

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13 /CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2026

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 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

Mã số doanh nghiệp : 0302771009

Số Giấy chứng nhận FSSC 22000: 38161412002, ngày cấp: 06/02/2024, nơi cấp: Intertek Certification Limited.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm : **SNACK KHOAI TÂY VỊ BÒ CAY**
2. Thành phần: Tinh bột khoai tây 45%, vảy khoai tây 20%, dầu cọ, gia vị bò cay 6%(glucose, muối, maltodextrin, chất điều vị (621, 627, 631, 950, 951), bột ớt, đường, thịt bò, cà chua cô đặc, chiết xuất nấm men, bột tỏi, bột tiêu đen, chất điều chỉnh độ acid (330, 364(ii)), hương liệu tổng hợp (bò), chất chống đóng vón (551), bột sữa, chất chống oxy hóa (300, 320, 321), oleoresin capsicum, hương liệu tự nhiên (nướng), bột hồi, bột quế, bột đinh hương), đường , bột hành, chất điều vị (621), muối i-ốt, bột gia vị khoai tây, chất tạo xốp (500(ii)).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với dạng gói, 09 tháng kể từ ngày sản xuất đối với dạng lon.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Bánh được đóng gói trong màng OPP/PE/MPET/PP hoặc lon giấy có tráng nhôm. Các gói bánh được đóng trong túi PE, PP.

Khối lượng tịnh mỗi gói/lon: 1 g, 2 g, 3 g, 4 g, 5 g, 6 g, 7 g, 8 g, 9 g, 10 g, 11 g, 12 g, 13 g, 14 g, 15 g, 16 g, 18 g, 20 g, 22 g, 23 g, 24 g, 25 g, 26 g, 27 g, 28 g, 29 g, 30 g, 32 g, 34 g, 35 g, 36 g, 38 g, 40 g, 42 g, 44 g, 45 g, 48 g, 50 g, 52 g, 55 g, 58 g, 60 g, 62 g, 65 g, 68 g, 70 g, 72 g, 75 g, 77 g, 80 g, 83 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 g, 120 g, 400 g và theo yêu cầu của khách hàng.



- Các túi bánh hoặc lon được đóng vào thùng carton 3 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:

a. Tên tổ chức: Công Ty TNHH Một thành viên Phạm – Asset Tây Nguyên,

Địa chỉ : Số nhà 47, Trục lộ 4, Buôn Ky, P. Thành Nhất, Tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

Điện thoại : (84-262)3 551888

(Mã trên bao bì: B, in ở mặt sau bao bì và liền kề NSX)

b. Tên tổ chức: Công Ty TNHH Một thành viên Phạm – Asset Đà Nẵng.

Địa chỉ: Cụm Công Nghiệp Trảng Nhứt 2, Phường Điện Bàn Bắc, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam.

Điện thoại : (84) 938500582

(Mã trên bao bì: C, in ở mặt sau bao bì và liền kề NSX)

c. Tên tổ chức : Công Ty TNHH Phạm – Asset Hưng Yên.

Địa chỉ : Khu D, Khu công nghiệp Phố Nối A, xã Như Quỳnh, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Nhà máy sản xuất: Đường D1, Khu công nghiệp Yên Mỹ 2, xã Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại : (84-221) 6 272899

(Mã trên bao bì: D, in ở mặt sau bao bì và liền kề NSX)

d. Tên tổ chức : Công Ty TNHH Phạm – Asset Mekong

Địa chỉ : Lô F-2-1, Góc đường N4 và đường D6, Khu công nghiệp Hựu Thạnh, xã Đức Hòa, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

Điện thoại : (84-027) 622 000 17

(Mã trên bao bì: E, in ở mặt sau bao bì và liền kề NSX)

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Đính kèm nhãn sản phẩm (Theo Nghị định 37/2026/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng).

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 8-2:2011/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)



- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (áp dụng cho snack và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc)
- Tiêu chuẩn giới hạn ô nhiễm sinh học theo tiêu chuẩn cơ sở.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT và Thông tư 17/2023/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 13 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Nguyễn Thị Hạnh Thảo



Số/ No: 21179.2605/KQ-VTT
 Mã số/ Code: KH.07126 2605
 Mã số mẫu/ Sample code: PTN.18790 2605
 Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : **CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET**
 Địa chỉ/ Address : **Lô D4/1, Đường 1B, Khu công nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam**
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **19/05/2026** Thời gian phân tích/ Time of analysis: **19-25/05/2026**
 Ngày trả kết quả/ Date of issue : **26/05/2026**
 Loại mẫu/ Kind of sample : **Thực phẩm** Số lượng mẫu/ Quantity of sample: **300 g x 1 gói**
 Tên mẫu/ Name of sample : **SNACK KHOAI TÂY VỊ BÒ CAY**
 Tình trạng mẫu / State of sample : **Đóng gói kín**

