22/4/24

CỘNG HÒA XÃ HÔI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BÓ SẢN PHẨM

Số: 04/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 chi	: 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 -5428345	458
Email	: 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 :

- 1. Tên sản phẩm : ĐẬU RÒN RÒN VỊ NƯỚC CÓT DỪA
- Thành phần : Đậu phộng 40%, bột mì, bột nếp, bột bắp, bột sắn, bột gạo, tinh bột biến tính: N²⁰²²⁰⁰⁰²¹⁷, dường, mạch nha, dầu cọ, muối i-ốt, chất tạo xốp (500(ii)), chất ổn định (451(i)), gia vị nước CÔNG TY cốt dừa 2%.
- 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 chi : Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, phường Bình Hưng Hòa B,
 quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Diện 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 22 tháng 03 năm 200 ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN ên chức vụ, đóng dấu). CONGIV NIDOANH Giám Đốc AN-TP. Pham Xuân Dũng



2



Scanned with

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

CÔNG TY	SẢN PHÂM	SÓ:		
CÔNG TYOUEN D PHAM - ASSE		()4//CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET/2024		
1. Chi tiên chân dann	G * H			
CHINE HP. HOC	MỨC CÔNG Đ	30		
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 nước cốt dừa, không có mùi lạ			
4. Vi	Vị béo, mặn, ngọt đặc trưng của đậu p	hộng, không có vị lạ		

2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

1

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn
1. Năng lượng	kcal/100g	$516 \pm 20\%$
2. Độ ẩm	%	Max 5%
Chất béo bảo hòa	g/100g	8.14 ± 20%
4. Hàm lượng Natri	mg/100g	391 ± 20%
5. Hàm lượng carbohydrat	g/100g	54.7 ± 20%
6. Tổng chất béo	g/100g	$26.7 \pm 20\%$
7. Chất đạm	g/100g	14.3 ± 20%
8. Đường tổng số	g/100g	$17.5 \pm 20\%$
Xơ tiêu hóa	g/100g	9.06 ± 20%

 Chỉ tiêu vi sinh: Thao khảo 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	104
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. Staphylococus auteus, không lớn hơn	CFU /g	10
 Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc, không lớn hơn 	CFU /g	10 ²



 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

- Dự 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.
- 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.

CHÍ 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 22tháng Osnăm 2024





1			
QUAILSI 3 Head Office: 49 Pasteur, Dist.	QUALITY ASSURANCE	IUẤN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢI	vias of g
	PHIẾU KẾT QU	Ả THỬ NGHIỆM EPORT	11/10/2023 Page 01/04
1. Tên mẫu Name of sample	: ĐẬU RÒN RÒN	VỊ NƯỚC CỐT DỪA	
2. Mô tả mẫu Sample descriptio	n do khách hàng cư sample name and Mẫu đựng trong b	do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu ng cấp./ <i>Testing sample was sam</i> <i>sample information were supplie</i> pao bì ép kín. le is contained in sealed package	pled by customer, ed by customer.
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	: 01		
4. Ngày nhận mẫu Date of receiving	: 03/10/2023		
5. Thời gian thừ ngh Testing duration	iệm : 04/10/2023 - 11/1	0/2023	
6. Noi giri mẫu <i>Customer</i>	: CÔNG TY LIÊN Lô D4/1, Đường Quận Bình Tân, 7	í DOANH PHẠM – ASSET 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bì TP. Hồ Chí Minh	nh Hưng Hoà B,
7. Kết quả thử nghiệ Test results	m : Xem trang / See po	age 02 - 04/04	
HEAD OF FOO	N THỰC PHẨM D TESTING LAB	TL. GIÁM ĐÓC/ PP. TRƯỜNG PHÒNG TH HEAD OF TESTI HONG VÀ CÓNG MỘ TRUNG TANH VÀ CÓNG MỘ TRUNG THUẬT VÀ CÓNG MỘ TRUNG THUẬT VÀ CÓNG MỘ TRUNG THUỘT THUỘT VÀ CÓNG MỘ TRUNG THUỘT THUỘT VÀ CÓNG MỘ TRUNG THUỘT	IỬ NGHIỆM/
	hành Công	cả không phải là giấy chứng phận sin phẩm	Việt
 Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầ Độ không đăm bảo do mở rộng được tính từ đư The reported expanded uncertainty of measurement Không được trịch sao một phần phiếu kết quả This Test Report shall not be reproduced, excep Một thắc mắc về kết quả, khách hàng liên bệ tủ Please contact QUATEST 3 at the email addre Phông Thứ nghiệm đã được Văn phòng Công t 	sample(s) only, and this is not a certificate of pr u của nơi gin mẫu. <i>J Name of sample(s) and cus</i> is không dâm bảo do chuẩn nhân với hệ số phủ k is stated as the standard uncertainty of measurement hử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng vậ tr in full, without the written permission by Qua ico địa chỉ <u>dh.cs@quatest3.com.yn</u> và <u>rg1m@qu</u> sses <u>dh.cs@quatest3.com.yn</u> and <u>rg1m@quatest</u> hận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhân ph	oduct. tomer are written as customer's request. = 2, phân bổ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy. multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence in bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. test 3. atest3.com.yn để biết thêm thông tin. <u>3 com.yn</u> để biết thêm thông tin. <u>3 com.yn</u> để biết thêm thông tin. <u>3 com.yn</u> để biết thêm thông tin. d hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chi on - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked	tiêu có đầu (*) là chưa được công nhận



