

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 85/EB/2018



Tên 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: **Nước sốt Bechamel**

2. Thành phần:

Nước, sữa nguyên kem 20%, dầu hướng dương, tinh bột ngô nếp biến tính, sữa bột nguyên kem, kem, muối, đường, chất làm dày: xanthan gum (E415), đậm sữa, chiết xuất gia vị: hạt nhục đậu khấu 0.05%, chất nhũ hóa (E472e).

Sản phẩm có thể chứa lượng nhỏ trứng, đậu nành, cần tây, đậu phộng, mù tạt và gluten.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 450 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên nắp sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Thể tích thực ở 20°C: 500 ml/ hộp

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì Tetra Pak. 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: BISCHOFZELL NAHRUNGSMITTEL AG

Địa chỉ: Industriestrasse 1, 9220 Bischofszell, Suisse

Xuất xứ: Thụy Sĩ

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).

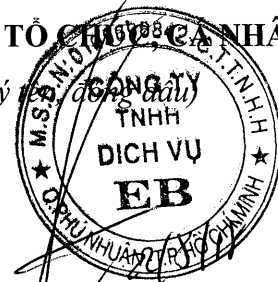
+ Văn bản hợp nhất 02: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

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 20 tháng 07 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN

(Ký)



CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director



NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Nước sốt Bechamel

Nước, sữa nguyên kem 20%, dầu hướng dương, tinh bột ngô nếp biến tính, sữa bột nguyên kem, muối, đường, chất làm dày: xanthan gum (E415), đậm sữa, chiết xuất gia vị : hạt nhục đậu khấu 0.05%, chất nhũ hóa (E472e).

Sản phẩm có thể chứa lượng nhỏ trứng, đậu nành, cần tây, đậu phộng, mù tạt và gluten.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 450 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên nắp sản phẩm.

Thể tích thực ở 20°C: 500 ml/ chai

Hướng dẫn sử dụng: Nước sốt phù hợp với món gratin, mì Ý lasagna, món crepe và bánh “bouchée à la reine”

- + Với chảo: Làm nóng ở nhiệt độ thấp 3 - 4 phút, thỉnh thoảng khuấy.
- + Với lò vi sóng: Đổ ra khay phù hợp. Đậy lại và làm nóng trong 2 phút ở nhiệt độ trung bình.
- + Lò nướng: Đổ ra đĩa và đặt vào lò nướng cho đến khi món gratin có màu nâu vàng

Ý tưởng công thức Mì Ý Lasagnas với rau

- + Cắt lát tất cả rau củ và nấu với nước dùng trong 15 phút.
- + Làm nóng lò nướng ở 220°C trong 10 phút.
- + Đặt trong đĩa gratin lần lượt 1 lớp sốt bechamel, 1 lớp mì Ý Lasagnas, 1 lớp rau củ.
- + Lặp lại thao tác thêm 1 lần nữa và kết thúc với 1 lớp sốt béchamel, 1 lớp mì Ý Lasagnas phủ nước sốt béchamel và pho mát Gruyere bào.
- + Đặt món ăn trong lò nướng 15 phút ở nhiệt độ 220°C.

Hướng dẫn bảo quản: Trước khi mở, bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau khi mở, bảo quản trong tủ lạnh và ăn trong vòng 2 ngày.

Sản xuất bởi: BISCHOFSZELL NAHRUNGSMITTEL AG

Địa chỉ: Industriestrasse 1, 9220 Bischofszell, Suisse

Xuất xứ: Thụy Sĩ

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



Sauce Béchamel

Au lait entier | À la noix de muscade

500 ml e

Pour 125 ml
516 kJ
124 kcal
6%
des AR
Pour 100 g
412 kJ (99 kcal)

46115434

À consommer de préférence avant le :

MDTE
Carton
FSC® C020428

les produits
Carrefour,
on sait pourquoi
on les aime!

