

2/04/24

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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.

Thông tin về sản phẩm :

- Tên sản phẩm : **ĐẬU RÒN RÒN VỊ TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT**
- 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 (500(ii)), chất ổn định (451(i)), gia vị tôm cay 2%.
- 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
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :
  - Đậu phộng được đóng gói trong màng OPP/PE hoặc lon giấy tráng kim loại. Các gói đậu được đóng gói trong túi PE, PP.
  - 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 lí 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 02 tháng 07 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

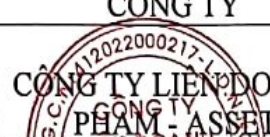
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Giám Đốc  
Phạm Xuân Dũng



## BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

CÔNG TY	SẢN PHẨM	SỐ:
 CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET	<b>ĐẬU RÒN RÒN VỊ TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT</b>	03 /CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET/2024

### 1. Chỉ tiêu cảm quan:

CHỈ TIÊU	MỨC CÔNG BỐ
1. Trạng thái	Dạng hạt tròn, bên ngoài có phủ lớp bột giòn
2. Màu sắc	Màu vàng kem đến vàng, màu đặc trưng của sản phẩm
3. Mùi	Thơm mùi đặc trưng của tôm nướng, không có mùi lạ
4. Vị	Vị béo, mặn, ngọt đặc trưng của đậu phộng, không có vị lạ

### 2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn
1. Năng lượng	kcal/100g	510 ± 20%
2. Độ ẩm	%	Max 5%
3. Chất béo bão hòa	g/100g	7.85 ± 20%
4. Hàm lượng Natri	mg/100g	407 ± 20%
5. Hàm lượng carbohydrat	g/100g	56.7 ± 20%
6. Tổng chất béo	g/100g	25.5 ± 20%
7. Chất đạm	g/100g	13.3 ± 20%
8. Đường tổng số	g/100g	18.1 ± 20%
9. Xơ tiêu hóa	g/100g	8 ± 20%

### 3. Chỉ tiêu vi sinh: QĐ số 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, không lớn hơn	CFU /g	10 <sup>4</sup>
2. Colifom, không lớn hơn	CFU /g	10
3. E. Coli, không lớn hơn	CFU /g	3
4. Clostridium perfringens, không lớn hơn	CFU /g	10
5. Bacillus cereus, không lớn hơn	CFU /g	10
6. Staphylococcus aureus, không lớn hơn	CFU /g	10
7. Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc, không lớn hơn	CFU /g	10 <sup>2</sup>

4. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1. Pb, không lớn hơn	mg/kg	0.2
2. Cd, không lớn hơn	mg/kg	0.1

5. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

6. Độc tố nấm: theo quy chuẩn Việt Nam 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1. Deoxynivalenol, không lớn hơn	µg/kg	500
2. Aflatoxin B1, không lớn hơn	µg/kg	2
3. Aflatoxin tổng, không lớn hơn	µg/kg	4
4. Ochratoxin A, không lớn hơn	µg/kg	3
5. Zearalenone, không lớn hơn	µg/kg	75

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 03 năm 2024

TRƯỞNG PHÒNG QC



NGÔ THỊ THÚY

KT3-07150ATP3/1

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

11/10/2023  
Page 01/04

1. Tên mẫu : ĐẬU RÒN RÒN VỊ TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT  
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 : 03/10/2023  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 04/10/2023 - 11/10/2023  
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**



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 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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.vn@quatest3.com.vn](mailto:rq.vn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.vn@quatest3.com.vn](mailto:rq.vn@quatest3.com.vn) for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet



KT3-07150ATP3/1

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

1/10/2023  
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. Hàm lượng béo, Fat content g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	24,3
7.2. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)		-	599
7.3. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	56,7
7.4. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, Total sugar content as glucose g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)		-	18,9
7.5. Hàm lượng protein, Protein content g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	14,1
7.6. Độ ẩm, Moisture content g/100 g	QTTN/KT3 136:2016		-	2,20
7.7. Trị số peroxide, Peroxide value meq/kg	QTTN/KT3 200:2019		0,2	Không phát hiện Not detected
7.8. Năng lượng/ Calories (*) • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	5,02 x 10 <sup>2</sup> 2,10 x 10 <sup>3</sup>
7.9. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00x10 <sup>-2</sup>	-	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00x10 <sup>-2</sup>	-	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content µg/kg	QTTN/KT3 089:2018	20	-	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , µg/kg Aflatoxin B <sub>1</sub> content	TCVN 7596:2007		-	1,00

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 do mô phỏng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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.

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 ra: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses: info@quatest3.com.vn and ra: info@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.





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



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@qatest3.com.vn  
Testing Complex: No. 7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam CS lot, K1 road, Car Lai Z, Dist.2, HCMC, Vietnam

KT3-07150ATP3/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
1/10/2023  
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 aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ), Total aflatoxin content µg/kg	TCVN 7596:2007	-	-	1,00
7.14. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	-	Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng zearalenone, µg/kg Zearalenone content	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	-	Không phát hiện Not detected
7.16. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-	-	1,5 x 10 <sup>2</sup>
7.17. Total aerobic plate count CFU/g	ISO 4832:2006	-	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than 0
7.18. Escherichia coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.19. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.20. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	-	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.21. Bacillus cereus giá định, CFU/g Presumptive Bacillus cereus	ISO 7932:2004	-	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
7.22. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> Less than
Total yeasts and moulds				

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

(1): 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 named submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.  
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nội gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
3. Độ không đảm bảo đo mô tả trong phạm vi độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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 nội dung 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 Qatest 3.  
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@qatest3.com.vn và ry.tn@qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
Please contact QATEST 3 at the email addresses info@qatest3.com.vn and ry.tn@qatest3.com.vn for further information about test report.  
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết tắt 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viết tắt 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.





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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam. Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn  
 Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam CS lot, K1 road, Cat Lai Z, Dist. 2, HCMC



www.quatest3.com.vn  
 Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-07150ATP3/1

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

11/10/2023  
 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>500</b>
<b>Calories</b>	<b>% Daily Value*</b>
Total Fat 24 g	31 %
Sodium 600 mg	26 %
Total Carbohydrate 57 g	21 %
Total Sugars 19 g	
Protein 14 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.

- 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 sai lệch được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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 email: info@quatest3.com.vn và tel: (84) 28 3829 4274 để biết thêm thông tin. Please contact QUATEST 3 at the email address: info@quatest3.com.vn and tel: (84) 28 3829 4274 for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (HoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viện 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận. The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viện 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.