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

Head Differ #1 Parties, Dan 1, Br. M. Vierson Tel (14.71-101) 4274 (and 14.74-101) Vierson With an an apparent one of Tarray Complex O No.7 med No.1, Bien Bin 127, Dong No. Vierson O (15 to \$1 and (10 b) 17 this 2 to \$10 Min. Complex O No.7 med No.1, Bien Bin 127, Dong No. Vierson O (15 to \$1 and (10 b) 17 this 2 to \$10 Min. Complex O No.7 med No.1, Bien Bin 127, Dong No. Vierson O (15 to \$1 and (10 b) 17 this 2 to \$10 Min. Complex O No.7 med No.1, Bien Bin 127, Dong No. Vierson O (15 to \$1 and (10 b) 17 this 2 to \$10 Min. Complex O No.7 med No.1, Bin Bin 127, Dong No. Vierson O (15 to \$1 and (10 b) 17 this 2 to \$10 Min. Complex O No.7 Min. Complex O No

KT3-07150ATP3/2

DUATEST 3°

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

11/10/2023

Page 02.04

 7. Kết quả thủ nghiệm / Test resu Tên chỉ tiêu 	Phương pháp thứ	Giới hạn	Pham vi do	Kết quả thứ
Characteristic	Test method		Range of	nghiêm
Character blic	Test method	phát hiện	measurement	Test result
		Limit of Detection	(≥)	
.1. Hàm lượng béo. g/100 g	QTTN KT3	Delection	<u>_/</u>	24.8
Fat content	139:2016			
a the constra	(Có thủy phân)			
.2. Ham luong natri. mg/100 g	OTTN/KT3			571
Sodium content	293:2021			
Contraction Contraction	(Ref: AOAC			
	969.23)			
.3. Håm luong carbohydrate.	/0/.20/			
g/100 g	QTTN/KT3			55.7
Carbohydrate content	317:2022			
4. Ham lượng đường tổng qui ra	QTTN/KT3			
glucose, g/100 g	178:2017 (Ref:			19,4
Total sugar content as glucose	TCVN 4594:1988)			
.5. Ham luong protein. g/100 g	QTTN/KT3	<u> </u>		14,4
Protein content	140:2016			
	Kjeldahl method			2.16
.6. Độ ẩm. g/100 g	QTTN/KT3		•	2,45
Moisture content	136:2016		0.2	White about hite
.7. Tri số peroxide, meq/kg	QTTN/KT3 200;2019		0,2	Không phát hiện Not detected
Peroxide value	QTTN/KT3			NOT DETECTED
.8, Näng luong/ Calories (*)	024:2018			
1-1000 -	024.2010			5.04×10^{2}
 kcal/100 g 				2.11 x 10 ³
 kJ/100 g blim lama chi maña 	QTIN/KT3	3.00x10 ⁻²		Không phảt hiệr
 Ham luong chi, mg/kg Lead content 	098 : 2016 (Ref.	2.0VALV		Not detected
Ledo comeni	AOAC (999.11))			
.10. Hàm lượng cađimi, mg/kg	QTINKT3	3.00x10 ⁻²		Không phát hiệr
Cadmium content	098 : 2016 (Ref.			Not detected
C. Martin Brits C. Der bit int	AOAC (999.11))			
11. Hàm lượng deoxynivalenol	QTTN/KT3			
(DON), µg/kg	089:2018	20		Không phát hiệr
Deoxynivalenol content				Not detected
12. Ham luong aflatoxin B1, µg/kg	TCVN 7596:2007		0.75	Không phát hiệr
Aflatoxin B ₁ content				Not detected,

