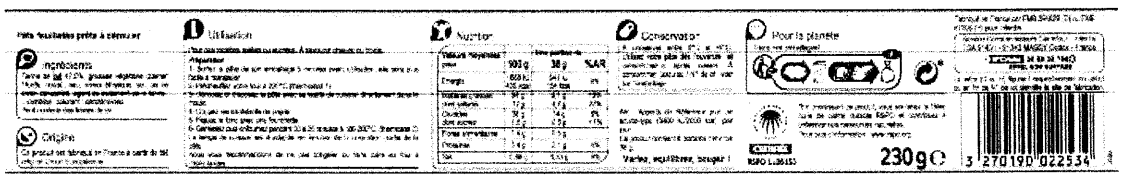
Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

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

Điện thoại: 02839958368 Fax: 02839958423

NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM





Conservation

À conserver entre 0°C et +6°C. Utilisez votre pâte dès l'ouverture, et consommez-la après cuisson. À consommer jusqu'au / N° de lot : voir sur l'emballage.

Pour la planète

Trions nos emballages!

Fabriqué en France par EMB 39462B (D) ou EMB 67205 (H) pour Interdis.

Service Consommateurs Carrefour - Interdis
TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France
N°Cristal 09 69 39 7000
APPEL NON SURTAXE

La lettre (D ou H) figurant respectivement en début ou en fin de N° de lot identifie le site de fabrication.

AR : Apports de Référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal), par jour.
Ce produit contient 6 portions d'environ 38 g.

Variez, équilibrez, bougez !

CERTIFIÉE
RSPO-1106153

*En choisissant ce produit, vous soutenez la filière huile de palme durable RSPO et contribuez à préserver nos ressources naturelles.
Pour plus d'information : www.rspo.org.

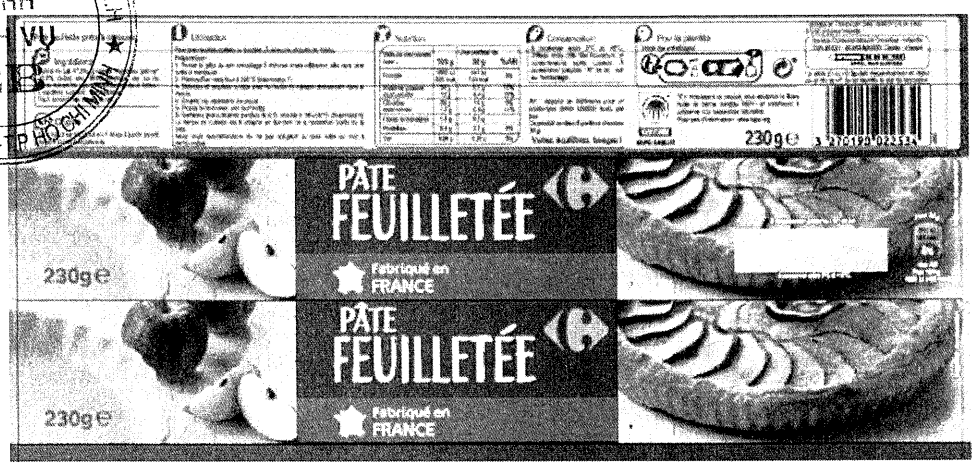
230g e

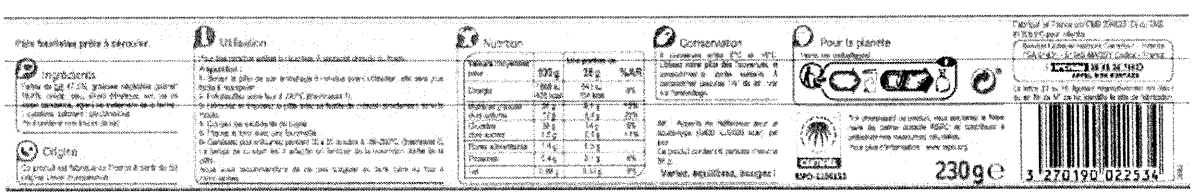
3 270190 022534

3692

3270190022534– Label translation ENG

3270190022534 – BẢN DỊCH NHÃN TIẾNG VIỆT





1	2	3	4

1/

Pâte feuilletée prête à dérouler.

Ingrédients

Farine de blé 47,5%, graisses végétales (palme* 15,8%, colza), eau, alcool éthylique, sel, jus de citron concentré, agent de traitement de la farine : L-cystéine, colorant : caroténoïdes.
Peut contenir des traces de lait.

Origine

Ce produit est fabriqué en France à partir de blé origine Union Européenne.

Bột bánh xốp mỏng nhào sẵn
Thành phần Bột mỳ 47.5%, mỡ và dầu thực vật (cọ*, cải dầu 15.8%), nước, cồn ethyl, muối, nước cốt chanh, chất xử lý bột: L-cysteine, màu: carotenoids Có thể chứa thành phần của sữa.
Xuất xứ Sản phẩm này được sản xuất tại Pháp với bột lúa mỳ có nguồn gốc từ Liên Minh Châu Âu.

3270190022534– BẢN DỊCH NHÃN TIẾNG VIỆT

2/

Utilisation

Pour des tartes salées ou sucrées. À savourer chaude ou froide.

