

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/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

Mã số doanh nghiệp : 0302771009

Số Giấy chứng nhận Cơ Sở Đủ Điều Kiện An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm : 1376/2024/ SATTP-HCM, có hiệu lực đến ngày 12/04/2027.

Thông tin về sản phẩm :

- Tên sản phẩm : **ĐẬU HÀ LAN VỊ WASABI**
- Thành phần : Đậu hà lan (70%), Bột mì, Bột biến tính, Đường, Muối i-ốt, Dầu cọ, Gia vị wasabi 4%.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm :
 - 09 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm dạng gói.
 - 12 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 PET/MPET/PE/LLD, OPP/PE, OPP/PP hoặc lon giấy tráng kim loại. Các gói đậu được đóng gói trong túi PE, PP, hộp giấy 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, 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:

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 (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).

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.
- Theo Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật 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 08 tháng 07 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



GIÁM ĐỐC

Phạm Xuân Tú :

Giám Đốc

So Yummy!

Ø5mm

OPEN ▶

JOJO®

Đậu Hà Lan

VI WASABI

Roasted green peas



Sealing 7 mm

Sealing 7 mm

Sealing 5 mm

Sealing 5 mm

Sealing / mm

Sealing 7 mm



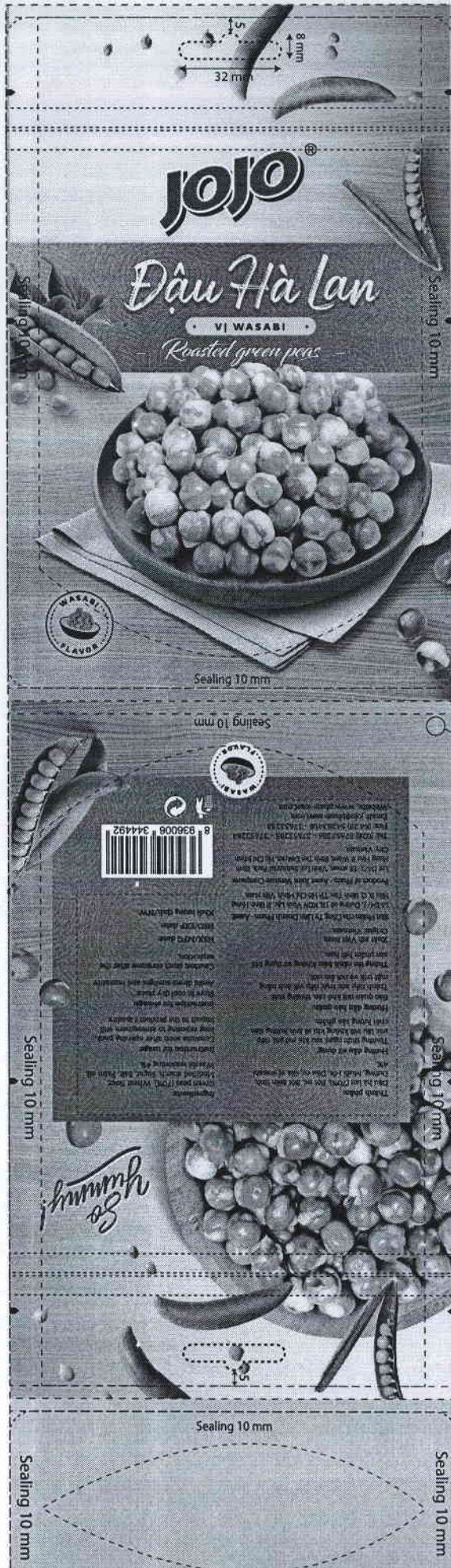
NƯỚC TINH DIỆU QUẢ	
Nutrition Facts	
Amount per serving	
Served in a 100g container	
Calories 440	
% Daily Value*	
Tổng Chất Béo/ Total Fat	14g
28%	
Nhôm/Natrium/ Sodium	320mg
32%	
Tổng Carbonhydrate/ Total Carbohydrate	48g
100%	
*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.	



Sealing 5 mm

Sealing 5 mm

▶ OPEN



KT3-07892ATP3/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/11/2023
Page 01/04

1. Tên mẫu : ĐẬU HÀ LAN VỊ WASABI
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 : 31/10/2023
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 01/11/2023 - 09/11/2023
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



Ngô Quốc Việt

KT3-07892ATP3/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/11/2023
 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		-	13,6
7.2. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i>	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		569
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g QTTN/KT3 317:2022		-	65,2
7.4. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	15,1
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g QTTN/KT3 136:2016		-	3,40
7.6. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*)	QTTN/KT3 024:2018			
• kcal/100 g			-	444
• kJ/100 g			-	1858
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 , <i>Aflatoxin B₁ content</i>	µg/kg 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), <i>Total aflatoxin content</i>	µg/kg TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i>	µg/kg QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>

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.

KT3-07892ATP3/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/11/2023
 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>
7.13. Hàm lượng zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		2,0 x 10 ²
7.15. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.16. <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.18. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.20. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts and moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>

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.*



KT3-07892ATP3/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/11/2023
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

Calories **440**

% Daily Value*

Total Fat 14 g **18 %**

Sodium 570 mg **25 %**

Total Carbohydrate 65 g **24 %**

Protein 15 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.