

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/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:

- Tên sản phẩm : **BÁNH XÓP ÓNG HƯƠNG LÁ DỨA**
- Thành phần: Bột mì, đường, shortening, dầu cọ, bột whey, maltodextrin, bột sữa béo, đường glucose, bột bắp, chất nhũ hóa (322(i)), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp (lá dứa), chất tạo màu tổng hợp (133, 164).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Bánh được đóng gói trong màng OPP/ CPP, hộp giấy hoặc lon giấy.
 - 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 20 tháng 04 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Giám Đốc
Phạm Xuân Dũng



Từ ngàn xưa, lá dứa là một loại nguyên liệu nổi tiếng với các tác dụng tốt cho sức khỏe. Để sản xuất những que bánh thơm ngon, chúng tôi đã sử dụng hương liệu lá dứa được chiết lọc từ những vùng chuyên canh tại Việt Nam và Indonesia. Với sự hòa hòa về dinh dưỡng, hương vị và màu sắc tươi xanh, bánh xốp Jojo sẽ mang "thiên nhiên" đến gần bạn.

Flavour
Pandan
Wafer Rolls

JOJO

JOJO[®]
Since 2002

Bánh Xốp Ống
Hương Lá Dứa

JOJO
Bánh Xốp Ống
Hương Lá Dứa

WAFFER ROLLS
with
Pandan
Flavour

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:
Thường 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 D471, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc,
Phường Bình Tân, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Product of Phạm - Asset Joint Venture Company.
Lot D471, 1B Street, Vinh Loc Industrial Park, Binh Tan
Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Tel: (028) 3763298 - 3763288 - 3763264
Fax: (04.28) 54283458 - 37633258
Email: jojo@pham-asset.com
Website: www.pham-asset.com



NSX:
KHỐI LƯỢNG TÍNH:
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 (lá dứa), chất tạo màu tổng hợp (133, 164).
Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening, palm oil, whey powder, maltodextrin, whole milk powder, glucose, corn starch, emulsifier (322(i)), iodized salt, artificial flavour (pandan), artificial colours (133, 164).
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/par 100g
Năng lượng/ Energy	450 kcal
Chất đạm/ Protein	7.8 g
Carbohydrat/ Carbohydrate	72.0 g
Đường tổng số/ Total sugars	38.0 g
Tổng chất béo/ Total Fat	13.5g
Chất béo bão hòa/ Saturated fat	6.5 g
Hàm lượng Natri/ Sodium	52.0 mg

10
42.25 mm
48 mm
86.5 mm
48 mm
42.25 mm
10

25 mm



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET
Địa chỉ/ Client's Address : Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 10/07/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 10/07/2025 - 30/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 30/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH XÓP ÔNG HƯƠNG LÁ DỨA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa 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	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	467	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	8.41	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	72.5	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	31.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	15.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	7.26	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	52.8	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
8	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	1.61	%	AVA-KN-PP.HL/05
9	Melamine (*) / Melamine (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 15)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/090(Ref. TCVN 9048:2012(ISO/ TS 15495:2010))
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)
11	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)
12	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017(ISO 16649-3:2015)
13	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
14	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
15	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
16	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010(ISO 21527-2:2008)
17	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
18	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
19	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
20	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
21	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
22	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211

Qu

517
 NG TY
 A HOC
 VA
 PHO





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
23	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
24	Fumonisin tổng số (FB1, FB2) (*) / Sum of Fumonisin (FB1, FB2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/095(Ref. TCVN 8162:2009, EN 1385:2001)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chi tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chi tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chi 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) : Chi tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chi 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".

Qu

92003
 CƠ PHẢ
 CÔNG NGH
 TEK
 C C





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Khẩu phần 100 g <i>Serving size 100 g</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	467	kcal	23%
Chất đạm (Protein)	8.41	g	17%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	72.5	g	22%
Đường tổng số (Total Sugars)	31.3	g	-
Béo tổng (Total Fat)	15.9	g	28%
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	7.26	g	36%
Natri (Sodium)	52.8	mg	3%

C.T.P. HNH

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).
 Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrat không bao gồm xơ: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị; Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg
 % Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).
 Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate not included fiber: 325 g; Total Sugars have not been recommended; Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH