CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24 /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 có giá trị đến 31/03/2027, nơi cấp: Intertek Certification Limited.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm : **BÁNH XỐP NHÂN KEM HƯƠNG MATCHA BẠC HÀ**
2. Thành phần: Bột mì, đường, shorterning, dầu cọ, bột sữa béo, bột whey, maltodextrin, bột bắp, đường glucose, muối i-ốt, chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu tổng hợp (matcha), hương liệu tự nhiên (bạc hà), phẩm màu tự nhiên (164), phẩm màu tổng hợp 101(ii), 110, 133).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

   - Bánh được đóng gói trong màng OPP/CPP, hộp giấy hoặc lon giấy có tráng nhôm.

   Khối lượng tịnh mỗi gói/hộp/lon: 10g, 20g, 30g, 40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110g, 115g, 120g, 125g, 130g, 135g, 140g, 145g, 150g, 155g, 160g, 165g, 170g, 175g, 180g, 185g, 200g, 225g, 300g, 325g, 330g, 360g, 400g, 440g, 625g và theo yêu cầu của khách hàng.

   - Các hộp bánh 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:

a. Tên tổ chức: Công Ty TNHH Phạm – Asset MeKong

Địa chỉ: Lô F-2-1, Góc đường N4 và Đường N6, 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 bánh nướng từ ngũ cốc, lúa mì)
- 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 bánh nướng từ ngũ cốc, lúa mì)
- 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 08 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).

M.S.D.N: 0302771009 CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET P. BÌNH TÂN - TP. HỒ CHÍ MINH

Giám Đốc

Phạm Xuân Dũng

M.S.D.N:0302771009
CÔNG TY
LIÊN DOANH
PHẠM-ASSET
P.BÌNH TÂN - TP. HỒ CHÍ MINH



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh hoạ cho sản phẩm

JOJO®
Since 2002

Bánh Xốp Nhân Kem
Hương Matcha
Bạc Hà

JOJO®
Since 2002

Thành phần: Bột mì, đường, shortening, siro bắp, bột sữa, bột whey, muối, chất tạo xốp (500), chất nhũ hóa (322), hương liệu tổng hợp (matcha), hương liệu tổng hợp (bạc hà), màu tự nhiên (chiết xuất từ spirulina (164)), màu nhân tạo (102, 133).

Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening, corn syrup, whole milk powder, whey powder, maltodextrin, corn starch, glucose, natural salt, emulsifier (322), artificial flavour (matcha), natural flavour (mint), natural flavour (bạc hà), artificial colours (102, 133).

Hướng dẫn sử dụng: Thưởng thức ngay sau khi mở gói, tránh xúc tác với không khí và ánh sáng sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
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 bị hư hại. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần sản phẩm.

Directions for use: Consume soon after opening. Prolonged exposure to air may affect product quality.
Storage: Store in cool dry place. Keep away from direct sunlight and moisture.
Caution: Do not consume after the expiry date. Not suitable for individuals with allergies to any of the listed ingredients.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Trên/per 100 g
Năng lượng/ Energy	437 kcal
Chất đạm/ Protein	6,2 g
Carbohydrate/ Carbohydrate	72,8 g
Đường tổng số/ Total sugars	35,0 g
Tổng chất béo/ Total fat	14,0 g
Chất béo bão hòa/ Saturated fat	10 g
Hàm lượng Natri/ Sodium	125 mg



Crispy Rolls with
Mint Matcha Flavoured Cream

JOJO®
Since 2002

JOJO®
Since 2002

Crispy Rolls With
Mint Matcha
Flavoured Cream



Images are for illustrative purposes only

JOJO®
Since 2002

Sản phẩm của Công ty Liên Doanh Phạm - Asset.
Lô D6/I, Đường số 8, Khu Công nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Product of Pham - Asset Joint Venture Company.
Lot D6/I, St 8 road, Vinh Loc Industrial Park,
Binh Tan ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Tel: (028) 3765 2086 - 3765 2087 - 3754 0384
Fax: (84.28) 3765 2085 - 3765 2088
Email: jojo@pham-asset.com
Website: www.pham-asset.com
Origin: Vietnam

8 936006 342793

NSX/MFG date:
HSD/EXP date:
KLT/NW:

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ VỀ SẢN PHẨM

CÔNG TY	SẢN PHẨM	SỐ:
CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET	**BÁNH XỐP NHÂN KEM HƯƠNG MATCHA BẠC HÀ**	24/PHẠM-ASSET/2026

1. Chỉ tiêu cảm quan:

CHỈ TIÊU	MỨC CÔNG BỐ
1. Trạng thái	Bánh có hình ống dẹp nguyên vẹn, khô giòn
2. Màu sắc	Bánh màu xanh nhạt
3. Mùi, vị	Mùi thơm mùi trà xanh, vị ngọt béo đặc trưng, không có vị lạ

2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn
1. Độ ẩm	%	Max 5%
2. Năng lượng	kcal/100g	439 ± 129
3. Chất béo bão hòa	g/100g	7.0 ± 2.0
4. Hàm lượng Natri	mg/100g	123 ± 36
5. Hàm lượng carbohydrat	g/100g	71 ± 20.9
6. Tổng chất béo	g/100g	15 ± 4.4
7. Chất đạm	g/100g	8.0 ± 2.35
8. Đường tổng số	g/100g	35 ± 10.3
9. Hàm lượng melamine	µg/kg	Không phát hiện

3. Chỉ tiêu vi sinh: **Tham khảo** QĐ số 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
10. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, không lớn hơn	CFU /g	10^4
11. Colifom, không lớn hơn	CFU /g	10
12. E. Coli, không lớn hơn	CFU /g	10*
13. Clostridium perfringens, không lớn hơn	CFU /g	10
14. Bacillus cereus, không lớn hơn	CFU /g	10
15. Staphylococus auteus, không lớn hơn	CFU /g	10
16. Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc, không lớn hơn	CFU /g	10^2

(*) Chỉ tiêu này với đơn vị MPN/g: Max 3

M.S.D.N:030277 CÔNG TY LIÊN DOAN PHẠM-AS P.BÌNH TÂN - TP.HỒ

4. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1. Pb, không lớn hơn	mg/kg	0.2
2. Cd, không lớn hơn	mg/kg	0.1

5. Độc tố nấm: theo quy chuẩn Việt Nam 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1. Deoxynivalenol, không lớn hơn	µg/kg	500
2. Aflatoxin B1, không lớn hơn	µg/kg	2
3. Aflatoxin tổng, không lớn hơn	µg/kg	4
4. Ochratoxin A, không lớn hơn	µg/kg	3
5. Zearalenone, không lớn hơn	µg/kg	50

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 07 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

M.S.D.N: 0302771009 CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET P.BÌNH TÂN - TP. HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Thị Hạnh Thảo

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET
Lô D4/1, Đường 1B, Khu công nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Mã số PO của khách hàng : LX2R2609050093

Mã số mẫu : 743-2026-00240513

Mã số EoI : 005-32410-912992
Tên mẫu / Tên sản phẩm : BÁNH XỐP NHÂN KEM HƯƠNG MATCHA BẠC HÀ
Mô tả mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
Ngày nhận mẫu : 07/09/2026 **Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :** 14/09/2026
Thời gian kiểm nghiệm : 08/09/2026 - 14/09/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) *Clostridium perfringens*	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) *Escherichia coli*	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008; ISO 16649-2:2001	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD373 VD (a) *Staphylococcus aureus*	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD398 VD (a) *Bacillus cereus*	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	$5.0x10^1$
6	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007; ISO 4832:2006	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010; ISO 21527-2:2008	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.57
9	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	12.2
10	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.68
11	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	37.2
12	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
13	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.40
14	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	2.80
15	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	0.53

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00240513

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
16	VD4P0 VD (a) **Sucrose**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	32.5
17	VDERJ VD (m) **Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)**	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	74.1
18	VD9T0 VD (m) **Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)**	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	442
19	VD210 VD (a) **Độ ẩm**	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	2.64
20	VD297 VD (a) **Tro tổng**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497	0.86
21	VD855 VD (a) **Cadimi (Cd)**	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
22	VD861 VD (a) **Chì (Pb)**	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
23	VD063 VD (a) **Ochratoxin A**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
24	VD066 VD (a) **Zearalenon**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
25	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
26	VD821 VD (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
27	VD020 VD (a) **Melamine**	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5633 (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
28	VDSZT VD (a) **Chất béo bão hoà**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	5.46
29	VD1LA VD (a) **Deoxynivalenol**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (2019) (Tham khảo EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)
30	VD6ZP VD (a) **Natri (Na)**	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	158

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh

CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 24/09/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 24/09/2026.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-việt-nam/eurofins-sắc-ký-hải-đăng/điều-khoản-và-điều-kiện-chung-về-cung-cấp-dịch-vụ/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

eurofins | Sac Ky Hai Dang

Bảng thành phần dinh dưỡng (Thị trường Việt Nam)/ Nutrition Label (Vietnamese market)
Mã số mẫu / Sample code Nr .: 743-2026-00240513
Mã số kết quả / Analytical Report Nr. : AR-26-VD-242285-01 / EUVNHC-00463472

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng	**442**	**kcal**	**22%**
Chất đạm	**7.68**	**g**	**15%**
Carbohydrat	**74.1**	**g**	**23%**
Đường tổng số	**37.2**	**g**	
Chất béo	**12.2**	**g**	**22%**
Chất béo bão hòa	**5.46**	**g**	**27%**
Natri	**158**	**mg**	**8%**
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100 g hoặc 100 ml thực phẩm.			

Ghi chú/ Notes:

Bảng thành phần dinh dưỡng (tham khảo theo quy định Việt Nam):
+ Carbohydrates không gồm Xơ dinh dưỡng.
+ Năng lượng (kcal) = (Carbohydrates x 4) + (Xơ dinh dưỡng x 2) + (Béo x 9) + (Đạm x 4).

Nutrition Label information is referenced to Vietnam regulations:
+ Carbohydrates does not include Dietary fiber.
+ Total energy (kcal) = (Carbohydrates x 4) + (Dietary fiber x 2) + (Fat x 9) + (Protein x 4).

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ Test results are valid only for test sample.The nutrition facts form is reference only. The customer should update it and comply with regulation currently.