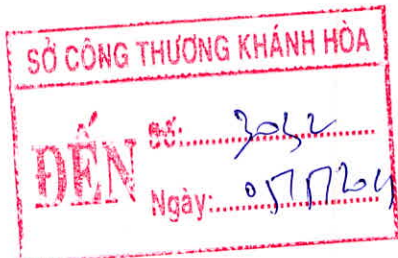




CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Người ký: SỞ CÔNG THƯƠNG
Email: sct@khanhhoa.gov.vn
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KHÁNH HÒA
Thời gian ký: 05.05.2025
13:58:29 +07:00



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/PINSA DE ROMA/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH PINSA DE ROMA**

Địa chỉ: 11/12D + 11/11D1 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0359037001

Fax:

E-mail: lysliepro@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4202015158

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại điểm đ, khoản 1, điều 12, nghị định 15/2018/NĐ-CP.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT LÀM BÁNH PINSA ROMANA EXPERT**

2. Thành phần: Bột mì (82,99%), bột gạo (7%), bột đậu nành nguyên chất (5%), men khô sourdough (5%) (Bột mì nguyên cám (50%), nước (49%), nấm men (1%): *Saccharomyces Cerevisiae*), hương liệu tự nhiên (hương khoai tây).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất "Production date" và hạn sử dụng: Sử dụng tốt nhất trước "Best before" trên bao bì theo định dạng ngày/tháng/năm.

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

- Quy cách đóng gói: Đóng gói kín.

Khối lượng tịnh: 500 g, 25 kg. Hoặc khối lượng tịnh khác được thể hiện trên bao bì sản phẩm.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì giấy. Bao bì cam kết đảm bảo 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 tại: **DI MARCO CORRADO S.R.L.**

Địa chỉ A: Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Địa chỉ B: Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Xuất xứ: Ý

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)



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:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất số 01/2025 (đính kèm).

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./.

Khánh Hòa, ngày 10 tháng 4 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Bảo Ngọc





संस्थान
दिल्ली





NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: **BỘT LÀM BÁNH PINSA ROMANA EXPERT**

Thành phần: Bột mì (82,99%), bột gạo (7%), bột đậu nành nguyên chất (5%), men khô sourdough (5%) (Bột mì nguyên cám (50%), nước (49%), nấm men (1%): *Saccharomyces Cerevisiae*), hương liệu tự nhiên (hương khoai tây).

***Thông tin dị ứng:** Sản phẩm có chứa lúa mì, đậu nành. Có thể chứa dấu vết của mù tạt.

Khối lượng tịnh: 500 g

Ngày sản xuất: Xem “Production date” trên bao bì theo định dạng ngày/tháng/năm

Hạn sử dụng: Sử dụng tốt nhất trước “Best before” trên bao bì theo định dạng ngày/tháng/năm

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu chế biến vỏ bánh pizza.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm: CÔNG TY TNHH PINSA DE ROMA

Địa chỉ: 11/12D + 11/11D1 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0359037001

E-mail: lysliepro@gmail.com

Sản xuất tại: DI MARCO CORRADO S.R.L.

Địa chỉ A: Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Địa chỉ B: Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

***Chữ cái ký hiệu sau số lô “Batch N.” là địa chỉ nhà sản xuất**

Xuất xứ: Ý

Số Tự Công Bố: 01/PINSA DE ROMA/2025

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Giá trị dinh dưỡng trên 100g

Năng lượng	341 kcal
Chất đạm	16,9 g
Chất béo	1,3 g
Chất béo bão hòa	0,3 g
Carbohydrat	64,0 g
Đường	0,5 g
Chất xơ	2,0 g
Natri	5 mg



NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



IT **Mix di farine per pizza ad uso professionale.**
Ingredienti: Farina di frumento 0 - Farina di riso - Farina di soia
 Pasta acida di frumento essiccata - Aromi

Può contenere tracce di **senape**.

Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto.
 Lotto e termine minimo di conservazione: vedi lato del sacco.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO	
Energia	1426 kJ
	341 kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	64,0 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibra	2,0 g
Proteine	16,9 g
Sal	0,017 g

EN **Blend of pizza flours for professional use.**
Ingredients: Type "0" wheat flour - Rice flour - Soy flour
 Dried wheat sourdough - Flavouring agents.

May contain traces of **mustard**.

Product subject to natural weight loss. Store in a cool, dry place.
 Batch number and minimum durability date: see side of the bag.

NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g OF PRODUCT	
Energy	1426 kJ
	341 kcal
Fat	1.3 g
of which saturated	0.3 g
Carbohydrate	64.0 g
of which sugars	0.3 g
Fibre	2.0 g
Protein	16.9 g
Salt	0.017 g

FR **Mélange de farines pour pizza à usage professionnel.**
Ingredients : Farine de blé 0 - Farine de riz - Farine de soja
 Levain de blé déshydraté - Aromes.