4 personnes
25 min Préparation
15 min Cuisson

- 10 plaques de lasagnes
- 1 brique de sauce Béchamel Carrefour
- 3 carottes, 2 courgettes, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 oignon
- bouillon de légumes
- fromage râpé

3245413820297

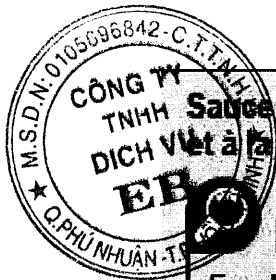
Idée recette :

Lasagnes aux légumes.

Émincez tous les légumes et faites les cuire dans un bouillon pendant 15 minutes. Préchauffez votre four à 220°C pendant 10 minutes.

Disposez dans un plat à gratin en alternance une couche de béchamel, une couche de plaques de lasagnes, une couche de légumes. Répétez l'opération un fois et terminez par une couche de béchamel, une couche de plaques de lasagnes nappée de sauce béchamel et parsemez de gruyère râpé.

Mettez au four pendant 15 minutes à 220°C.



Sauce béchamel au lait entier DICH VIET à la noix de muscade.

Ingrédients

Eau, lait entier 20%, huile de tournesol, amidon modifié de maïs, lait entier en poudre, crème, sel, sucre, épaississant : gomme de xanthane, protéines de lait, extraits d'épices, noix de muscade 0,05%, émulsifiant : esters mono- et diacétyl-tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras.

Peut contenir des traces d'œuf, soja, céleri, arachides, moutarde et gluten.



Origine

Cette sauce est fabriquée en Suisse avec du lait entier originaire de Suisse et de la noix de muscade de diverses origines.



Conservation

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours. À consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le dessus de la brique.

Fabriqué en Suisse par BISCHOF SZELL
NAHRUNGSMITTEL AG pour Interdis.

Service Consommateurs Carrefour - Interdis
TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France

► N° Cristal 09 69 39 7000

APPEL NON SURTAXE

Une question, une suggestion ?

➔ **carrefour.fr**

500 ml e



Nutrition - Nutrition

Valeurs moyennes pour :	100ml	125ml	%AR
Energie	412 kJ 98 kcal	516 kJ 124 kcal	6%
Matières grasses dont saturées	7,7 g 1,3 g	9,6 g 1,3 g	14% 9%
Glucides dont sucres	8 g 2,2 g	7,5 g 2,8 g	3% 3%
Protéines	1,6 g	1,9 g	4%
Sel	0,03 g	1,2 g	10%

AR : Apports de Référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal), par jour.

Ce produit contient 4 portions de 125 ml.

Variez, équilibrez, bougez !



Utilisation

Cette sauce accompagne à merveille les grains, les lasagnes, les crêpes, les tourtes et les bouchees à la reine.

À la casserole : Réchauffez à feu doux 3-4 minutes en remuant de temps en temps.

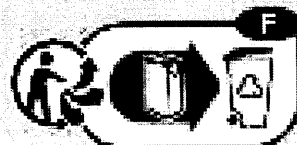
Au micro-ondes : Versez dans un récipient adapté. Couvrez et faites chauffer 2 minutes à puissance moyenne.

Au four : Versez le contenu de la brique sur votre plat et mettez au four jusqu'à ce que votre gratin soit bien doré.



Pour la planète

Trions nos emballages !





3245413820297 - BẢN DỊCH NHẬN TIẾNG VIỆT

Sauce Béchamel

Au lait À la noix
entier de muscade

Nutrition - Nutrition			
Valeur moyenne par 100ml	100ml	100ml	100ml
Energie	410 kJ	98 kJ	5%
Glucides	12 g	12 g	14%
Protéines	12 g	12 g	14%
Grasses	6 g	7 g	3%
des acides gras saturés	2 g	2 g	3%
Protéines	13 g	13 g	16%
Sel	0,8 g	1,2 g	10%

AR: Argent de référence pour un adulte type (60kg L'ADON) basé sur une consommation normale de 2500 kcal par jour.
Ce produit contient 4 protéines de 125 ml.
Valeur, équilibre, bougez !

