

19/12/23

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 21/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2023**

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

Tên tổ chức, cá nhân : Công Ty Liên Doanh Phạm – Asset

Địa chỉ : Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hòa B,  
Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt nam.

Điện thoại : (84-028) 3 7653284 – 3 7653285 – 37653286 Fax: (84-028) 37 653258 -54283458

Email : [jojo@pham-asset.com](mailto:jojo@pham-asset.com)

Mã số doanh nghiệp : 0302771009

Số Giấy chứng nhận FSSC 22000 : 38161412002, ngày cấp : 25/01/2021, nơi cấp : I ntertek Certification Limited.



**Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **ĐẬU HÀ LAN VỊ WASABI**

2. Thành phần : Đậu hà lan 70%, Bột mì, Bột biến tính, Đường, Muối i-ốt, Dầu cọ, Gia vị wasabi 4%, Màu thực phẩm tổng hợp (101(ii), 110, 133, 164).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm :

- 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm dạng gói.
- 09 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm dạng lon

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

- Đậu phộng được đóng gói trong màng PET/MPET/PE/LLD, OPP/PE, OPP/PP hoặc lon giấy tráng kim loại. Các gói đậu được đóng gói trong túi PE, PP, hộp giấy hoặc thùng giấy.
- Khối lượng tịnh mỗi gói/hộp/lon: 8g, 10g, 11g, 12g, 13g, 14g, 15g, 16g, 17g, 18g, 20g, 22g, 23g, 24g, 25g, 26g, 27g, 28g, 29g, 30g, 31g, 32g, 33g, 34g, 35g, 36g, 37g, 38g, 40g, 42g, 44g, 45g, 47g, 48g, 50g, 52g, 55g, 58g, 60g, 62g, 65g, 68g, 70g, 72g, 75g, 77g, 80g, 83g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110g, 115g, 120g, 125g, 130g, 135g, 140g, 145g, 150g, 160g, 200g, 250g, 400g, 500g, 700g, 1kg và theo yêu cầu của khách hàng.
- Các túi đậu được đóng vào thùng carton 3, 5 lớp hoặc đóng trong túi PE, PP.

- Nắp thùng và đáy thùng hoặc túi PE, PP có dán băng keo kín, đảm bảo trong quá trình vận chuyển, bảo quản không bong rách.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Tên tổ chức : Công Ty Liên Doanh Phạm – Asset

Địa chỉ : Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, phường Bình Hưng Hòa B, quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại : (84-028) 37653284–37653285–37653286 Fax: (84-028) 37653258-54283458

II. Mẫu nhãn sản phẩm : đính kèm nhãn sản phẩm.

III. 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 :

- Quyết Định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 Quy Định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- 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, áp dụng cho ngũ cốc, lúa mì và gia vị
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng 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 01 tháng 12 năm 2023

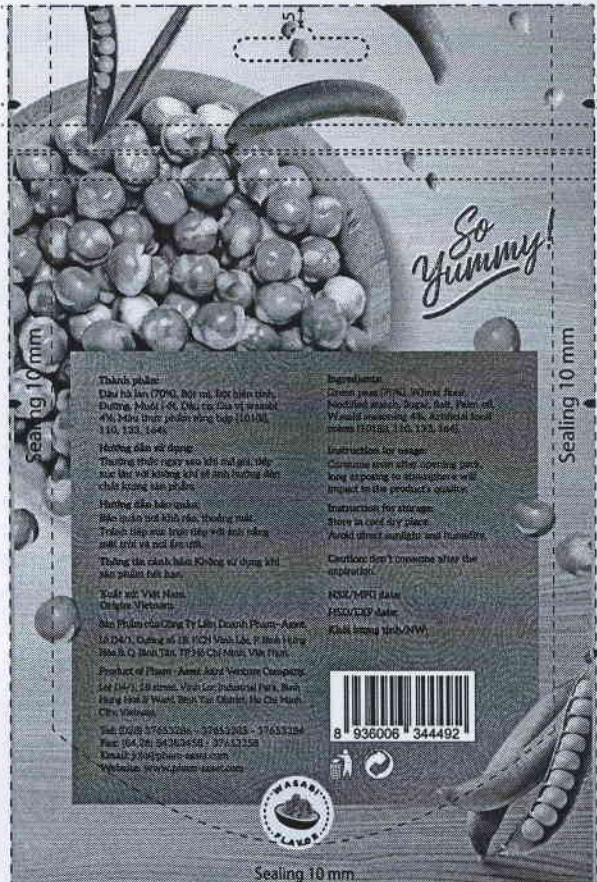
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



**Giám Đốc**  
*Phạm Xuân Dũng*





Sealing 10 mm

Sealing 10 mm

Zipper 13 mm V-cut

**Thành phần:**  
Đậu Hà Lan (70%), Bột mì, Bột bắp tinh,  
Đường, Maltose, Dầu thực vật, Chất tạo màu tự nhiên  
M. Màu thực phẩm tổng hợp (E102, E104, E110, E122, E124).