Peut contenir des traces de **moutarde**.

Produit sujet à une perte de poids naturelle. À conserver dans un endroit frais et sec. Lot et date limite de conservation : voir côté du sac.

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 g DE PRODUIT	
Energie	1426 kJ
	341 kcal
Gras	1,3 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	64,0 g
dont sucres	0,3 g
Fibres alimentaires	2,0 g
Protéines	16,9 g
Sel	0,017 g

DE **Mehlmischung für Pizza für gewerbliche Nutzung.**
Zutaten: Weizenmehl Typ „0“ - Reismehl - Sojamehl - getrockneter
 Weizensauerteig - Aromen.

Kann Spuren von **Senf** enthalten.

Produkt, das dazu neigt, an Gewicht zu verlieren. Kühl und trocken lagern.
 Menge und Mindesthaltbarkeit: siehe Sackseite.

NÄHRWERTANGABE PRO 100 g PRODUKT	
Energie	1426 kJ
	341 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	64,0 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	16,9 g
Salz	0,017 g

ES **Mezcla de harinas para pizza de uso profesional.**
Ingredientes: Harina de trigo 0 - Harina de arroz - Harina de soja
 Masa madre de trigo deshidratada - Aromas.

Puede contener trazas de **mostaza**.

Producto sujeto a reducción natural del peso. Conservar en un lugar
 fresco y seco. Lote y fecha de consumo preferente: ver lado del saco.

DECLARACION NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
Valor energético	1426 kJ
	341 kcal
Grasas	1,3 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	64,0 g
de los cuales azúcares	0,3 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	16,9 g
Sal	0,017 g

Prodotto confezionato da
 Produced and packaged by
 Produit et conditionné par
 Hergestellt und verpackt von
 Producido y emvasado por

DI MARCO CORRADO S.R.L.
 PIVA / VAT number • N° TVA
 UID-Nr. • Núm. IVA IT14133821000
 Via Monte Nero, 1 - 00012
 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

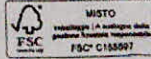
nello stabilimento di: (vedi lettera riportata accanto al lotto)
 at the following plant: (see letter next to the batch number)
 dans l'établissement de: (voir lettre à côté du lot)
 im Werk von: (siehe Buchstabe neben dem Los)
 en la planta de: (ver letra indicada junto al lote)

A - Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY
B - Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Peso netto: • Net weight: • Poids net:
 Nettogewicht: • Peso neto:

25 kg

dimarco.it



IT **Mix di farine per pizza ad uso professionale.**
Ingredienti: Farina di **frumento 0** - Farina di **riso** - Farina di **soia**
 Pasta acida di **frumento** essiccata - Aromi.

Può contenere tracce di **senape**.

Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto.
 Lotto e termine minimo di conservazione: vedi lato del sacco.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO	
Energia	1426 kJ
	341 kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	64,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibra	2,0 g
Proteine	16,9 g
Salte	0,017 g

EN **Blend of pizza flours for professional use.**
Ingredients: Type "0" **wheat flour** - **Rice flour** - **Soy flour**
 Dried **wheat** sourdough - Flavouring agents.

May contain traces of **mustard**

Product subject to natural weight loss. Store in a cool, dry place
 Batch number and minimum durability date: see side of the bag.

NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g OF PRODUCT	
Energy	1426 kJ
	341 kcal
Fat	1,3 g
of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	64,0 g
of which sugars	0,5 g
Fibre	2,0 g
Protein	16,9 g
Salt	0,017 g

FR **Mélange de farines pour pizza à usage professionnel.**
Ingredients : Farine de **blé 0** - Farine de **riz** - Farine de **soja**
 Levain de **blé** déshydraté - Arômes.

Peut contenir des traces de **moutarde**.

Produit sujet à une perte de poids naturelle. À conserver dans un endroit frais
 et sec. Lot et date limite de conservation : voir côté du sac.

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 g DE PRODUIT	
Energie	1426 kJ
	341 kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	64,0 g
dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	2,0 g
Protéines	16,9 g
Sel	0,017 g

DE **Mehlmischung für Pizza für gewerbliche Nutzung.**
Zutaten: **Weizenmehl** Typ „0“ - **Reismehl** - **Sojamehl** - getrockneter
Weizensauerteig - Aromen.

Kann Spuren von **Senf** enthalten.

Produkt, das dazu neigt, an Gewicht zu verlieren. Kühl und trocken lagern.
 Menge und Mindesthaltbarkeit: siehe Sackseite.

NÄHRWERTANGABE PRO 100 g PRODUKT	
Energie	1426 kJ
	341 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	64,0 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	16,9 g
Salz	0,017 g

ES **Mezcla de harinas para pizza de uso profesional.**
Ingredientes: Harina de **trigo 0** - Harina de **arroz** - Harina de **soja**
 Masa madre de **trigo** deshidratada - Aromas.

Puede contener trazas de **mostaza**.