Utilisation

Cette sauce accompagne à merveille les pâtes, les légumes, les légumes, les légumes et les légumes à la fois. La conserve : Béchamel à la noix, 15 minutes en cuisson de temps en temps.
Au four : Verser le contenu de la boîte dans un plat à gratin et cuire à 200°C pendant 15 minutes à 220°C.

Pour la planète



500 ml e

316 kJ
124 kcal
6%
Valeur 125 ml
des 100 ml
4731 (99 kcal)

Sauce béchamel au lait entier et à la noix de muscade.

Ingrédients

Eau, lait entier 20%, huile de tournesol, amidon modifié, de noix, lait entier en poudre, sel, sucre, émulsifiant : gomme de xanthane, protéines de soja, extrait d'origan, noix de muscade (0,05%), stabilisant : carragénane et alginates, arômes naturels, colorants naturels et apprêtés, acides gras, sel.

Origine

Cette sauce est fabriquée en Suisse avec du lait entier originaire de Suisse et de la noix de muscade d'origine originaire.

Conservation

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours. À consommer de préférence avant la : voir la date indiquée sur le couvercle de la boîte.

Fabriquée en Suisse par BSCA-KOCH-SEIL.
IMPORTÉES EN FRANCE : Adipex Alimentaire.

Service Clientèle Carrefour - France
TSA 91431 - 91143 MASY COCOT - France
☎ N° 01 69 33 70 00

500 ml e



NOTE
FSC
FSC C001028

Les produits
Carrefour.
on sait pourquoi
on les aime !

45 min

Préparation

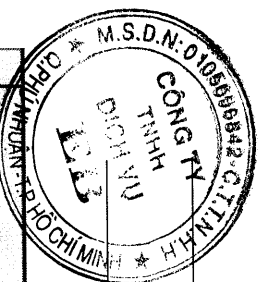
15 min

Cuisson

- 10 plaques de lasagnes
- 1 boîte de sauce Béchamel Carrefour
- 3 carottes, 2 courgettes, 1 poireau rouge, 1 poireau jaune, 1 oignon
- bouillon de légumes
- fromage râpé

3245413820297

46115434



3245413820297 - BẢN DỊCH NHÂN TIẾNG VIỆT

Idee recette :

Lasagnes aux légumes.

Émincez tous les légumes et faites les cuire dans un bouillon pendant 15 minutes. Préchauffez votre four à 220°C pendant 10 minutes.

Disposez dans un plat à gratin en alternance une couche de béchamel, une couche de plaques de lasagnes, une couche de légumes. Répétez l'opération un fois et terminez par une couche de béchamel, une couche de plaques de lasagnes nappée de sauce béchamel et parsemez de gruyère râpé. Mettez au four pendant 15 minutes à 220°C.

Ý tưởng công thức:

Mì Ý Lasagnas với rau

Cắt lát tất cả rau củ và nấu với nước dùng trong 15 phút.

Làm nóng lò nướng ở 220°C trong 10 phút.

Đặt trong đĩa gratin lần lượt 1 lớp sốt bechamel, 1 lớp mì Ý Lasagnas, 1 lớp rau củ.

Lặp lại thao tác thêm 1 lần nữa và kết thúc với 1 lớp sốt bechamel, 1 lớp mì Ý Lasagnas phủ nước sốt bechamel và pho mát Gruyere mài.

Đặt món ăn trong lò nướng 15 phút ở nhiệt độ 220°C.



Nutrition - Nutrition

Valeurs moyennes pour	100ml	1 portion 125ml	%RDI
Energie	412 kJ 99 kcal	516 kJ 124 kcal	6%
Matières grasses	7.7 g	9.6 g	14%
dont saturés	1.5 g	1.9 g	9%
Glucides	6 g	7.5 g	3%
dont sucres	2.2 g	2.8 g	3%
Protéines	1.5 g	1.9 g	4%
Sel	0.93 g	1.2 g	19%

AR : Apports de Référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal), par jour.
Ce produit contient 4 portions de 125 ml. Variez, équilibrez, bougez !



