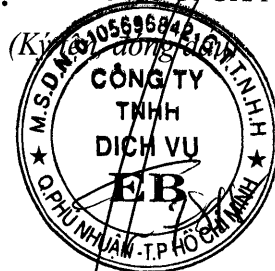


- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:
- + Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm).
- + QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).
- + Văn bản hợp nhất 02: Thông tư hướng dẫn 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

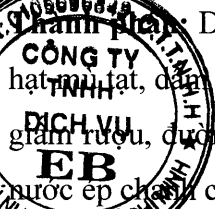


CLAUDE RETY

Giám Đốc Phát Triển Ngành Hàng
Business Development Director

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: XỐT MAYONNAISE VỚI MÙ TẠT DIJON

Dầu hạt cải, nước, trứng từ gà mái được nuôi thả vườn 6%, mù tạt Dijon 5.3% (nước, hạt mù tạt, giấm rượu, muối, chất điều chỉnh độ acid: citric acid (E330)), giấm rượu vang trắng, muối, giấm rượu, đường, tinh bột bắp biến tính, chiết xuất cây rum, hương mù tạt tự nhiên, chiết xuất táo, nước ép chanh cô đặc.

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: 365 ngày kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày in trên nắp sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 423 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm gia vị hoặc ăn kèm trong các món tráng miệng

Hướng dẫn bảo quản: Trước khi mở, bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau khi mở, có thể bảo quản 1 tháng trong tủ lạnh.

Sản xuất bởi: PAUWELS n.v (EMB B-01341)

Địa chỉ: Vaartstraat 176, 2520 Ranst (Oelegem), Belgium

Xuất xứ: Bỉ

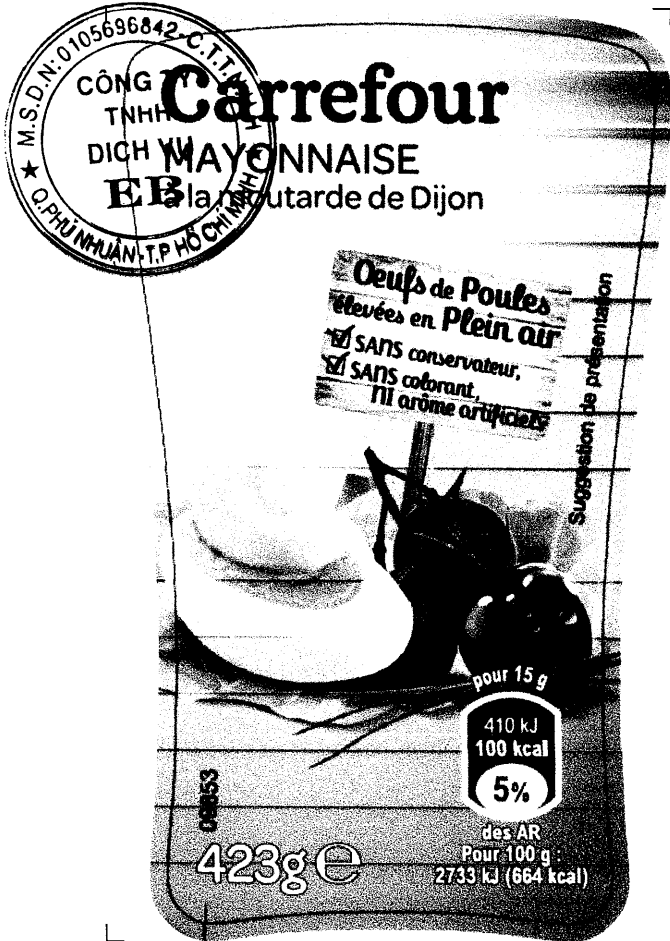
Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

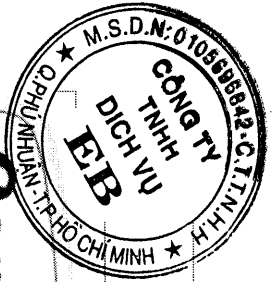
Địa chỉ: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 02839958368