Producto sujeto a reducción natural del peso. Conservar en un lugar
 fresco y seco. Lote y fecha de consumo preferente: ver lado del saco.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
Valor energético	1426 kJ
	341 kcal
Grasas	1,3 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	64,0 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	16,9 g
Sal	0,017 g

Prodotto e confezionato da
 Produced and packaged by
 Produit et conditionné par
 Hergestellt und verpackt von
 Producido y envasado por

DI MARCO CORRADO S.R.L.
 P.IVA / VAT number • N° TVA
 UID-Nr. • Núm. IVA IT14133821000
 Via Monte Nero, 1 - 00012
 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

nello stabilimento di: (vedi lettera riportata accanto al lotto)
 at the following plant: (see letter next to the batch number)
 dans l'établissement de: (voir lettre à côté du lot)
 im Werk von: (Siehe Buchstabe neben dem Los)
 en la planta de: (ver letra indicada junto al lote)

A - Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY
B - Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Peso netto: • Net weight: • Poids net:
 Nettogewicht: • Peso neto:

25 kg

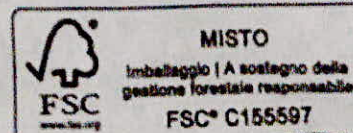
dimarco.it



CONFEZIONE
PAP 22
 BANCHELLA CARTA
 Verifica le disposizioni
 del tuo Comune



this sack is made by
FIORINI
 .biz



MISTO
 Imballaggio | A sostegno della
 gestione forestale responsabile
FSC® C155597

5158-
 G TY
 JHH
 JE ROM
 T. KH



PINSA ROMANA EXPERT

Mix of flours for professional use only

PROFESSIONAL

Cod. Art. PNRXP25K

INGREDIENTS: WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, rice flour, SOY flour, flavoring agents.

Store in a cool and dry place

Production date: 19/02/2025

Net weight: 500g

Best before: 30/01/2026

Batch N : 05025725-B

Origin: Italy

PNRXP25K v1.1

Producer: DI MARCO CORRADO srl
via Monte Nero 1 - Guidonia Montecelio (RM-ITALY)
Produced in the plant of: via Lago dei Tartari 3F - Guidonia Montecelio (RM-ITALY)
www.dimarco.it - customercare@dimarco.it - +39 0774572804

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Bảo Ngọc





Manufacturer: DI MARCO CORRADO S.R.L.

Address: via Monte Nero 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

PRODUCT SPECIFICATION

Product name	PINSA ROMANA EXPERT
SPEC No.	01/2025
Issued date	30/03/2025
Shelf life	1 year since production date
Net weight	500 g, 25 kg
Ingredients	Wheat flour (82,99%), rice flour (7%), soy flour (5%), dried wheat sourdough (5%) [ingredients: wheat flour (50%), water (49%), yeast (1%): <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>], Natural flavor (potato flour).
Produced in the plant of	A: Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY B: Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

ANALYSIS PARAMETERS

No.	Test Items	Unit	Maximum limit
Microbiological Control			
1.	Total aerobic microorganisms	CFU/g	10 ⁶
2.	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3.	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	10 ²
4.	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5.	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6.	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7.	Yeast and mold	CFU/g	10 ³
Heavy metals Control			
8.	Cadmium (Cd)	mg/kg	0.2
9.	Lead (Pb)	mg/kg	0.2
Mycotoxins Control			
10.	Aflatoxin B1	µg/kg	2
11.	Sum of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
12.	Ochratoxin A	µg/kg	3
13.	Deoxynivalenol	µg/kg	750
14.	Zearalenone	µg/kg	75

DI MARCO CORRADO srl

DI MARCO CORRADO SRL (Sign and Seal)
VIA MONTE NERO, 1/3

00012 GUIDONIA MONTECELIO (RM)
P.IVA/C.F. 14133821000

DI MARCO CORRADO



Nhà sản xuất: DI MARCO CORRADO S.R.L.

Địa chỉ: via Monte Nero 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM



Tên sản phẩm	BỘT LÀM BÁNH PINSA ROMANA EXPERT
Số tiêu chuẩn	01/2025
Ngày ban hành	30/03/2025
Hạn sử dụng	1 năm kể từ ngày sản xuất
Khối lượng tịnh	500 g, 25 kg
Thành phần	Bột mì (82,99%), bột gạo (7%), bột đậu nành nguyên chất (5%), men khô sourdough (5%) [thành phần: bột mì nguyên cám (50%), nước (49%), nấm men (1%): <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>], hương liệu tự nhiên (hương khoai tây).
Sản xuất tại	A: Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY B: Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH

Số	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Giới hạn vi sinh vật			
1.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2.	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3.	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	10 ²
4.	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5.	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6.	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7.	Nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ³
Giới hạn kim loại nặng			
8.	Cadmi (Cd)	mg/kg	0.2
9.	Chì (Pb)	mg/kg	0.2
Giới hạn độc tố vi nấm			
10.	Aflatoxin B1	µg/kg	2
11.	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
12.	Ochratoxin A	µg/kg	3
13.	Deoxynivalenol	µg/kg	750
14.	Zearalenone	µg/kg	75

DI MARCO CORRADO srl

(Đã ký và đóng dấu)



Manufacturer: DI MARCO CORRADO S.R.L.