Utilisation

Cette sauce accompagne à merveille les grains, les légumes, les crepes, tourtes et les boulettes à la reine. A la casseroles : Réchauffez à feu doux 3-4 minutes en remuant de temps en temps.
Au micro-ondes : Versez dans un récipient adapté. Cuisez et faites chauffer 2 minutes à puissance moyenne.
Au four : Versez le contenu de la brique sur votre plat et mettez au four jusqu'à ce que votre grain soit bien doré.



Pour la planète

Tous nos emballages !



Dinh dưỡng

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong:	100g	1 phần 125ml	% RDI
Năng lượng	412 kJ 99 kcal	516 kJ 124 kcal	6%
Chất béo bão hòa	7.7 g 1.5 g	9.6 g 1.9 g	14% 9%
Carbohydrates	6 g 2.2 g	7.5 g 2.8 g	3% 3%
Đường	1.5 g	1.9 g	4%
Muối	0.93 g	1.2 g	19%

RDI: chỉ số tiêu thụ tham chiếu hàng ngày cho chế độ ăn trung bình của người lớn (8400 kJ / 2000 Kcal).

Sản phẩm này chứa 4 phần 125ml

Đa dạng, cân bằng, di chuyển!

Cách sử dụng

Nước sốt phù hợp với món gratin, mì Ý lasagnas, món crepe và bánh "bouchée à la reine"

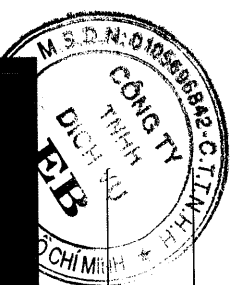
Với chảo: Làm nóng ở nhiệt độ thấp 3-4 phút trong khi thỉnh thoảng khuấy.

Với lò vi sóng: Đổ ra một đồ đựng phù hợp. Đậy lại và làm nóng trong 2 phút ở nhiệt độ trung bình.

Lò nướng: Đổ ra đĩa và đặt vào lò nướng cho đến khi món gratin có màu nâu vàng

Cho trái đất

Phân loại bao bì của bạn!



3245413820297- BÀN DỊCH NHÂN TIẾNG VIỆT



Sauce Béchamel

Au lait | À la noix
entier | de muscade



Suggestion de présentation

500 ml e

516 kJ
124 kcal
6%

pour 125 ml
des AR
pour 100 g
412 kJ (99 kcal)

Nước sốt Bechamel

Với sữa nguyên kem	Với hạt nhụy đậu khấu
-----------------------	--------------------------

Trong 125ml

516 kJ
124 kcal
6%

Của RDI

Trong 100g:
412 kJ (99 kcal)



Les produits
Carrefour
on sait pourquoi
on les aime!

NOTE
d'information
FSC C020428

48

25 min
Préparation

15 min
Cuisson

- 10 plaques de lasagnes
- 1 brigue de sauce Bechamel Carrefour
- 3 carottes, 2 courgettes, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 oignon
- bouillon de légumes
- fromage râpé

46115434

Sử dụng tốt nhất trước

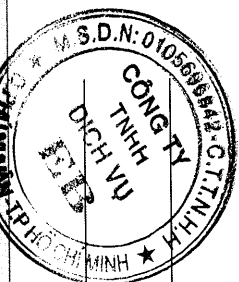
Sản phẩm Carrefour products, Chúng tôi biết tại sao chúng tôi thích nó!

48

25 min
Chuẩn bị

15 min
Nấu

- 10 lớp mì Ý Lasagnas
- 1 hộp nước sốt Bechamel Carrefour
- 3 củ cà-rốt, 2 trái bí ngòi, 1 trái ớt chuông đỏ, 1 trái ớt chuông vàng, 1 củ hành.
- Nước dùng rau củ
- Phô mai mài



3245413820297 - BẢN DỊCH NHÂN TIẾNG VIỆT

Sauce bechamel sans lait entier et à la noix de muscade.

