

Ngày 3/10/2018

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2018

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
Mã số doanh nghiệp : 0302771009

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP : 000980/2015/ATTP-CNĐK, ngày cấp : 19/11/2015, nơi cấp :
Cục An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **BÁNH XÓP NHÂN KEM HƯƠNG SÔCÔLA HẠNH NHÂN**
2. Thành phần : Bột mì, đường, shortening, dầu cọ, maltodextrin, bột cacao, bột sữa whey, sữa béo, muối i-ốt, chất nhũ hóa (E322(i)), hương tổng hợp sôcôla và hạnh nhân, phẩm màu (E 150d, E129, E133).
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, hộp giấy hoặc lon giấy.
 - Khối lượng tịnh mỗi gói/hộp/lon: 8 g, 10 g, 12 g, 14 g, 15 g, 16 g, 18 g, 20 g, 22 g, 25 g, 28 g, 30 g, 35 g, 38 g, 40 g, 41 g, 42 g, 43 g, 44 g, 45 g, 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g, 56 g, 57 g, 58 g, 59 g, 60 g, 61 g, 62 g, 63 g, 64 g, 65 g, 66 g, 67 g, 68 g, 69 g, 70 g, 71 g, 72 g, 73 g, 74 g, 75 g, 76 g, 77 g, 78 g, 79 g, 80 g, 81 g, 82 g, 83 g, 84 g, 85 g, 86 g, 87 g, 88 g, 89 g, 90 g, 95 g, 100 g, 105 g, 110 g, 115 g, 120 g, 125 g, 126 g, 128 g, 130 g, 135 g, 140 g, 145 g, 150 g, 155 g, 160 g, 165 g, 170 g, 175 g, 180 g, 185 g, 200 g, 225 g, 250 g, 300 g, 325 g, 330 g, 350 g, 400 g và theo yêu cầu của khách hàng.
 - Các hộp bánh 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:

Tên cơ sở : 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.

III. Mẫu nhãn sản phẩm : đính kèm nhãn sản phẩm.

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 :

- Quyết Định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 Quy Định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm số 02/VBHN-BYT.

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 01 tháng 10 năm 2018



ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).

[Handwritten signature]

GIÁM ĐỐC
Phạm Xuân Dũng



"enjoy...
as good to eat"



Công nghệ hiện đại của Áo

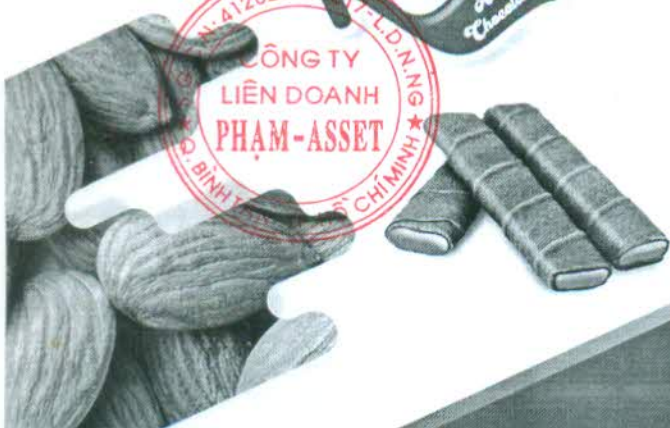


The Sweetness of Almond Chocolate Cream
Crispy Rolls with
Almond Chocolate Flavoury Cream



Crispy Rolls

CÔNG TY
LIÊN DOANH
PHẠM-ASSET
HỒ BÌNH TÂN HỒ CHÍ MINH



Thành phần: Bột mì, đường, shortening, dầu cọ, maltodextrin, bột ca cao, bột sữa whey, sữa béo, muối i-ốt, chất nhũ hóa (E322 (ii)), hương tổng hợp sôcôla và hạnh nhân, phẩm màu (E150d, E129, E133)

Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening, palm oil, maltodextrin, cocoa powder, whey powder, full cream milk powder, salt, emulsifier (E322(ii)), artificial flavourings (chocolate, almond), food colorings (E150d, E129, E133)

- Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất
- Expiry date: 9 months from production date
- Ngày sản xuất / production date:
- Khối lượng tịnh/Net weight:

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo.
Tránh ánh nắng trực tiếp

Hướng dẫn sử dụng:
Thưởng thức ngay sau khi mở gói

Instruction for storage:
Storage in cool dry place.
Keep away from sunshine.

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

Product of Vietnam



Sản phẩm của
CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET
PHAM - ASSET JOINT VENTURE COMPANY
Lô D4/1 Đường số 1B, KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng Hòa B,
Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284
Fax: (84.28) 54283458 - 37653258
Email: jojo@pham-asset.com
Website: www.pham-asset.com

"enjoy...
as good to eat"



Công nghệ hiện đại của Áo



The Sweetness of Almond Chocolate Cream
Crispy Rolls with
Almond Chocolate Flavoury Cream

x 2



Almond chocolate
flavour cream.



Crispy Rolls

Bánh xốp hạnh nhân
hương sôcôla hạnh nhân

NEW



KT3-04304ATP8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/04/2018
Page 01/03

1. Tên mẫu : **BÁNH XÓP NHÂN KEM HƯƠNG SÔCÔLA HẠNH NHÂN**
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 16/04/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/04/2018 – 24/04/2018
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY LD PHẠM - ASSET**
Customer
Lô D4/1 Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Bình Tân, Tp. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02&03/03*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ *Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Fat content</i>	FAO FNP 14/7 (p.212)- 1986	-	31,3
7.2. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g <i>Carbohydrate content</i>	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	60,9
7.3. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	6,4
7.4. Độ ẩm, g/100 g <i>Moisture content</i>	FAO FNP 14/7 (p.205)-1986	-	0,9
7.5. Hàm lượng melamin, µg/kg <i>Melamine content</i>	(A)	50	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg <i>Deoxynivalenol content</i>	QTTN/KT3 089 : 2014 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.10. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.11. E.Coli, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.12. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.13. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.14. Bacillus cereus giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.15. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts & moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

(A): Thường qui kỹ thuật Bộ Y tế/ Technical regulation

(Quyết định số 4143/QĐ-BYT, 22/10/2008, LC-MS/MS)

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012

www.quatest3.com.vn

Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298

tn-cskh@quatest3.com.vn