Address: via Monte Nero 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

PRODUCT SPECIFICATION

Product name	PINSA ROMANA EXPERT
SPEC No.	01/2025
Issued date	30/03/2025
Shelf life	1 year since production date
Net weight	500 g, 25 kg
Ingredients	Wheat flour (82,99%), rice flour (7%), soy flour (5%), dried wheat sourdough (5%) [ingredients: wheat flour (50%), water (49%), yeast (1%): <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>], Natural flavor (potato flour).
Produced in the plant of	A: Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY B: Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

ANALYSIS PARAMETERS

No.	Test Items	Unit	Maximum limit
<i>Microbiological Control</i>			
1.	Total aerobic microorganisms	CFU/g	10 ⁶
2.	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3.	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	10 ²
4.	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5.	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6.	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7.	Yeast and mold	CFU/g	10 ³
<i>Heavy metals Control</i>			
8.	Cadmium (Cd)	mg/kg	0.2
9.	Lead (Pb)	mg/kg	0.2
<i>Mycotoxins Control</i>			
10.	Aflatoxin B1	µg/kg	2
11.	Sum of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
12.	Ochratoxin A	µg/kg	3
13.	Deoxynivalenol	µg/kg	750
14.	Zearalenone	µg/kg	75

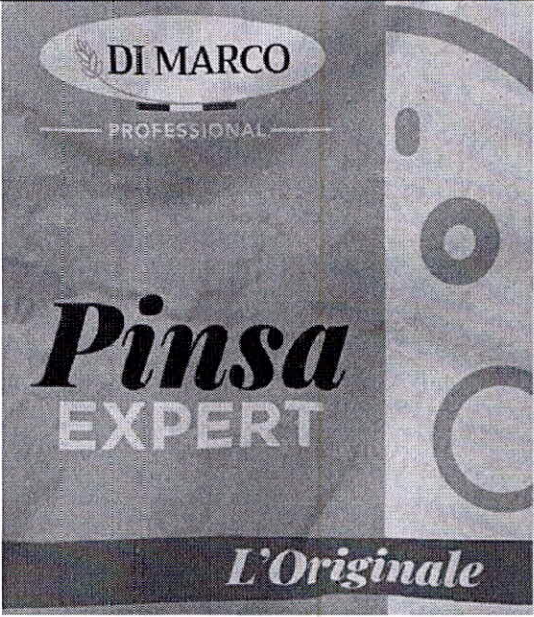



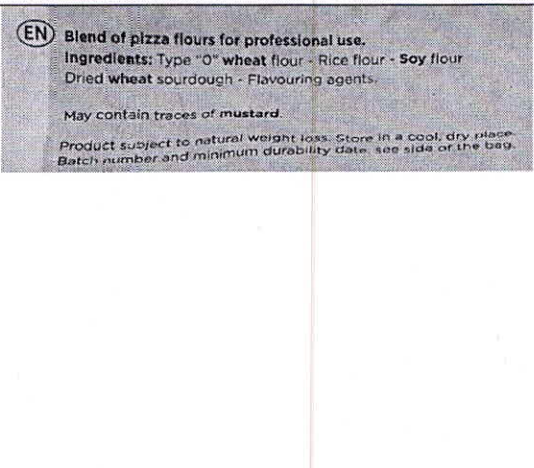


DI MARCO CORRADO srl

DI MARCO CORRADO SRL (Sign and Seal)
VIA MONTE NERO, 1/3

00012 GUIDONIA MONTECELIO (RM)
P.IVA/C.F. 14133821000

DI MARCO CORRADO

 <p>DI MARCO PROFESSIONAL</p> <p>Pinsa EXPERT</p> <p><i>L'Originale</i></p>	<p>DI MARCO chuyên nghiệp</p> <p style="text-align: right;">BẢN DỊCH TRANSLATION</p> <p>PINSA EXPERT</p> <p style="text-align: right;">Bản gốc</p>
 <p>L'ORIGINALE PINSA ROMANA</p> <p><i>Elevata idratazione, ideale per una lunga lievitazione. Crea un impasto dalla massima resa, senza sprechi.</i></p>	<p>Bản gốc PINSA ROMANA</p> <p>Độ ẩm cao, lý tưởng cho quá trình lên men lâu dài. Tạo ra khối bột có năng suất tối đa, không lãng phí.</p>
 <p>ORIGINALE PINSA ROMANA</p>	<p>Bản gốc PINSA ROMANA</p>
 <p>Pinsa EXPERT <i>L'Originale</i></p> <p>DI MARCO PROFESSIONAL</p>	<p>PINSA EXPERT Bản gốc</p> <p>DI MARCO chuyên nghiệp</p>
 <p>EN Blend of pizza flours for professional use. Ingredients: Type "0" wheat flour - Rice flour - Soy flour Dried wheat sourdough - Flavouring agents. May contain traces of mustard. Product subject to natural weight loss. Store in a cool, dry place. Batch number and minimum durability date, see side of the bag.</p>	<p>Hỗn hợp bột làm bánh pizza dành cho mục đích sử dụng chuyên nghiệp.</p> <p>Thành phần: Bột mì loại "0" - Bột gạo - Bột đậu nành - Men khô sourdough - Chất tạo hương vị.</p> <p>Có thể chứa dấu vết của mù tạt.</p> <p>Bản chất sản phẩm có thể làm giảm khối lượng. Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát. Số lô và hạn sử dụng: xem mặt bên của bao bì.</p>

A



**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

<p>NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g OF PRODUCT</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Energy</td> <td>1426 kJ</td> </tr> <tr> <td>341 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fat</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td> of which saturates</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>64.0 g</td> </tr> <tr> <td> of which sugars</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>2.0 g</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>16.9 g</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>0.017 g</td> </tr> </table>	Energy	1426 kJ	341 kcal	Fat	13 g	of which saturates	0.3 g	Carbohydrate	64.0 g	of which sugars	0.5 g	Fibre	2.0 g	Protein	16.9 g	Salt	0.017 g	<p>THÔNG TIN DINH DƯỠNG trên 100g sản phẩm</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Năng lượng</td> <td>1426 kJ</td> </tr> <tr> <td>341 kcal</td> </tr> <tr> <td>Chất béo</td> <td>1,3 g</td> </tr> <tr> <td> Chất béo bão hòa</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrat</td> <td>64,0 g</td> </tr> <tr> <td> Đường</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Chất xơ</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td>Chất đạm</td> <td>16,9 g</td> </tr> <tr> <td>Muối</td> <td>0,017 g</td> </tr> </table>	Năng lượng	1426 kJ	341 kcal	Chất béo	1,3 g	Chất béo bão hòa	0,3 g	Carbohydrat	64,0 g	Đường	0,5 g	Chất xơ	2,0 g	Chất đạm	16,9 g	Muối	0,017 g
Energy		1426 kJ																																	
	341 kcal																																		
Fat	13 g																																		
of which saturates	0.3 g																																		
Carbohydrate	64.0 g																																		
of which sugars	0.5 g																																		
Fibre	2.0 g																																		
Protein	16.9 g																																		
Salt	0.017 g																																		
Năng lượng	1426 kJ																																		
	341 kcal																																		
Chất béo	1,3 g																																		
Chất béo bão hòa	0,3 g																																		
Carbohydrat	64,0 g																																		
Đường	0,5 g																																		
Chất xơ	2,0 g																																		
Chất đạm	16,9 g																																		
Muối	0,017 g																																		
<p>Prodotto e confezionato da Produced and packaged by Produit et conditionné par Hergestellt und verpackt von Producido y envasado por</p>	<p>Sản xuất và đóng gói bởi</p>																																		
<p>DI MARCO CORRADO S.R.L. P.IVA / VAT number • N° TVA UID-Nr. • N°m. IVA IT14133821000 Via Monte Nero, 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italia</p>	<p>DI MARCO CORRADO S.R.L. P.IVA / số VAT • N° TVA UID-Nr. • số VAT IT14133821000 via Monte Nero 1 - Guidonia Montecelio (RM) - Italia</p>																																		
<p>nello stabilimento di: (vedi lettera riportata accanto al lotto) at the following plant: (see letter next to the batch number) dans l'établissement de: (voir lettre à côté du lot) im Werk von: (Siehe Buchstabe neben dem Los) en la planta de: (ver letra indicada junto al lote)</p>	<p>Sản xuất tại nhà máy: (xem chữ cái bên cạnh số lô)</p>																																		
<p>A - Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY B - Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY</p>	<p>A - Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY B - Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY</p>																																		
<p>DI MARCO PINSA ROMANA EXPERT Mix of flours for professional use only PROFESSIONAL Cod. Art. PNRXP25K</p> <p>INGREDIENTS: WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, rice flour, SOY flour, flavouring agents</p> <p>Store in a cool and dry place</p> <p>Production date: 19/02/2025 Best before: 30/01/2026 Batch N. 05025725-B</p> <p>Net weight: 500g Origin: Italy</p> <p><small>Producer: DI MARCO CORRADO srl via Monte Nero 1 - Guidonia Montecelio (RM-ITALY) Produced in the plant of: Via Lago dei Tartari, 3F - Guidonia Montecelio (RM-ITALY) www.dimarco.it - customercare@dimarco.it - +39 0774572804</small></p>	<p>DI MARCO BỘT LÀM BÁNH PINSA ROMANA EXPERT chuyên nghiệp Bột trộn chỉ dành cho mục đích sử dụng chuyên nghiệp Mã số PNRXP25K</p> <p>Thành phần: Bột mì, men khô sourdough, bột gạo, bột đậu nành nguyên chất, hương liệu</p> <p>Ngày sản xuất: ngày/tháng/năm Sử dụng tốt nhất trước: ngày/tháng/năm Số lô: Khối lượng tịnh: 500 g Xuất xứ: Ý</p>																																		

