

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 01/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2023

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 FSSC 22000 : 38161412002, ngày cấp : 25/01/2021, nơi cấp : I ntertek Certification Limited.



Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **ĐẬU RÒN RÒN VỊ NƯỚC CỐT DỪA**

2. Thành phần : Đậu phộng 40%, bột mì, bột nếp, bột bắp, bột sắn, bột gạo, tinh bột biến tính, đường, mạch nha, dầu cọ, muối i-ốt, chất tạo xốp (E500(ii)), gia vị nước cốt dừa 3%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm :

- 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm dạng gói.
- 09 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm dạng lon

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :

- Đậu phộng được đóng gói trong màng PET/MPET/PE/LLD, OPP/PE hoặc lon giấy tráng kim loại. Các gói đậu được đóng gói trong túi PE, PP hoặc thùng giấy.
- Khối lượng tịnh mỗi gói/hộp/lon: 8g, 10g, 11g, 12g, 13g, 14g, 15g, 16g, 17g, 18g, 20g, 22g, 23g, 24g, 25g, 26g, 27g, 28g, 29g, 30g, 31g, 32g, 33g, 34g, 35g, 36g, 37g, 38g, 40g, 42g, 44g, 45g, 47g, 48g, 50g, 52g, 55g, 58g, 60g, 62g, 65g, 68g, 70g, 72g, 75g, 77g, 80g, 83g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110g, 115g, 120g, 125g, 130g, 135g, 140g, 145g, 150g, 160g, 200g, 250g, 400g, 500g, 700g, 1kg và theo yêu cầu của khách hàng.
- Các túi đậu 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 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

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

III. 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 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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, áp dụng cho ngũ cốc, lúa mì và gia vị
- 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 06 tháng 01 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

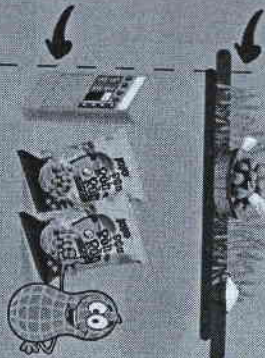
(Ký, tên, chức vụ, đóng dấu).



Giám Đốc
Phạm Xuân Dũng



Hạt đậu được bọc một lớp vỏ giòn xốp
từ lúa mì và các loại gia vị



Thành phần:

Đậu phộng (40%), Bột mì, Bột nếp, Bột bắp, Bột sắn, Bột gạo, Tinh bột biến tính, Đường, Mèch Nứa, Dầu cọ, Muối I-ốt, Chất tạo xốp (E500(i)), Gia vị nước cốt dừa 3%.

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

Sản xuất tại Việt Nam:

CÔNG TY LIÊN DOANH PHAM-ASSET

PHAM-ASSET JOINT VENTURE COMPANY

16 D4/1 Đường số 18 KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng Hòa B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284

Fax: (84.28) 5.423.3458 - 37653258

Email: jowo@pham-asset.com

Website: www.pham-asset.com

Không Chiên



Vị Nước Cốt Dừa
Coconut milk flavor

Jowo Rô Rôn



Lựa chọn
nhưng hạt
đều đều
chứa
chất lượng

Công nghệ trang bị hiện đại giúp giảm lượng chất béo tạo ra những hạt đậu giòn xốp thơm ngon



Ingredients:

Peanut (40%), Wheat flour, Glutinous rice flour, Corn starch, Tapioca starch, Rice flour, Modified starch, Sugar, Glucose syrup, Palm oil, Salt, Baking powder, (E500(i)), Coconut milk seasoning 3%.

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:

Product of Vietnam



KT3-07403ATP2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT17/10/2022
Page 01/04

1. Tên mẫu : ĐẬU RÒN RÒN VỊ NƯỚC CỐT 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 : 06/10/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 07/10/2022 - 17/10/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET
Customer Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hoà B, Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 - 04/04
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

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 rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-07403ATP2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

 17/10/2022
 Page 02/04

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>
7.1. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i> g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	25,0
7.2. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	AOAC 2019 (969.23)	-		513
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i> g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	54,7
7.4. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	16,3
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i> g/100 g	QTTN/KT3 136:2016		-	1,42
7.6. Năng lượng/ <i>Calories</i>	QTTN/KT3 024:2018		-	509
• kcal/100 g			-	2130
• kJ/100 g			-	
7.7. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i> mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), <i>Deoxynivalenol content</i> µg/kg	QTTN/KT3 089:2018	20		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , µg/kg <i>Aflatoxin B₁ content</i>	TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), µg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>

- 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.
- 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.
- Độ không đảm bảo do 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 multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và ra to@quatest3.com.vn để biết thêm chi tiết.



KT3-07403ATP2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/10/2022

Page 03/04

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
7.13. Hàm lượng zearalenone, µg/kg Zearalenone content	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện Not detected
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		4,5 x 10 ¹
7.15. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.16. Escherichia coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-		0
7.17. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2019 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.18. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.19. Bacillus cereus giả định, CFU/g Presumptive Bacillus cereus	ISO 7932:2004	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.20. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g Total yeasts and moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

Ghi chú/ Notes: 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.



KT3-07403ATP2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/10/2022
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		
Calories		510
		% Daily Value*
Total Fat	25 g	32 %
Sodium	510 mg	22 %
Total Carbohydrate	55 g	20 %
Protein	16 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.		

QUATEST 3®

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.