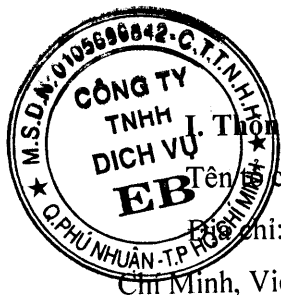


BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 88/EB/2018



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: **NƯỚC XỐT CÀ CHUA ĐƯỢC NẤU VỚI RAU CŨ**

2. Thành phần:

Cà chua nghiền 48% (cà chua bóc vỏ 33.6%, nước ép cà chua 14.4%, chất điều chỉnh độ acid: citric acid (E330)), cà chua nghiền cô đặc 36%, rau củ 10% (hành 7%, cà rốt 3%), dầu hạt cải, đường, tinh bột khoai tây biến tính, muối, tỏi, húng tây 0.3%, tiêu.

Sản phẩm có thể chứa lượng nhỏ cần tây và sữa

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 999 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:

Khối lượng tịnh: 420g/ lọ

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì thủy tinh. 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: Conserveries Provencales - Cabanon SAS (EMB 84029A)

Địa chỉ: Route de Piolenc, 84850 Camaret sur Aigues, 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).

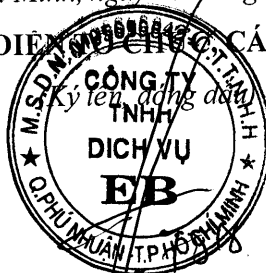
+ QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).

+ 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 20 tháng 07 năm 2018

ĐẠI DIỆN CHỦ NHÂN



CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: NƯỚC XỐT CÀ CHUA ĐƯỢC NẤU VỚI RAU CỦ

Thành phần: Cà chua nghiền 48% (cà chua bóc vỏ 33.6%, nước ép cà chua 14.4%, chất điều chỉnh độ acid, citric acid (E330)), cà chua nghiền cô đặc 36%, rau củ 10% (hành 7%, cà rốt 3%), dầu hạt cải, đường, tinh bột khoai tây biến tính, muối, tỏi, húng tây 0.3%, tiêu.

Lưu ý: Sản phẩm có thể chứa lượng nhỏ cần tây và sữa

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 999 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên nắp sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 420 g

Hướng dẫn sử dụng:

- + Với lò vi sóng: Mở nắp lọ và đổ vào hộp đậy kín phù hợp và hâm nóng 1 đến 2 phút ở 850W.
- + Với nồi: Làm ấm sản phẩm với nhiệt độ thấp trong 5 phút trong khi thỉnh thoảng khuấy.

Hướng dẫn bảo quản: Trước khi mở, bảo quản ở nơi khô, thoáng và tránh ánh nắng. Sau khi mở, đậy nắp bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 2 ngày.

Sản xuất bởi: Conserveries Provencales - Cabanon SAS (EMB 84029A)

Địa chỉ: Route de Piolenc, 84850 Camaret sur Aigues, 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, Việt Nam

Điện thoại: 02839958368

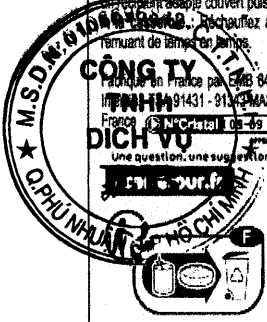
Fax: 02839958423

NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM

Préparation :

Au micro-ondes : Retirez le couvercle du bocal ou versez dans un récipient adapté couvert puis réchauffez 1 à 2 minutes à 850W.

À la cuisinière : Réchauffez à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.



M.S.D.M. VIETNAM
CÔNG TY
THANH
DỊCH VỤ
 France CS Crystal 09-89 39 7800
 www.msdm.com.vn
 Une question, une suggestion ?

46115786



Napolitaine



Cuisiné en
PROVENCE



Sauce tomate cuisinée aux légumes.

Ingédients : Pulpe de tomate 48% (tomate pelée 33,6%, jus de tomate 14,4%, acidifiant : acide citrique), purée de tomate à base de concentré 36%, légumes 10% (oignons 7%, carottes 3%), huile de colza, sucre, amidon modifié de pomme de terre, sel, ail, thym 0,3%, poivre. Peut contenir des traces de céleri et de lait.

Conservation : Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, à conserver refermé au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours. À consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle.



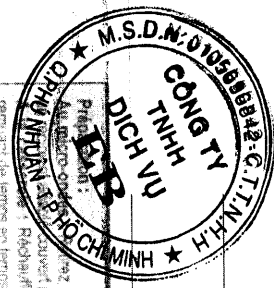
Origine

Cette sauce est cuisinée à Camaret-sur-Aigues en France, avec des tomates et des oignons de diverses origines, des carottes d'origine Union Européenne et du thym d'origines diverses.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour :	
	100 g
Energie	223 kJ 53 kcal
Matières grasses dont saturés	1,6 g 0,5 g
Glucides dont sucres	8,9 g 5,8 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	1,7 g
Sel	0,93 g

Variez, équilibrez, bougez !