(Handwritten signatures)

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**

Nhà sản xuất: DI MARCO CORRADO srl
via Monte Nero 1 - Guidonia Montecelio (RM-ITALY)
Được sản xuất tại nhà máy: Via Lago dei Tartari, 3F -
00012 Guidonia Montecelio (RM-ITALY)
www.dimarco.it - customercare@dimarco.it -
+390774572804

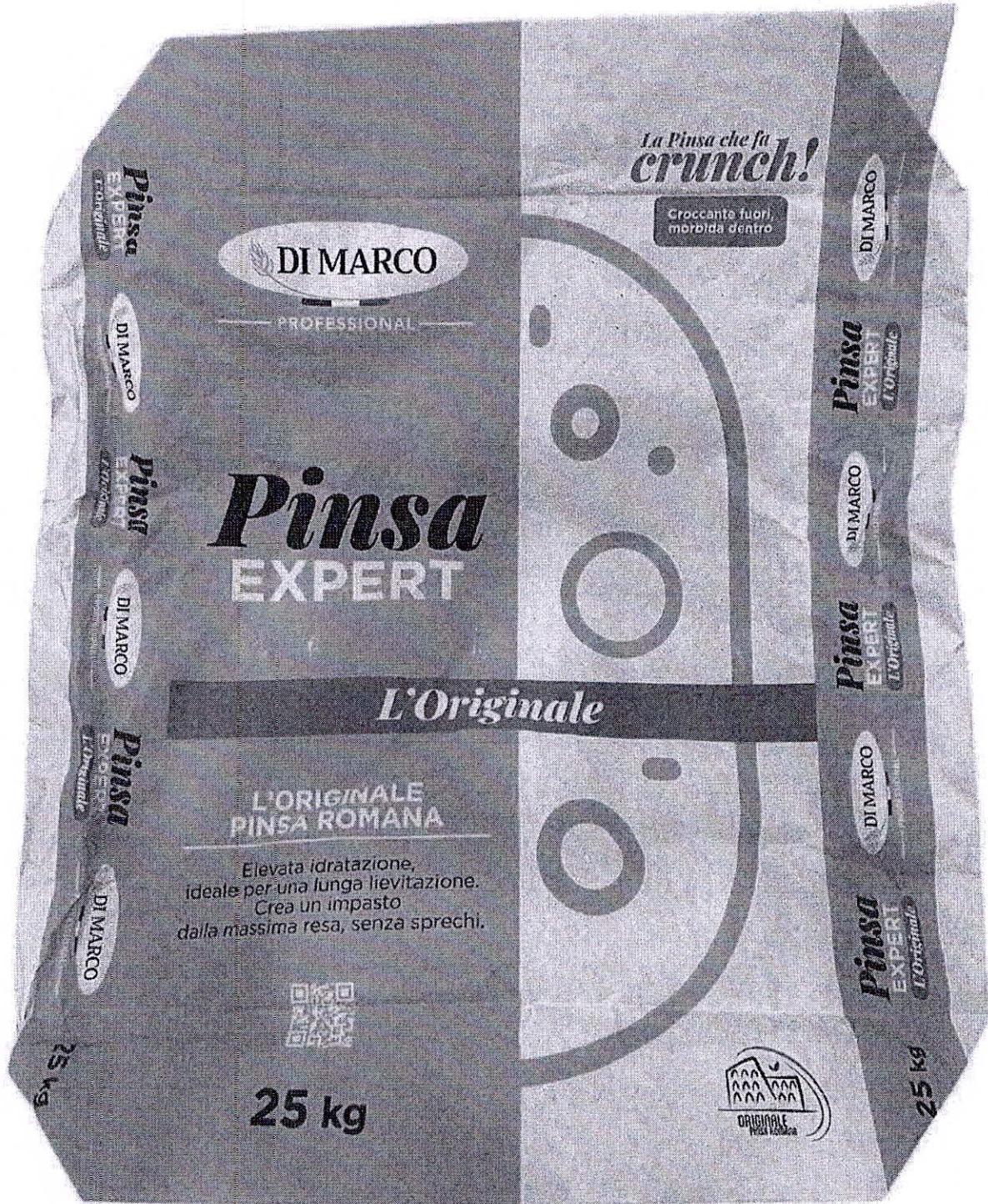
CÔNG TY TNHH PINSA DE ROMA

(đã ký và đóng dấu)

Giám đốc_Nguyễn Bảo Ngọc

st


NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



DI
N P
IG U
QUA
4-T

(IT) Mix di farine per pizza ad uso professionale.
Ingredienti: Farina di frumento 0 - Farina di riso - Farina di soia
 Pasta acida di frumento essiccata - Aromi.