- Construction on spinors, put using point and using the state of paint on the state of point on state of points of points of the state of points of points of points of points. The model is the state of points of points of points of points of points of points of points.
 The model are sold for the normal points and point and point and the state of points of points of points of constants.
 The model are sold for the normal points are points of points of the state of points of points of points of points of the normal point point and point points of points of points of points of the state of points of the state of points.
 The model are sold for the normal point point are the state of the state of points of points of the sold point point of the state of points of the state of points.
 The model are sold for the normal point point are the state of points of the state of points of the state of points.
 The model are sold for the state of the state of
- 4. Advert have see that plan plans hat you that opticity has been hiving or of flong a bing air but our floing time \$3 thead 3

 4 Along does to be seen only plug plugs but update not have block block or of plug of pains by the series and seen in plug plugs but update not have block block or of the series of the MOTOL FTTNOP Lin an die 1 BARES (04 2020)



KT3-07150ATP3/2	PHIẾU I	KẾT QUẢ T	HỦ NGH		Website: www.quatest3.com v: hong, Dist.5, HCMC, Vietnan
	T	EST REF	PORT	KÝ THUẬT TIỆU CHUẨN ĐO LƯỜNG	Page 03/04
7. Kết quả thử n	ghiệm / Test resu	lts :	000	CHẤT LƯỢNG 3 SA	
Tên chi Characte		Phương pháp thừ Test method	Giới hạn phát hiện/ <i>Limit</i> of Detection	Phạm vi đo/Range of measurement (\geq)	Kết quả thừ nghiệm Test result
7.13. Hàm lượng afl (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G <i>Total aflatoxir</i>	2), μg/kg	TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng oc Ochratoxin A	hratoxin A,µg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng ze. Zearalenone c	ontent	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiệt Not detected
7.16. Tổng số vi sin Total aerobic	CFU/g plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.17. Coliform,7.18. Escherichia co	CFU/g oli, MPN/g	ISO 4832:2006 ISO 16649 – 3 :	-		Less than 0
7.19. Staphylococcu		2015 AOAC 2023 (975.55)	ch "se"	a 1	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.20. Clostridium pe		ISO 7937:2004			Nhỏ hơn $10^{(1)}$ Less than
7.21. Bacillus cereus Presumtive Bac 7.22. Tổng số nấm n	cillus cereus	ISO 7932:2004	ine su	10.0	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
Total yeasts an	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
Ghi chú/ Notes: Hàn	n lượng protein/ F Theo phương phả lạc mọc trên đĩa	Protein = 6,25 x Hàm áp thử, kết quả được According to the tes dish contains no col	biểu thị nhỏ hơn st method, the re	10 CFU/g khi	không có khuẩ
ác kết quả thứ nghiệm ghi trong phiế est results ore valid for the namely su	bmitted sample(s) only and th	u do khách hàng gửi đến và không j is is not a certificate of product. ame of sample(s) and customer are		CT 10 12 14 - 1 102	



KT3-07150ATP3/2	Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam © C5 lot, K1 road, Cat Lai D PHIẾU KẾT QUẢ THỦ TEST REPOI	NGHEMIAM Page 0	202
	h dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng) ts (as client's requirement)	CHÁT LƯỢNG 3 CHÁT LƯỢNG 3 CHÁT LƯỢNG 3 CHÚC NUÁN DO LƯỜNG	
	Nutrition Fact		
	Serving size Amount per serving	100 g 500	
	Calones		
	% Da	aily Value*	
	Total Fat 25 g	25 %	
	Sodium 570 mg	20 %	
	Total edizerij		
	Total Sugars19 gProtein14 g		
	* The % Daily Value (DV) tells you how much a n serving of food contributes to a daily diet. 2000 is used for general nutrition advice.	utrient in a calories a day	
		lon	
ắc kắt quả thủ nghiêm ghi trong nhiễu t	ày chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gừi đến và không phải là giấy (thứng nhận sản phẩm.	

/