

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 06/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 :**

1. Tên sản phẩm : **BÁNH XÓP QUE VỊ DỪA**

2. Thành phần : Bột mì, nước cốt dừa 30%, bột gạo, đường, bột sữa whey, đường glucose, mè đen, dầu cọ, muối i- ốt, chất nhũ hóa (322(i)), chất chống oxy hóa (321), hương dừa tổng hợp.

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/PE/PPP, 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 07 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

QUẢN LÝ CÔNG TY



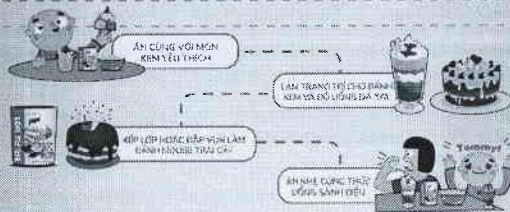
*Lê Phước Minh Trang*



Zipper: 1.4 mm

Open

RESEALABLE ZIP LOCK



Open

Sealing 10 mm

**Thành phần:**

Bột mì, nước cốt dừa 30%, bột gạo, đường, bột sữa whey, đường glucose, mè đen, dầu cọ, muối i-ốt, chất nhũ hóa (322(i)), chất chống oxy hóa (321), hương dừa tổng hợp.

**Hướng dẫn sử dụng:**

Thường thức ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

**Hướng dẫn 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 hết hạn.

Xuất xứ: Việt Nam.

Origin: Vietnam.

Sản phẩm của Công ty Liên Doanh Phạm - Asset.

Lô D4/1, Đườ g số 1B, KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng Hoà B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Product of Pham - Asset Joint Venture Company.

Lot D4/1, 1B Street, Vinh Loc Industrial Park, Binh Hung Hoa B Ward, Binh Tan District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284

Fax: (0428) 54283458 - 37653258

Email: jojo@pham-asset.com

Website: www.pham-asset.com

**THÔNG TIN DINH DƯỠNG (\*)**

Thành phần dinh dưỡng	Giá trị per 100 g
Hàng năng lượng	490 kcal
Chất đạm Protein	7 g
Carbohydrat Carbohydrate	77 g
Đường tổng số Total sugars	42.8 g
Tổng chất béo Total Fat	12 g
Chất béo bão hòa Saturated fat	2.99 g
Natri Natrium Sodium	95 mg
Xơ thực vật Total dietary fiber	1.18 g

(\*) Thông tin dinh dưỡng dựa trên 1 20% mức năng lượng.

**Ingredients:**

Wheat flour, coconut milk 30%, rice flour, sugar, whey powder, glucose, black sesame seeds, palm oil, salt, emulsifier (322(i)), antioxidant (321), artificial coconut flavor.

**Instruction for usage:**

Consume soon after opening pack, long exposing to atmosphere will impact to the product's quality.

**Instruction for storage:**

Store in cool dry place. Avoid direct sunlight and humidity.

**Caution:**

Don't consume after the expiration.

NSX/MFG date:

HSD/EXP date:

Khối lượng tịnh/NW:



8 936006 342412



Sealing 10 mm

Sealing 10 mm Hình ảnh chi tiết chất minh họa cho sản phẩm

COCONUT WAFER ROLLS



Jojo

RESEALABLE ZIP LOCK

32 mm

8 mm

Sealing 10 mm

Seal: 13 mm

23.5 mm

Open

Open

90 mm



KT3-08156ATP3/1

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

17/11/2023

Page 01/04

1. Tên mẫu : BÁNH XÓP QUE VỊ DỪA  
*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.  
*As received sample is contained in sealed package.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 09/11/2023  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 10/11/2023 - 17/11/2023  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET  
*Customer* Lô D4/1 Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng Hòa B, Quận Bình Tân, Tp. HCM
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02-03/04*  
*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.



Ngô Quốc Việt

KT3-08156ATP3/1

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

17/11/2023  
 Page 02/04



7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng(*) / Calories • kcal / 100 g • kJ / 100 g	QTTN/KT3 024 : 2018		-	454 1900
7.2. Hàm lượng béo, Fat content g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	12,3
7.3. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		53,6
7.4. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	77,3
7.5. Hàm lượng protein, Protein content g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method		-	8,52
7.6. Độ ẩm, Moisture content g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016		-	1,26
7.7. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00 x 10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content μg/kg	QTTN/KT3 089 : 2018 (LC/MSMS)	20		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng aflatoxin B1, Aflatoxin B1 content μg/kg	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 +G1 + G2), Total aflatoxin content μg/kg	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content μg/kg	QTTN/KT3 223 : 2018 ( Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng zearalenon, Zearalenon content μg/kg	QTTN/KT3 224 : 2018 (Ref: TCVN 9591 : 2013)	15		Không phát hiện Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.  
 4. 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 permission by Quatest 3.  
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@quatest3.com.vn và số điện thoại: 028 3829 4274 để biết thêm thông tin.



KT3-08156ATP3/1

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



17/11/2023  
 Page 03/04

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>	Phạm vi đo <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.14. Hàm lượng fumonisin (B1 + B2), µg/kg <i>Fumonisin (B1 + B2) content</i>	QTTN/KT3 161 : 2017		75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.16. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.17. E. Coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-		0
7.18. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.19. Bacillus cereus giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.20. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

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

(\*): 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.*



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu, / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

4. 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 permission by Quatest 3.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@quatest3.com.vn và gọi điện: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

KT3-08156ATP3/1

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

17/11/2023  
 Page 04/04



8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)  
*Nutrition Facts (as client's requirement)*  
 US-FDA 21CFR Part 101

Nutrition Facts		
Serving size	100 g	
Amount per serving	<b>450</b>	
<b>Calories</b>		
	% Daily Value*	
<b>Total Fat</b>	12 g	15 %
<b>Sodium</b>	55 mg	2 %
<b>Total Carbohydrate</b>	77 g	28 %
<b>Protein</b>	9 g	

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k=2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*  
 4. 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 permission by Quatest 3.*  
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và cs.tr@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.