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1.	Năng lượng	TCVN 7088:2015	435	kcal/100g
2.	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	SOP.01-445:2022 (Ref. AOAC 986.25)	69,2	g/100g
3.	Béo tổng (*)	SOP.01-194:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7, page 214)	16,2	g/100g
4.	Protein (*)	TCVN 10034:2013 (ISO 1871: 2009)	3,09	g/100g
5.	Đường tổng (*)	SOP.01-122:2020 (Ref. TCVN 4594: 1988)	6,31	g/100g
6.	Natri (Na) (*)	SOP.01-173:2020 (Ref. AOAC 969.23)	945	mg/100g
7.	Béo bão hòa	SOP.01-416: 2022 (Ref. AOAC 996.06)	6,36	g/100g
8.	Độ ẩm (*)	SOP.01-197:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7, page 205)	3,87	%
9.	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,0015)	mg/kg
10.	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
11.	Aflatoxin (B1,B2,G1,G2) (*)	SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD=0,5)	µg/kg
12.	Aflatoxin B1 (*)	SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD=0,2)	µg/kg
13.	Ochratoxin A (*)	SOP.01-363:2022 (Ref. AOAC 2004.10)	Không phát hiện (LOD=0,15)	µg/kg

PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: **Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Ủy Ban Nhân Dân Thành Phố Hồ Chí Minh - Sở An Toàn Thực Phẩm/ Ho Chi Minh City People's Committee - Food Safety Department; Bộ Công Thương/ Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.**

No. Document: QTC-13/BM02
 Version: 13
 Date of issue: 20/05/2026

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE

PHÂN TÍCH
 TÊN ĐƠN VỊ

Số/ No: 21179.2605/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.07126 2605
Mã số mẫu/ Sample code: PTN.18790 2605
Trang/ Page: 2/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
14.	Deoxynivalenol (DON) (*)	SOP.01-603:2024 (Ref. EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=10)	µg/kg
15.	Zearalenone (ZON) (*)	SOP.01-604:2024 (Ref. TCVN 10640:2014)	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg
16.	Fumonisin tổng số	SOP.01-506:2023 (Ref. AOAC 995.15)	Không phát hiện (LOD = 150)	µg/kg
17.	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	AOAC 975.55	< 10	CFU/g
18.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022)	4,0x10 ¹	CFU/g
19.	Tổng số nấm men nấm mốc (*)	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	< 10	CFU/g
20.	Coliforms (*)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10	CFU/g
21.	<i>Clostridium perfringens</i> (*)	ISO 15213-2:2023	< 10	CFU/g
22.	<i>Escherichia coli</i> (*)	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	< 10	CFU/g
23.	<i>Bacillus cereus</i> (*)	AOAC 980.31	< 10	CFU/g

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.

LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection.

LOQ: Giới hạn định lượng/ LOQ: Limit of Quantification. Kết quả được biểu thị < 1, < 10 CFU/đơn vị tính khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ The expression of results is less than 1 or less than 10 CFU/unit when the dish contains no colonies

(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017)

(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by subcontractor

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trưởng


GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm

PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Ủy Ban Nhân Dân Thành Phố Hồ Chí Minh - Sở An Toàn Thực Phẩm/ Ho Chi Minh City People's Committee - Food Safety Department; Bộ Công Thương/ Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.

No. Document: QTCL-13/BM02
Version: 13
Date of issue: 20/05/2026

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE

042016
ÔNG T
TNHH
TÍCH KIỂM
IẾT T
4 - TP. 1

**Việt Tín**

KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG

CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN**VIET TIN TESTING CO., LTD**

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, Phường An Lạc, Thành phố Hồ Chí Minh

Laboratory & Office: No.39A, 4th Street, An Lac Ward, Ho Chi Minh City

Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986

Fax: (028) 3824 7013

Email: ktclviettin@gmail.com

Web: kiemnghiemviettin.com



VILAS 1074

VIMCERTS 211

Số/ No: 21179.2605/KQ-VTT

Mã số/ Code: KH.07126 2605

Mã số mẫu/ Sample code: PTN.18790 2605

Trang/ Page: 3/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Giá trị dinh dưỡng tính trong 100g

	% Giá trị hàng ngày*	
Năng lượng	435 Kcal	
Chất đạm	3.09g	
Carbohydrat	69.2g	21%
Đường tổng số	6.31g	
Chất béo	16.2g	29%
Chất béo bão hòa	6.36g	32%
Natri	945mg	47%

* Giá trị hàng ngày (%) cho biết một chất dinh dưỡng trong khẩu phần thực phẩm đóng góp bao nhiêu vào chế độ ăn hàng ngày. 2.000 Kcal mỗi ngày được sử dụng để đưa ra các khuyến nghị dinh dưỡng chung.



PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: **Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Ủy Ban Nhân Dân Thành Phố Hồ Chí Minh - Sở An Toàn Thực Phẩm/ Ho Chi Minh City People's Committee - Food Safety Department; Bộ Công Thương/ Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.**

No. Document: QTCL-13/BM02

Version: 13

Date of issue: 20/05/2026

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE