

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2025

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: 13/02/2025, nơi cấp: I ntertek Certification Limited.



II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **BÁNH XÓP TRÚNG**

2. Thành phần: Bột mì, đường, bơ thực vật, bột sữa béo, bột trứng 3%, bột sữa whey, dầu cọ, mè đen 1%, đường glucose, chất nhũ hóa (322(i)), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp (kem, sữa), chất tạo màu tự nhiên (164), chất chống oxy hóa (320, 321).

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/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 Tân, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại : (84-028) 37653284–37653285–37653286, Fax: (84-028) 37653258-54283458

(Mã trên bao bì: A, in ở mặt sau bao bì và liền kề NSX)

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
- Tiêu chuẩn về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học trong thực phẩm theo tiêu chuẩn cơ sở.

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 29 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

GIÁM ĐỐC CÔNG TY



Giám Đốc
Phạm Xuân Dũng

288.00 mm
129.00
64.50
15.00

Ingredients: Wheat flour, sugar, margarine, full cream milk powder, egg powder 3%, whey powder, palm oil, black sesame seeds 1%, glucose, emulsifier (322(ii)), iodized salt, artificial flavours (cream, milk), natural colour (164), antioxidants (320, 321).

Directions for use:

Consume soon after opening. Prolonged exposure to air may affect product quality.

Directions for storage:

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

Caution:

Do not consume after the expiry date. Not suitable for individuals with allergies to any of the listed ingredients.

Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.
Expiry date: 9 months from production date.

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 Phạm - Asset Joint Venture Company.

Lot D4/1, 1B Street, Vĩnh Lộc Industrial Park, Bình Tân 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



JOJO
Since 2002



BÁNH XỐP Trứng

PHIÊN BẢN
MÈ ĐEN

Egg wafer rolls
Black sesame version

THƠM HƠN, GIÒN HƠN
MORE AROMATIC



*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

NSX:

KHỐI LƯỢNG TÍNH:

Thành phần: Bột mì, đường, bơ thực vật, bột sữa béo, bột trứng 3%, bột sữa whey, dầu cọ, mè đen 1%, đường glucose, chất nhũ hoá (322(ii)), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp (kem, sữa), chất tạo màu tự nhiên (164), chất chống oxy hoá (320, 321).

Hướng dẫn sử dụng:

Thưởng 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.

Không dùng cho người dị ứng với các thành phần sản phẩm.

Xuất xứ: Việt Nam. | Origin: Vietnam.



BÁNH XỐP Trứng
PHIÊN BẢN
MÈ ĐEN
Egg wafer rolls
Black sesame version



THÔNG TIN DINH DƯỠNG (*)

Thành phần dinh dưỡng	Trên/100g
Năng lượng/ Energy	451 kcal
Chất đạm/ Protein	8.94 g
Carbohydrat/ Carbohydrate	74.2 g
Đường tổng số/ Total sugars	37.4 g
Tổng chất béo/ Total Fat	13.2 g
Chất béo bão hòa/ Saturated fat	6.05 g
Hàm lượng Natri/Sodium	169 mg

(*) Thông tin dinh dưỡng dao động ± 20% mức công bố

THL	Tên sản phẩm MANG BÁNH XỐP TRUNG MÈ ĐEN JOJO		25061253_THL_TRUC	QC (Ngang x Cao)	Phương thức in	Bán in
			Lần sử dụng: 00	288x175(mm)	☒ Trong ☐ Ngoài	☒ Ông đồng ☐ Flexo
	Số màu 07			Dieline	11/07/2025	
				Trans		
A Remark: Before signing for approval please check carefully all detail (color, size, contents, dimension, barcode...) because any error, inaccurate contents after production we will not be responsible. Lưu ý trước khi ký xác nhận, vui lòng kiểm tra kỹ nội dung (màu sắc, bố cục, thông tin, quy cách, mã vạch...). Mọi sai sót khi sản xuất công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm.						

Remark: Before signing for approval please check carefully all detail (color, size, contents, dimension, barcode...) because any error, the customer contents after production we will not be responsible. Lưu ý: trước khi ký xác nhận, vui lòng kiểm tra kỹ nội dung (màu sắc, cỡ cục, thông tin, quy cách, mã vạch...). Mọi sai sót sau khi sản xuất công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm.

175.00 mm



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAB7250401317-1

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) : 11/04/2025
received
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 11/04/2025 - 17/04/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 17/04/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH XÓP TRỨNG
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi 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) (*)	451	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	8.94	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	74.2	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	37.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	13.2	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	6.05	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	169	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
8	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	1.90	%	AVA-KN-PP.HL/05
9	Xơ tiêu hóa (*) / Total dietary fiber (*)	1.03	%	TCVN 9050:2012
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	5.0×10^1	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
11	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
12	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
13	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)





Trang/ Page No: 2/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAB7250401317-1

STT/ No.	Chỉ 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	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
16	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
17	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
18	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
19	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
20	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
21	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
22	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 3/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAB7250401317-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
23	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)
24	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)

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
- 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"

(Handwritten signature)





Trang/ Page No: 4/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAB7250401317-1

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)	451	kcal	23%
Chất đạm (Protein)	8.94	g	18%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	74.2	g	23%
Đường tổng số (Total Sugars)	37.4	g	-
Béo tổng (Total Fat)	13.2	g	24%
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	6.05	g	30%
Natri (Sodium)	169	mg	8%

% 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

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOANG VINH