420g e



3560070669813 - BÀN DỊCH NHÂN TIẾNG VIỆT

Preparation :
 Pour le couvercle du bocal ou venez dans
 Au micro-ondes, chauffer sans recouvrir 1 à 2 minutes à 850W.
 Récupérer à feu doux pendant 5 minutes en
 remuant de temps en temps.

Fabrique en France par EMB 84029A pour
 HEBERLE (CM) 01003 MASSY CEDEX
 France ☎ **N° Vert 09 69 39 7000**
 Site : www.emb.com
 Une question, une suggestion ?
 Appelez-nous au 09 69 39 7000

42145798

3 560070 669813



Sauce tomate cuisinée aux légumes. Nomade, petite
 Ingrédients : Purée de tomate 48%, tomate pelée
 33,6%, jus de tomate 14,4%, arôme (acide citrique),
 purée de carottes à base de carottes 36%, légumes 10%,
 légumes 7%, carottes 3%, miel de canola, amidon
 modifié de pomme de terre, sel, ajout 0,3%, poivre.
 Peut contenir des traces de céréales et de lait.

Conservation : À ouvrir soigneusement, à conserver dans un
 endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Après
 ouverture, à conserver au réfrigérateur et à
 consommer dans les 2 jours. À réchauffer à la
 température ambiante.

Origine
 Cette sauce est produite à Camaret-sur-Aigues en
 France, avec des tomates et des légumes de
 diverses origines des Landes (origine Union
 Européenne et du monde des pays tiers).

Yaleurs énergétiques et nutrimentales moyennes pour :	100g
Energie	223 kJ 53 kcal
Matières grasses dont saturées	1,6 g 0,5 g
Glucides dont sucres	6,9 g 5,8 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Protéines	1,7 g
Sel	0,93 g

420g

<p>Chúan bị: Với lò vi sóng: Mở nắp lọ và đổ vào hộp đây kín phù hợp và hâm nóng 1 đến 2 phút ở 850W. Trong một cái nồi: Làm ấm sản phẩm với nhiệt độ thấp trong 5 phút trong khi thỉnh thoảng khuấy. Sản xuất tại Pháp bởi EMB 84029A cho 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</p>	<p>Xứ Naples Được nấu ở Provence</p>	<p>Nước cốt cà chua được nấu với rau củ. Thành phần Cà chua nghiền 48% (cà chua bóc vỏ 33,6%, nước ép cà chua 14,4%, chất điều chỉnh độ acid: citric acid), cà chua nghiền cô đặc 36%, rau củ 10% (hành 7%, cà rốt 3%), dầu hạt cải, đường, tinh bột khoai tây biến tính, muối, tỏi, gừng tây 0,3%, tiêu. Sản phẩm có thể chứa lượng nhỏ cần tây và sữa. Bảo quản: Trước khi mở, bảo quản ở nơi khô, thoáng và tránh ánh nắng. Sau khi mở, đây nắp bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 2 ngày. Sử dụng tốt nhất trước: xem trên nắp Xuất xứ: Nước cốt này được nấu tại Camaret-sur-Aigues ở Pháp với cà chua và hành xuất xứ khác nhau, cà rốt xuất xứ từ UE và gừng tây có xuất xứ khác.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Giá trị trung bình dinh dưỡng trong:</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>223 kJ 53 kcal</td> </tr> <tr> <td>Chất béo hòa</td> <td>1,6 g 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>6,9 g 5,8 g</td> </tr> <tr> <td>Đường</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Chất xơ</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>Đạm</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>Muối</td> <td>0,93 g</td> </tr> </table> <p>Đa dạng, cân bằng, di chuyên!</p>	Giá trị trung bình dinh dưỡng trong:	100g	Năng lượng	223 kJ 53 kcal	Chất béo hòa	1,6 g 0,5 g	Carbohydrate	6,9 g 5,8 g	Đường	2,5 g	Chất xơ	1,7 g	Đạm	1,7 g	Muối	0,93 g
Giá trị trung bình dinh dưỡng trong:	100g																		
Năng lượng	223 kJ 53 kcal																		
Chất béo hòa	1,6 g 0,5 g																		
Carbohydrate	6,9 g 5,8 g																		
Đường	2,5 g																		
Chất xơ	1,7 g																		
Đạm	1,7 g																		
Muối	0,93 g																		

Số: 1806694/KQKN
Mã số: 1806184-29
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 XỐT CÀ CHUA ĐƯỢC NẤU VỚI RAU CỦ**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong hũ 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 11-14 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

Phụ trách PTN



Nguyễn Kim Liễu



GIAM ĐỐC
CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
DỊCH VỤ
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
KHUÊ NAM
QUẬN TÂN BÌNH - TP. HỒ CHÍ MINH
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	50	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	1.75	AOAC 991.20(*)
03	Lipid	%	1.65	Ref.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	7.03	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	87.6	AOAC 931.04(*)
06	Muối (NaCl)	%	0.89	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	Không phát hiện	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