Ingredients

Eau, lait entier 20%, huile de tournesol, amidon modifié de maïs, lait entier en poudre, crème, sel, sucre, gélifiant : gomme de xanthane, protéines de lait, extraits d'épices, noix de muscade 0,05%, émulsifiant : esters mono- et diacyl-haïr-triques, des mono- et diglycérides d'acides gras. Peut contenir des traces d'œuf, soja, céleri, arachides, moutarde et gluten.

Origine

Cette sauce est fabriquée en Suisse avec du lait entier originaire de Suisse et de la noix de muscade de diverses origines.

Conservation

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours. À consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le dessus de la boîte.

Fabriquée en Suisse par BISCHHOF SZELL NAHRUNGSMITTEL AG pour Interdis.

Service Consommateurs Carrefour - Interdis TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France

☎ N° Vert 09 69 39 7000

APPEL NON SURTAXÉ

Une question, une suggestion ?

carrefour.fr

500 ml e

Nước sốt Bechamel với sữa nguyên kem và hạt nhục đậu khấu.

Thành phần

Nước, sữa nguyên kem 20%, dầu hướng dương, tinh bột ngô nếp biến tính, sữa bột nguyên kem, kem, muối, đường, chất làm dày: xanthan gum, đậm sữa, chiết xuất gia vị: hạt nhục đậu khấu 0.05%, chất nhũ hóa: Este của glycerol với acid diacetyl lactaric và acid béo

Sản phẩm có thể chứa lượng nhỏ trứng, đậu nành, cần tây, đậu phộng, mù tạt và gluten.

Xuất xứ

Nước sốt này được sản xuất ở Thụy Sĩ với sữa nguyên kem từ Thụy Sĩ và với hạt nhục đậu khấu từ xuất xứ khác.

Bảo quản

Trước khi mở, bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau khi mở, bảo quản trong tủ lạnh và ăn trong vòng 2 ngày.

Sử dụng tốt nhất trước ngày: Xem hạn sử dụng trên nắp hộp.

Sản xuất tại Thụy Sĩ bởi BISCHHOF SZELL NAHRUNGSMITTEL AG cho Interdis.

Bộ phận chăm sóc khách hàng - Interdis - TSA 91431 - 91343 Cedex - France

Đường dây nóng: 09 69 39 7000

(Không tính cước cuộc gọi)

Bạn có thắc mắc, hay kiến nghị? Carrefour.fr

Số: 1806696/KQKN
Mã số: 1806184-31
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. Hồ Chí Minh

Tên mẫu: **NƯỚC SÓT BECHAMEL**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong hộp kín

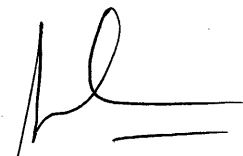
Ngày nhận mẫu: 16/06/2018 Thời gian thử nghiệm: 16/06 – 22/06/2018

Ngày trả kết quả: 23/06/2018

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 12-14 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

Phụ trách PTN



Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC
CÔNG TY TNHH DV KHCN KHUÊ NAM
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
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.



Số: 1806696/KQKN
Mã số: 1806184-31
Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Năng lượng	Kcal/100g	102	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	1.56	AOAC 991.20(*)
03	Lipid	%	7.87	Ref.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	6.31	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	83.3	AOAC 931.04(*)
06	Muối (NaCl)	%	0.95	AOAC 937.09(*)
07	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
08	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
09	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*)
10	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21
11	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	8.5x10 ¹	ISO 4833-1:2013(*)
12	<i>Coliforms</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006 (*)
13	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*)
14	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*)
15	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	0	ISO 16649-3:2015
16	Salmonella	/25g	Không phát hiện	ISO 6579-1 : 2017