Può contenere tracce di senape.

Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto.
 Lotto e termine minimo di conservazione: vedi lato del sacco.

(EN) Blend of pizza flours for professional use.
Ingredients: Type "0" wheat flour - Rice flour - Soy flour
 Dried wheat sourdough - Flavouring agents.

May contain traces of mustard.

Product subject to natural weight loss. Store in a cool, dry place.
 Batch number and minimum durability date: see side of the bag.

(FR) Mélange de farines pour pizza à usage professionnel.
Ingredients: Farine de blé 0 - Farine de riz - Farine de soja
 Levain de blé déshydraté - Aromes.

Peut contenir des traces de moutarde.

Produit sujet à une perte de poids naturelle. À conserver dans un endroit frais
 et sec. Lot et date limite de conservation: voir côté du sac.

(DE) Mehlmischung für Pizza für gewerbliche Nutzung.
Zutaten: Weizenmehl Typ „0“ - Reisemehl - Sojamehl - getrockneter
 Weizensauerteig - Aromen.

Kann Spuren von Senf enthalten.

Produkt, das dazu neigt, an Gewicht zu verlieren. Kühl und trocken lagern.
 Menge und Mindesthaltbarkeit: siehe Sackseite.

(ES) Mezcla de harinas para pizza de uso profesional.
Ingredientes: Harina de trigo 0 - Harina de arroz - Harina de soja
 Masa madre de trigo deshidratada - Aromas.

Puede contener trazas de mostaza.

Producto sujeta a reducción natural del peso. Conservar en un lugar
 fresco y seco. Lote y fecha de consumo preferente: ver lado del saco.

Prodotto e confezionato da
 Produced and packaged by
 Produit et conditionné par
 Hergestellt und verpackt von
 Producido y envasado por

DI MARCO CORRADO S.R.L.
 P.IVA / VAT number: N° TVA
 UID-Num. N°A IT134183821000
 Via Monte Nero, 1 - 00012
 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

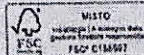
nello stabilimento di: (vedi lettera riportata accanto al lotto)
 at the following plant: (see letter next to the batch number)
 dans l'établissement de: (voir lettre à côté du lot)
 im Werk von: (siehe Buchstabe neben dem Lot)
 en la planta de: (ver letra indicada junto al lote)

A - Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY
 B - Via Lago del Tattan, 3/E - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Peso netto: • Net weight: • Poids net:
 Nettogewicht: • Peso neto:

25 kg

dimarco.it



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO	
Energia	1212 kJ
Proteine	14,1 g
Idrati di carbonio	74,8 g
Grassi	4,0 g
Fibra alimentare	0,5 g
Umidità	2,6 g
Salicilato	1,5 g
Sal	0,02 g

NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g OF PRODUCT	
Energy	1212 kJ
Protein	14.1 g
Carbohydrate	74.8 g
Fat	4.0 g
Fibre	0.5 g
Moisture	2.6 g
Sodium	1.5 g
Salt	0.02 g

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 g DE PRODUIT	
Energie	1212 kJ
Protéines	14,1 g
Glucides	74,8 g
Grasses	4,0 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Humidité	2,6 g
Sodium	1,5 g
Sal	0,02 g

NÄHRWERTANGABE PRO 100 g PRODUKT	
Energie	1212 kJ
Eiweiß	14,1 g
Kohlenhydrate	74,8 g
Fett	4,0 g
Faser	0,5 g
Wasser	2,6 g
Natrium	1,5 g
Salz	0,02 g

DECLARACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
Energía	1212 kJ
Proteínas	14,1 g
Carbohidratos	74,8 g
Grasas	4,0 g
Fibra alimentaria	0,5 g
Humedad	2,6 g
Sodio	1,5 g
Sal	0,02 g

20201515
 CÔNG T
 TNHH
 INSA DE R
 TRANG - T.

IT Mix di farine per pizza ad uso professionale.
Ingredienti: Farina di frumento 0 - Farina di riso - Farina di soia
 Pasta acida di frumento essiccata - Aromi.

Può contenere tracce di senape.

Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto.
 Lotto e termine minimo di conservazione: vedi lato del sacco.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
 PER 100 g DI PRODOTTO**

Energia	1426 kJ
	341 kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	64,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	2,0 g
Proteine	16,9 g
Salze	0,017 g

EN Blend of pizza flours for professional use.
Ingredients: Type "0" wheat flour - Rice flour - Soy flour
 Dried wheat sourdough - Flavouring agents.

May contain traces of mustard.

Product subject to natural weight loss. Store in a cool, dry place.
 Batch number and minimum durability date: see side of the bag.

