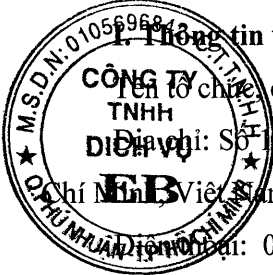


BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 54/EB/2018



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: **Xúc xích giảm bọng khô đặc biệt**

2. Thành phần: Thịt nạc heo, muối, bột sữa, rượu port đỏ, dextrose, lactose, hương liệu, bột tỏi, hạt nhục đậu khấu, chất bảo quản: sodium nitrite (E249) và potassium nitrite (E250), men.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 90 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: 200 g/ hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa PET. 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: **Bell France Salaison Polette SAS (EMB 63427)**

Địa chỉ: Lieu dit Montauray - CS 800 - Teilhède, 63460 Combronde, 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:

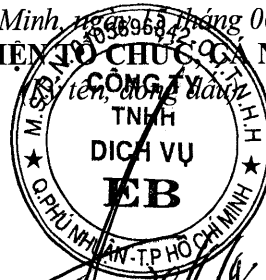
+ Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm).

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

+ Văn bản hợp nhất 02: Thông tư hướng dẫn việc quản lý 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 06 tháng 06 năm 2018
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN



CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Xúc xích giảm bông khô đặc biệt.

Thành phần: Thịt nguội heo, muối, bột sữa, rượu port đỏ, dextrose, lactose, hương liệu, bột tói, hạt nhục đậu khấu, chất bảo quản: sodium nitrite (E249) và potassium nitrite (E250), men.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 90 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên bao bì sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 200 g

Hướng dẫn sử dụng: Cắt xúc xích thành lát mỏng trước khi ăn. Tháo bỏ phần vỏ trước khi sử dụng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo với nhiệt độ cao nhất là +18 °C. Sau khi mở bao bì sản phẩm, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và ăn ngay.

Sản xuất bởi: **Bell France Salaison Polette SAS (EMB 63427)**

Địa chỉ: Lieu dit Montauray - CS 800 - Teilhède, 63460 Combronde, 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, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 02839958368

Fax: 02839958423



NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



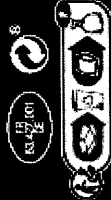
Spécialité de Saucisson sec au jambon

À teneur en matières grasses réduite de 60%*

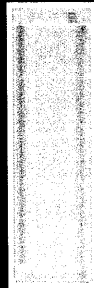
* Par rapport à la moyenne des saucissons secs du marché.



carrefour.fr



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR EMBE 63147, POUR VAMBIER.
 Société Compositrice Carrefour - France
 200g de SAUCISSON SEC AU JAMBON
 (SAUCISSON SEC AU JAMBON)



200g

200g 30g
 287 kJ
 68 kcal
 3%
 Des AR
 Poids 100 g :
 148 kJ (227 kcal)



Spécialité de saucisson sec
 (Spécialité à base de jambon de porc
 traité en saison et séché) à teneur
 en matières grasses réduite de 60%
 * Par rapport à la moyenne
 des saucissons secs du marché.

Ingrédients

Jambon de porc, sel, poudre de (farine)
 rouge d'arômes, lactose anhydre, ail en
 poudre, muscade, conservateur: nitrite
 de sodium et nitrate de potassium, ferments
 182 g de jambon de porc mis en œuvre
 pour 100 g de produit fini.

Origine

Cette spécialité de saucisson sec de jambon
 est fabriquée en France à partir de jambon
 de porc d'origine Union Européenne.

Nutrition

Valeurs moyennes pour	100 g	30 g	%AR
Énergie	287 kJ 68 kcal	86 kJ 20 kcal	3%
Matières grasses dont saturées	6,7 g 2,6 g	2,0 g 0,8 g	3% 4%
Glucides dont sucres	0,9 g 0,3 g	0,3 g 0,0 g	0% 0%
Protéines	41,9 g	12,6 g	23%
Fibres	1,9 g	0,6 g	2%

AR: Apports de Référence pour un adulte moyen
 (8400 kJ/2000 kcal) par jour. Ce produit contient
 environ 6 portions de 30 g.

Varié, équilibrez, bougez !

Utilisation

Découpez votre spécialité de saucisson sec
 en tranches fines. Réservez non réfrigérée
 dans l'emballage sous atmosphère protectrice.

Conservation

À conserver de préférence avec le DOP de la
 zone de production. À conserver dans
 un endroit sec à une température maximale
 conseillée de +10°C. Après l'usage, entreposer
 correctement votre spécialité de saucisson sec
 dans le bac à légumes de votre réfrigérateur et
 consommée rapidement. Conserver sous
 atmosphère protectrice.



200g



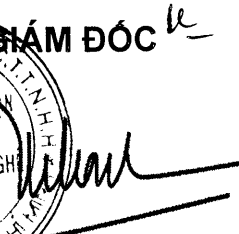
Số: 1805355/KQKN
 Mã số: 1805066-23

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: XÚC XÍCH GIẢM BÔNG KHÔ ĐẶC BIỆT
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao 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

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	40.4	TCVN 8134:2009(*)
02	NaCl	%	4.87	TCVN 4836-1:2009(*)
03	NH ₃	mg/100g	23.1	TCVN 3706:1990(*)
04	pH	-	5.68	TCVN 10035:2013
05	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
06	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
07	Tổng vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	4.2x10³	ISO 4833-1:2013(*)
08	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001(*)
09	Salmonella	/25g	Không phát hiện	ISO 6579:2007

Ghi chú (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
 Chỉ tiêu số 08 có ngưỡng phát hiện = 10 CFU/g
 KPH: không phát hiện; LOD: Giới hạn phát hiện

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.