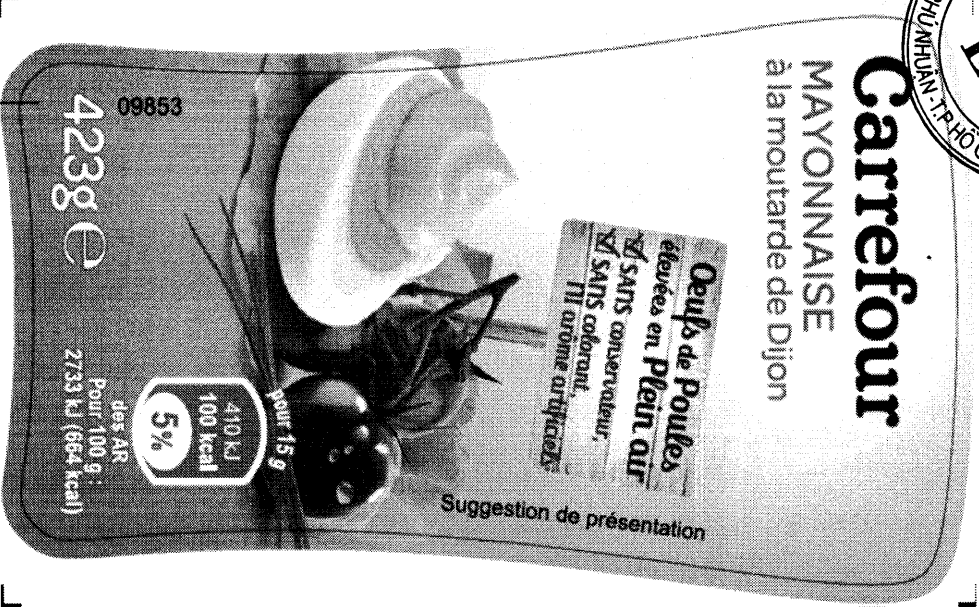
Fax: 02839958423

NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM





3560070956913- BAN DỊCH NHẬN TIẾNG VIỆT



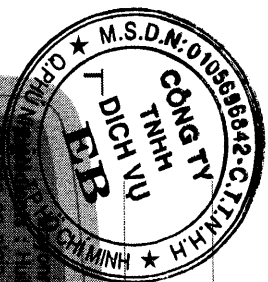
Carrefour
Xốt MAYONNAISE
Với mù tạt Dijon

Trứng của gà mái được nuôi thả vườn

- Không chất bảo quản
- Không màu hay hương vị nhân tạo

Đề xuất khẩu phần

Trong 15g
Của RDI
Trong 100g:
2733kJ (664 kcal)



3560070956913- BÀN DỊCH NHÂN TIẾNG VIỆT



Sốt Mayonnaise với mù tạt Dijon
Thành phần: Dầu hạt cải, nước, trứng từ gà mái được nuôi thả vườn 6%, mù tạt Dijon 5,3% (nước, hạt mù tạt, dấm rượu, muối, chất điều chỉnh độ acid: citric acid), giấm rượu vang trắng, muối, giấm rượu, đường, tinh bột bắp biến tính, chiết xuất cây rum, hương mù tạt tự nhiên, chiết xuất táo, nước ép chanh cô đặc.

Giá trị dinh dưỡng Trung bình trong:	100g
Năng lượng	2733 kJ / 664 kcal
Chất béo hòa	72 g
Carbohydrates	1,9 g
Đường	1,2 g
Đạm	1,4 g
Muối	1,5 g

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 khoảng 28 phần 15g (1 phần ≈ 1 muỗng)

Sử dụng tốt nhất trước/ Số 16: xem trên nắp
Bảo quản Trước khi mở, bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau khi mở, có thể bảo quản 1 tháng trong tủ lạnh.

Sản xuất tại Bỉ bởi EMB B-01341 for CMI -TSA 91431 – 91343 Cedex – France

Đường dây nóng: 09 69 39 7000
 (Không tính cước cuộc gọi)

Fabrique en Belgique par
 EMB B-01341 pour CMI -TSA 91431 42980860
 91343 MASSY Cedex - France.

N°Cristal 09 69 39 7000

APRIL 2008 EMBTAS



09854

Số: 1806686/KQKN

Mã số: 1806184-21

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: **XỐT MAYONNAISE VỚI MÙ TẠT DIJON**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong chai 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
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: 1806686/KQKN

Mã số: 1806184-21

Trang: 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Năng lượng	Kcal/100g	658	Được tính từ protein, carbohydrate và lipid
02	Protein	%	1.49	AOAC 991.20(*)
03	Lipid	%	71.5	Ref.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	2.24	TCVN 4594:1988(*)
05	Độ ẩm	%	22.8	AOAC 931.04(*)
06	Muối (NaCl)	%	1.53	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