**NUTRITIONAL DECLARATION
 PER 100 g OF PRODUCT**

Energy	1426 kJ
	341 kcal
Fat	1.3 g
of which saturates	0.3 g
Carbohydrate	64.0 g
of which sugars	0.5 g
Fibre	2.0 g
Proteins	16.9 g
Salt	0.017 g

FR Mélange de farines pour pizza à usage professionnel.
Ingredients: Farine de blé 0 - Farine de riz - Farine de soja
 Levain de blé déshydraté - Arômes.

Peut contenir des traces de moutarde.

Produit sujet à une perte de poids naturelle. À conserver dans un endroit frais
 et sec. Lot et date limite de conservation : voir côté du sac.

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE
 POUR 100 g DE PRODUIT**

Energie	1426 kJ
	341 kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	64,0 g
dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	2,0 g
Protéines	16,9 g
Sel	0,017 g

DE Mehlmischung für Pizza für gewerbliche Nutzung.
Zutaten: Weizenmehl Typ „0“ - Reismehl - Sojamehl - getrockneter
 Weizensauerteig - Aromen.

Kann Spuren von Senf enthalten.

Produkt, das dazu neigt, an Gewicht zu verlieren. Kühl und trocken lagern.
 Menge und Mindesthaltbarkeit: siehe Sackseite.

**NÄHRWERTANGABE
 PRO 100 g PRODUKT**

Energie	1426 kJ
	341 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	64,0 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	16,9 g
Salz	0,017 g

ES Mezcla de harinas para pizza de uso profesional.
Ingredientes: Harina de trigo 0 - Harina de arroz - Harina de soja
 Masa madre de trigo deshidratada - Aromas.

Puede contener trazas de mostaza.

Producto sujeto a reducción natural del peso. Conservar en un lugar
 fresco y seco. Lote y fecha de consumo preferente: ver lado del saco.

**DECLARACIÓN NUTRICIONAL
 POR 100 g DE PRODUCTO**

Valor energético	1426 kJ
	341 kcal
Grasas	1,3 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	64,0 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	16,9 g
Sal	0,017 g

Prodotto e confezionato da
 Produced and packaged by
 Produit et conditionné par
 Hergestellt und verpackt von
 Producido y envasado por

DI MARCO CORRADO S.R.L.
 P.IVA / VAT number • N° TVA
 UID-Nr. • Núm. IVA IT14133821000
 Via Monte Nero, 1 - 00012
 Guidonia Montecelio (RM) - Italia

nello stabilimento di: (vedi lettera riportata accanto al lotto)
 at the following plant: (see letter next to the batch number)
 dans l'établissement de: (voir lettre à côté du lot)
 im Werk von: (Siehe Buchstabe neben dem Los)
 en la planta de: (ver letra indicada junto al lote)

A - Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY
 B - Via Lago dei Tartari, 3F - 00012 Guidonia Montecelio, ROMA - ITALY

Peso netto: • Net weight: • Poids net:
 Nettogewicht: • Peso neto:

25 kg

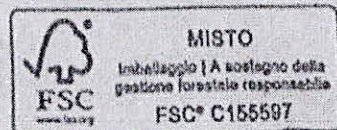
dimarco.it

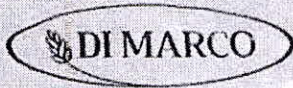


CONFEDERAZIONE
PAP 22
 SACCOLTA CARTA
 Vendita in dispensatori
 nei tuoi Comuni



this sack is made by
FIORINI
 .biz





PINSA ROMANA EXPERT

Mix of flours for professional use only

PROFESSIONAL

Cod. Art. PNRXP25K

INGREDIENTS: WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, rice flour, SOY flour, flavoring agents

Store in a cool and dry place

Production date: 19/02/2025

Net weight: 500g

Best before: 30/01/2026

Batch N. : 05025725-B

Origin: Italy

PNRXP25K v.1.1

Producer: DI MARCO CORRADO srl

via Monte Nero 1 - Guidonia Montecelio (RM-ITALY)

Produced in the plant of: via Lago dei Tartari 3F - Guidonia Montecelio (RM-ITALY)

www.dimarco.it - customer@dimarco.it - +39 0774572804

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Bảo Ngọc





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: JMA6250301950-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH PINSA DE ROMA
Địa chỉ/ Client's Address : 11/12D + 11/11D1 Nguyễn Thiện Thuật, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 31/03/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 31/03/2025 - 03/04/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 03/04/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT LÀM BÁNH PINSA ROMANA EXPERT
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi giấy kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	3.8 x 10 ²	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
4	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
5	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
6	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
7	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
9	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
10	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
12	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
13	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
14	Nấm men và nấm mốc (*) / Yeast and mold (*)	7.0 x 10 ¹	CFU/g	TCVN 12657:2019

Chú thích/ Remarks:

- (*) Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH



