

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 24/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2024

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: 06/02/2024, nơi cấp: I ntertek Certification Limited.

II. Thông tin về sản phẩm:

- Tên sản phẩm : **BÁNH XÓP NHÂN KEM VỊ MATCHA BẠC HÀ**
- Thành phần: Bột mì, đường, shortening, dầu cọ ,sữa béo, bột sữa whey, maltodextrin, bột bắp, đường glucose, muối i- ốt, chất nhũ hóa (322(i)), chất làm ẩm (420(ii)), hương matcha tổng hợp, hương bạc hà tự nhiên, màu thực phẩm tổng hợp (101(ii), 110, 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 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

III. Mẫu nhãn sản phẩm :

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa và 111/2021/NĐ-CP Nghị định về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP 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.
- 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.
- 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 25 tháng 09 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



**Giám Đốc**  
**Phạm Xuân Dũng**



Hướng dẫn bảo quản:  
Bảo quản nơi khô ráo.  
Tránh ánh nắng trực tiếp.  
Instruction for storage:  
Store in cool dry places.  
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.

Địa chỉ Văn phòng - Origin Vietnam  
Ban phân chia Công Ty Liên Doanh Pham - Asset  
L1 Bành Giang 1 & B. 32/3 Vĩnh Lộc 2, Bình Hưng Hòa B,  
Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Product of Pham - Asset Joint Venture Company  
Lot 02/03, B. Street, Vinh Loi Industrial Park, Binh Hung  
Hoa B Ward, Binh Tan District, Ho Chi Minh City, Vietnam.  
Vinh Loi Industrial Park - 32/3 V. Street  
Pham: (84.91) 6483458 - 39883288  
Email: zpp@pham-asset.com  
Website: www.pham-asset.com



*Bánh Xếp Nhân Kem  
Vị Matcha Bạc Hà*  
**TANOSHI**

*Crispy Rolls with  
Mint Matcha Cream*

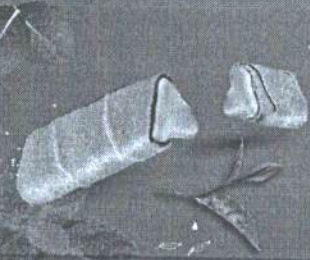
**TANOSHI**  
**Bánh Xếp Nhân Kem  
Vị Matcha Bạc Hà**

*Crispy Rolls with  
Mint Matcha Cream*



**TANOSHI**  
**Bánh Xếp Nhân Kem  
Vị Matcha Bạc Hà**  
NSX:  
KHỐI LƯỢNG TÍNH:

*Crispy Rolls with  
Mint Matcha Cream*



Thành phần: Bột mì, đường, shortening, dầu cọ, sữa béo, bột sữa whey, maltodextrin, bột bắp, đường glucose, muối i-ốt, chất nhũ hóa (3226), chất làm ẩm (42060), hương matcha tổng hợp, hương bạc hà tự nhiên, màu thực phẩm tổng hợp (10160, 110, 133, 164).  
Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening, palm oil, full cream milk powder, whey powder, maltodextrin, corn starch, glucose, salt, emulsifier (3226), humectant (42060), artificial matcha flavoring, natural mint flavor, artificial food colors (10160, 110, 133, 164).  
Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.  
Expiry date: 9 months from production date.

10







Trang/ Page No: 1/4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OHC2240700024-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET  
Địa chỉ/ Client's Address : Lô D4/1, Đường 1B, Khu công nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hòa B, Quận Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 01/07/2024  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 01/07/2024 - 16/07/2024  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 16/07/2024  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH XÓP NHÂN KEM VỊ MATCHA BẠC HÀ  
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa  
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	Đạm (*) / Protein (*)	10.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
2	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	461	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
3	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	1.69	%	AVA-KN-PP.HL/05
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	15.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	7.89	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
6	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	69.6	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	41.8	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)
8	Xơ tiêu hóa (*) / Total dietary fiber (*)	1.94	%	TCVN 9050:2012
9	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	44.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
10	Melamine (*) / Melamine (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 15)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/090 (Ref. TCVN 9048:2012 (ISO/ TS 15495:2010))
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	9.0 x 10 <sup>1</sup>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)





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

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
15	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	AOAC 980.31
16	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	AOAC 975.55
17	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
18	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
19	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
20	Deoxynivalenol (Vomitoxin) (*) / Deoxynivalenol (Vomitoxin) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/093 (Ref. EN 17194:2019)
21	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
22	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
23	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/092 (Ref. EN 17194:2019)

*Đovan*



317  
 NG T  
 A HỌ  
 V/  
 PHC



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
24	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/094 (Ref. TCVN 10640: 2014, EN 15850:2010)
25	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:

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







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

**THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)**

Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Trên 100 g <i>In 100 g</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
<b>Năng lượng (Energy)</b>	<b>461</b>	<b>kcal</b>	<b>23%</b>
<b>Chất đạm (Protein)</b>	<b>10.4</b>	<b>g</b>	<b>21%</b>
<b>Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)</b>	<b>69.6</b>	<b>g</b>	<b>21%</b>
<b>Đường tổng số (Total Sugars)</b>	<b>44.5</b>	<b>g</b>	<b>-</b>
<b>Chất béo (Fat)</b>	<b>15.7</b>	<b>g</b>	<b>28%</b>
<b>Chất béo bão hòa (Saturated fat)</b>	<b>7.89</b>	<b>g</b>	<b>39%</b>
<b>Natri (Sodium)</b>	<b>41.8</b>	<b>mg</b>	<b>2%</b>

% 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; Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

**PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT**  
**TECHNICAL MANAGER**

**BÙI TÂN BÌNH**

**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
**DEPUTY DIRECTOR**



**TRẦN HOÀNG VINH**

