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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**Số: 27/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 : **BÁNH XỐP ỐNG HƯƠNG CAM**

2. Thành phần: Bột mì, đường, shorterning, dầu cọ, bột whey, maltodextrin, bột sữa béo, đường glucose, bột bắp, chất nhũ hóa (322(i)), muối i- ốt, hương liệu tổng hợp (cam), chất điều chỉnh acid (330), chất tạo màu tổng hợp (110).

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.

M.S.D.N:0302771... CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSE... P.BÌNH TÂN - TP.HỒ C...

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

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 hóa).

**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: 0302775009 CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET P. BÌNH TÂN - TP. HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Thị Hạnh Thảo


JOJO
Since 2002
Bánh xốp ống
hương cam
Orange Flavor
Hương Cam
Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo.
Tránh ánh nắng trực tiếp.
Instruction for storage:
Store in cool dry place.
Keep away from sunshine.
Hướng dẫn sử dụng:
Thưởng thức ngay sau khi mở gói.
Instruction for usage:
Consume soon after opening pack.
Thông tin cảnh báo:
Không sử dụng khi sản phẩm hết hạn.
Caution:
Don't consume after the expiration.
Xuất xứ: Việt Nam.
Origin: Vietnam.
Sản phẩm của 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.
Product of Pham - Asset Joint Venture Company.
Lot D4/1, 1B Street, Vinh Loc Industrial Park, Binh Tan
Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284
Fax: (84.28) 54283458 - 37653258
Email: jojo@pham-asset.com
Website: www.pham-asset.com
8 936006 342115
CÔNG TY
LIÊN DOANH
PHẠM-ASSET
P.BÌNH TÂN - TP. HỒ CHÍ MINH
NSX:
KHỐI LƯỢNG TỊNH:
Thành phần: Bột mì, đường, shortening, dầu cọ, bột whey, maltodextrin, bột sữa béo, đường glucose, bột bắp, chất nhũ hoá (322(i)), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp (cam), chất điều chỉnh độ acid (330), chất tạo màu tổng hợp (110).
Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening, palm oil, whey powder, maltodextrin, whole milk powder, glucose, corn starch, emulsifier (322(i)), iodized salt, artificial flavour (orange), acidity regulator (330), artificial colour (110).
Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất
Expiry date: 9 months from production date
THÔNG TIN DINH DƯỠNG
Thành phần dinh dưỡng | Trên/per 100g
Năng lượng/ Energy | 450 kcal
Chất đạm/ Protein | 7.5 g
Carbohydrat/ Carbohydrate | 75 g
Đường tổng số/ Total sugars | 38 g
Tổng chất béo/ Total Fat | 13 g
Chất béo bão hoà/ Saturated fat | 4 g
Hàm lượng Natri/Sodium | 75 mg

# TIÊU CHUẨN CƠ SỞ VỀ SẢN PHẨM

| CÔNG TY | SẢN PHẨM | SỐ: |
|---|---|---|
| CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET | **BÁNH XỐP ỐNG HƯƠNG CAM** | 27/PHẠM-ASSET/2026 |

1. Chỉ tiêu cảm quan:

| CHỈ TIÊU | MỨC CÔNG BỐ |
|---|---|
| 1. Trạng thái | Bánh có hình ống nguyên vẹn, khô giòn |
| 2. Màu sắc | Bánh màu trắng có viền màu cam |
| 3. Mùi, vị | Mùi thơm mùi cam đặc trưng, vị ngọt béo chua nhẹ 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 | 450 ± 132.8 |
| 3. Chất béo bão hòa | g/100g | 4.0 ± 1.18 |
| 4. Hàm lượng Natri | mg/100g | 75 ± 22 |
| 5. Hàm lượng carbohydrat | g/100g | 75 ± 22 |
| 6. Tổng chất béo | g/100g | 13 ± 3.8 |
| 7. Chất đạm | g/100g | 7.5 ± 2.2 |
| 8. Đường tổng số | g/100g | 38 ± 11.2 |
| 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

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 08 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET

Nguyễn Thị Hạnh Thảo

**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*: 38656.2608/KQ-VTT**
**Mã số/ *Code*: KH.12492 2608**
**Mã số mẫu/ *Sample code*: PTN.33436 2608**
**Trang/ *Page: 1/ 4***

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
# *TESTING REPORT*

**Tên khách hàng/ *Client*** : **CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET**
**Địa chỉ/ *Address*** : Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân, TP. HCM, Việt Nam
**Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving*** : 03/08/2026 **Thời gian phân tích/ *Time of analysis*:** 03-20/08/2026
**Ngày trả kết quả/ *Date of issue*** : 25/08/2026
**Loại mẫu/ *Kind of sample*** : Thực phẩm/ *Food* **Số lượng mẫu/ *Quantity of sample*:** 450 g x 1 gói *450 g x 1 bag*
**Tên mẫu/ *Name of sample*** : **BÁNH XỐP ỐNG HƯƠNG CAM**
**Tình trạng mẫu / *State of sample*** : Đóng gói kín/ *In the bag*

| STT/ *No.* | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ *PARAMETERS* | PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ *TESTING METHOD* | KẾT QUẢ/ *RESULT* | ĐƠN VỊ TÍNH/ *UNIT* |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Năng lượng/ *Energy* | TCVN 7088:2015 | 455 | Kcal/100g |
| 2. | Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)/ *Carbohydrate (excluding fiber)* | SOP.01-445:2022 (Ref. AOAC 986.25) | 74,4 | g/100g |
| 3. | Béo tổng/ *Total fat* (*) | SOP.01-194:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7, page 214) | 14,1 | g/100g |
| 4. | Protein | TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009) | 7,57 | g/100g |
| 5. | Độ ẩm/ *Moisture* (*) | SOP.01-197:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7:1986, page 205) | 0,78 | % |
| 6. | Đường tổng/ *Total sugar* (*) | SOP.01-122:2020 (Ref. TCVN 4594:1988) | 36,0 | g/100g |
| 7. | Natri/ *Sodium* (Na) (*) | SOP.01-173:2020 (Ref. AOAC 969.23) | 94,1 | mg/100g |
| 8. | Béo bão hòa/ *Saturated fat* | SOP.01-416: 2022 (Ref. AOAC 996.06) | 3,68 | g/100g |
| 9. | Chì/ *Lead* (Pb) (*) | AOAC 999.11 | Không phát hiện *Not detected* (LOD=0,01) | mg/kg |

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*: 38656.2608/KQ-VTT**
**Mã số/ *Code*: KH.12492 2608**
**Mã số mẫu/ *Sample code*: PTN.33436 2608**


# 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* |
|---|---|---|---|---|
| 10. | Cadmi/ *Cadmium* (Cd) (*) | AOAC 999.11 | Không phát hiện *Not detected* (LOD=0,0015) | mg/kg |
| 11. | Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2)/ *Total aflatoxins (B1, B2, G1 and G2)* (*) | SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31) | Không phát hiện *Not detected* (LOD=0,5) | µg/kg |
| 12. | Aflatoxin B1 (*) | SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31) | Không phát hiện *Not detected* (LOD=0,2) | µg/kg |
| 13. | Ochratoxin A (*) | SOP.01-363:2022 (Ref. AOAC 2004.10) | Không phát hiện *Not detected* (LOD=0,2) | µg/kg |
| 14. | Deoxynivalenol (DON) (*) | SOP.01-603:2024 (Ref. EN 15791:2009) | Không phát hiện *Not detected* (LOD=10) | µg/kg |
| 15. | Zearalenone (ZON) (*) | SOP.01-604:2024 (Ref. TCVN 10640:2014) | Không phát hiện *Not detected* (LOD=1) | µg/kg |
| 16. | Melamin/ *Melamine* | SOP.01-602:2024 (Ref. TCVN 9042:2012) | Không phát hiện *Not detected* (LOD = 10) | µg/kg |
| 17. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí/ *Total plate count* (*) | TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/Amd1:2022 | < 10 | CFU/g |
| 18. | Coliforms (*) | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) | < 10 | CFU/g |
| 19. | *Escherichia coli* (*) | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) | < 10 | CFU/g |
| 20. | *Staphylococcus aureus* (*) | AOAC 975.55 | < 10 | CFU/g |
| 21. | *Clostridium perfringens* (*) | ISO 15213-2:2023 | < 10 | CFU/g |

**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*: 38656.2608/KQ-VTT**
**Mã số/ *Code*: KH.12492 2608**
**Mã số mẫu/ *Sample code*: PTN.33436 2608**
**Trang/ *Page: 3/ 4***

# 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* |
|---|---|---|---|---|
| 22. | *Bacillus cereus* (*) | AOAC 980.31 | < 10 | CFU/g |
| 23. | Tổng số nấm men nấm mốc/ *Total yeasts and moulds* (*) | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) | < 10 | CFU/g |

Ghi chú/ *Notes*: **Bảng kết quả này được thay thế cho bảng kết quả số: 36288.2608/KQ-VTT, ngày 10/08/2026**
***This test result report replaces test result report No.36288.2608/KQ-VTT, 10/08/2026***
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 Quantitation.* 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**

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*: 38656.2608/KQ-VTT**
**Mã số/ *Code*: KH.12492 2608**
**Mã số mẫu/ *Sample code*: PTN.33436 2608**


# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
# *TESTING REPORT*

## THÔNG TIN DINH DƯỠNG
## *NUTRITION FACTS*

**Giá trị dinh dưỡng tính trong 100g**

***Nutritional value calculated in 100g***

| | | **% Giá trị hàng ngày*** *% Daily Value** |
|---|---|---|
| **Năng lượng/** *Energy* | **455 Kcal** | |
| **Chất đạm/** *Protein* | 7.57g | |
| **Carbohydrat/** *Carbohydrate* | 74.4g | **23%** |
| **Đường tổng số/** *Total Sugars* | 36g | |
| **Chất béo/** *Total Fat* | 14.1g | **25%** |
| **Chất béo bão hòa/** *Saturated Fat* | 3.68g | **18%** |
| **Natri/** *Sodium* | 94.1mg | **5%** |

* 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. 2000 Kcal mỗi ngày được sử dụng để đưa ra các khuyến nghị dinh dưỡng chung.

** The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.*