Préparation :

1- Sortez la pâte de son emballage 5 minutes avant utilisation, elle sera plus facile à manipuler.
2- Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7).
3- Déroulez et disposez la pâte avec sa feuille de cuisson directement dans le moule.
4- Coupez les excédents de papier.
5- Piquez le fond avec une fourchette.
6- Garnissez puis enfournez pendant 30 à 35 minutes à 180-200°C, (thermostat 6). Le temps de cuisson est à adapter en fonction de la coloration dorée de la pâte.

Nous vous recommandons de ne pas congeler ou faire cuire au four à micro-ondes.

Cách sử dụng

Dùng cho các món ăn mặn và ngọt. Ăn ấm hoặc lạnh.

Chuẩn bị:

1-Lấy bột ra khỏi bao bì 5 phút trước khi sử dụng, sẽ dể sử dụng hơn.
2-Làm nóng lò nướng đến 220°C (mức 7)
3-Lấy bột trải ra trực tiếp lên trên giấy nướng trong chảo nướng.
4- Cắt phần giấy thừa.
5-Lấy nĩa chọc phần đế bánh bột.
6-Nhồi nhân và cho vào lò trong 30 đến 35 phút ở nhiệt độ 180-200°C (mức 6)
Thời gian nướng điều chỉnh theo màu vàng của bánh.
Chúng tôi khuyến nghị không nên động lạnh sản phẩm hoặc nướng bằng lò vi sóng.

3/

Nutrition

Valeurs moyennes pour :	100 g	Une portion de 38 g	%AR
Energie	1688 kJ 405 kcal	641 kJ 154 kcal	8%
Matières grasses *dont saturés*	24 g *12 g*	9,1 g *4,4 g*	13% 22%
Glucides *dont sucres*	38 g *1,5 g*	14 g *0,6 g*	6% *<1%*
Fibres alimentaires	1,4 g	0,5 g	
Protéines	5,4 g	2,1 g	4%
Sel	0,88 g	0,33 g	6%

Dinh dưỡng

giá trị trung bình trong:	100 g	1 phần 38 g	% RDI
Năng lượng	1688 kJ 405kcal	641 kJ 154 kcal	8 %
Chất béo bão hòa	24 g 12 g	9.1 g 4.4 g	13 % 22 %
Carbonhydrates Đường	38 g 1.5 g	14 g 0.6 g	6 % <1%
Chất xơ	1.4	0.5 g	
Đạm	5.4 g	2.1 g	4 %
Muối	0.88 g	0.33 g	6 %

3270190022534– Label translation ENG

3270190022534 – BẢN DỊCH NHÃN TIẾNG VIỆT

Bảo quản Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến +6°C. Sử dụng ngay khi mở bao bì và ăn ngay sau khi nướng Sử dụng trước ngày/số lô: Xem trên bao bì sản phẩm	**Vì trái đất** Hãy phân loại rác bao bì.	Sản xuất tại Pháp bởi EMB 39462B (D) hoặc EMB 67205 (H) cho Interdis.
RDI: chỉ số tiêu thụ tham chiếu hàng ngày cho chế độ ăn trung bình của người lớn (8400 kJ / 2000 Kcal). Sản phẩm bao gồm 6 phần 38g. **Đa dạng, Cân Bằng, Di Chuyển!**	* Bằng việc lựa chọn sản phẩm này, bạn đang góp phần duy trì nền công nghiệp dầu cọ RSPO và đóng góp vào việc bảo tồn các nguồn tài nguyên thiên nhiên. Thông tin chi tiết vui lòng xem tại: www.rspo.org	Carrefour CSKH - Interdis-TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France Điện thoại : 09 89 39 7000 (không tính cước cuộc gọi) Ký tự (D hoặc H) lần lượt ở đầu và cuối số lô chỉ ra nơi sản xuất của sản phẩm.

3270190022534– Label translation ENG

3270190022534 – BẢN DỊCH NHÃN TIẾNG VIỆT

	Bột bánh xốp nhào sẵn		Số phần dùng đề xuất
	Sản xuất tại Pháp	Sử dụng trước ngày/số lô: Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến +6°C.	Trong 38g 8% Lượng RDI Trong 100g 1688kJ (405 kcal)
	Bột bánh xốp nhào sẵn		Số phần dùng đề xuất
	Sản xuất tại Pháp		

Số: 1805360/KQKN
Mã số: 1805066-28

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: **BỘT BÁNH XÓP NHÀO SẴN**

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

Ngày nhận mẫu: 09/05/2018 **Thời gian thử nghiệm:** 09/05 – 15/05/2018

Ngày trả kết quả: 16/05/2018

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
Các chỉ tiêu 09-14 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

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
M.S.D.N: 0312497764 Q. TÂN BÌNH - T.P HỒ CHÍ MINH

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	**398**	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	**5.53**	AOAC 991.20(*)
03	Lipid	%	**24.9**	TK.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	**38.1**	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	**27.6**	AOAC 931.04(*)
06	Cadimi (Cd)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)
07	Chì (Pb)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)
08	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	**$3.6x10^3$**	ISO 4833-1:2013(*)
09	*Escherichia Coli*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 16649-2:2001(*)
10	*Coliforms*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 4832:2006 (*)
11	*Clostridium perfringens*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 7937:2004(*)
12	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 6888-1:2003(*)
13	*Bacillus cereus*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 7932:2004(*)
14	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 21527-2:2008(*)