

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 45/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 nhào bánh xốp Brisée**

2. Thành phần: Bột mì 55%, nước, nước cốt bơ 17%, cồn ethyl, muối, nước cốt chanh, men chín.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 25 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:

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

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

Hoặc:

EuroRaulet- GROUPE CERELIA (EMB 39462B)

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

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: Bột nhào bánh xốp Brisée

Thành phần: Bột mì 55%, nước, nước cốt bơ 17%, cồn ethyl, muối, nước cốt chanh, men chín.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 25 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 230 g

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

Chuẩn bị:

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 nửa chọc phần để 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 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: **APM - Alsacienne de Pates Ménagères - Cérélia Group (EMB 67205 (H))**

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

Hoặc:

EuroRaulet- GROUPE CERELIA (EMB 39462B)

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

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



Số: 1805357/KQKN
Mã số: 1805066-25
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: **BỘT NHÀO BÁNH XỐP BRISÉE**

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


Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC


Nguyễn Thị Hồng

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	357	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	6.28	AOAC 991.20(*)
03	Lipid	%	17.7	TK.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	43.1	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	28.9	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	9.2x10 ²	ISO 4833-1:2013(*)
09	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001(*)
10	<i>Coliforms</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006 (*)
11	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*)
12	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*)
13	<i>Bacillus cereus</i>	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(*)