**Hướng dẫn sử dụng:**  
Thường thức ngay sau khi nấu chín. Đây  
sản phẩm rất giòn khi sử dụng nóng.  
Chỉ dùng ăn nguội.

**Hướng dẫn bảo quản:**  
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.  
Tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng  
mặt trời và nơi ẩm ướt.

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

**Khối sản Việt Nam:**  
Công ty TNHH  
Phạm-Asset

**Địa chỉ:** Công ty TNHH Phạm-Asset  
Số 10/47, Đường số 18, KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng  
Hào B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

**Product of Vietnam - Asset Food Vietnam Company**  
Số 10/47, Đường số 18, KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng  
Hào B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

**Hotline:** 0903 333 338 - 0903 333 338 - 0903 333 338  
**Website:** www.pham-asset.com

**Ingredients:**  
Green peas (70%), refined flour,  
Refined maize sugar, Rice, Plant oil,  
Wheat maltose, etc. Artificial food  
color (E102, E104, E110, E122, E124).

**Instruction for usage:**  
Consume soon after opening pack,  
long exposure to atmosphere will  
impact in the product's quality.

**Instruction for storage:**  
Store in cool dry place.  
Avoid direct sunlight and humidity.

**Caution:** Don't consume after the  
expiration.

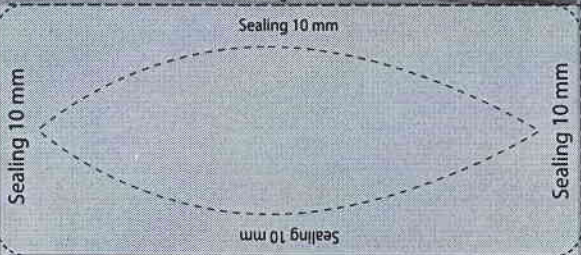
**NSR/MRI data:**  
HS/CIQ data:  
Khai thông nội địa/VNM.



Sealing 10 mm  
Sealing 10 mm

Sealing 10 mm

Sealing 10 mm



Sealing 10 mm

Sealing 10 mm

**JOJO**

**Đậu Hà Lan**

VI WASABI

Konjac green peas





KT3-07892ATP3/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

09/11/2023  
Page 01/04

1. Tên mẫu : ĐẬU HÀ LAN VỊ WASABI  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
*Mẫu đựng trong bao bì ép kín.*  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 31/10/2023  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 01/11/2023 - 09/11/2023  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET  
*Customer*  
Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hoà B, Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page* 02 - 04/04  
*Test results*

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB**



**Ngô Quốc Việt**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ  $k = 2$ , phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor  $k = 2$ , at 95 % confidence level.*

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*

KT3-07892ATP3/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

09/11/2023

Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng béo, Fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	-	-	13,6
7.2. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	-	569
7.3. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022	-	-	65,2
7.4. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	-	15,1
7.5. Độ ẩm, Moisture content	g/100 g QTTN/KT3 136:2016	-	-	3,40
7.6. Năng lượng/ Calories <sup>(*)</sup>	QTTN/KT3 024:2018	-	-	444
• kcal/100 g				1858
• kJ/100 g				
7.7. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content	µg/kg QTTN/KT3 089:2018	20		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , Aflatoxin B <sub>1</sub> content	µg/kg TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ), Total aflatoxin content	µg/kg TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content	µg/kg QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the name(s) submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.



KT3-07892ATP3/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

09/11/2023  
 Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Limit of Detection	Phạm vi đo/Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.13. Hàm lượng zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		2,0 x 10 <sup>2</sup>
7.15. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.16. <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.18. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.20. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts and moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/ Notes:** Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*





KT3-07892ATP3/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

09/11/2023  
 Page 04/04

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)  
*Nutrition Facts (as client's requirement)*  
 US-FDA 21CFR Part 101

<h2>Nutrition Facts</h2>		
<b>Serving size</b>		<b>100 g</b>
<b>Amount per serving</b>		
<b>Calories</b>		<b>440</b>
<b>% Daily Value*</b>		
<b>Total Fat</b>	14 g	<b>18 %</b>
<b>Sodium</b>	570 mg	<b>25 %</b>
<b>Total Carbohydrate</b>	65 g	<b>24 %</b>
<b>Protein</b>	15 g	

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*  
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.