

22/4/24

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 02/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: Intertek Certification Limited.

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **SNACK GÀ NƯỚNG**

2. Thành phần : Bột mì, bột sắn, dầu cọ, đường, muối i-ốt, bột gà, bột hành, chất điều vị (621), chất tạo xốp (500(ii)), gia vị gà nướng 4%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bánh được đóng gói trong màng OPP. Các gói bánh được đóng trong túi PE, PP.

Khối lượng tịnh mỗi gói: 1 g, 2 g, 3 g, 4 g, 5 g, 6 g, 7 g, 8 g, 9 g, 10 g, 11 g, 12 g, 13 g, 14 g, 15 g, 16 g, 18 g, 20 g, 22 g, 23 g, 24 g, 25 g, 26 g, 27 g, 28 g, 29 g, 30 g, 32 g, 34 g, 35 g, 36 g, 38 g, 40 g, 42 g, 44 g, 45 g, 48 g, 50 g, 52 g, 55 g, 58 g, 60 g, 62 g, 65 g, 68 g, 70 g, 72 g, 75 g, 77 g, 80 g, 83 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 g, 120 g, 400 g và theo yêu cầu của khách hàng.

- Các túi bánh 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:

a. 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

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

b. Tên tổ chức : Công Ty TNHH Một thành viên Phạm – Asset Tây Nguyên.

Địa chỉ : Số nhà 47, Trục lộ 4, Buôn Ky, P. Thành nhất, TP Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại : (84-262)3 551888

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

c. Tên tổ chức : Công Ty TNHH Một thành viên Phạm – Asset- Đà Nẵng.

Địa chỉ : 35 Ngô Quyền, Phường Thọ Quang, Quận Sơn Trà, TP. Đà Nẵng.

Điện thoại : (84-511) 3 925679

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

d. Tên tổ chức : Công Ty TNHH sản xuất & thương mại Phạm – Asset Miền Bắc.

Địa chỉ : Thôn Ngọc, Xã Lạc Đạo, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại : (84-321) 3 989131

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

**III. Mẫu nhãn sản phẩm : đính kèm nhãn sản phẩm.**

**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 :

- 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 8-2:2011/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
- 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 (áp dụng cho snack và sản phẩm chế biến từ ngô)
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Nghị định chính phủ 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa
- 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 22 tháng 03 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Giám Đốc  
Phạm Xuân Dũng





Một Mỏ Túi

# JOJO<sup>®</sup> Snack



# Gà nướng



Sản xuất trên dây chuyền công nghệ hiện đại của Việt Bản

Bạn hãy thử thả tên hương vị các chiếc bánh Snack với hương vị Gà nướng giòn thơm trong những dịp lễ hội cùng với bạn bè, người thân, gia đình...



**Thành phần:**

Bột mì, Bột sắn, Dầu cọ, Đường, Muối i-ốt, Bột gà, Bột hành, Chất điều vị (G21), Chất tạo xốp (500(iii)), Gia vị gà nướng 4%.

**Hướng dẫn sử dụng:**

Thường thức ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của 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.

**NSX / MFG date:**

EXP / EXP date:

**Số lượng tịnh / NW:**

**Xuất xứ: Việt Nam.**

**Origin: Vietnam.**

Sản phẩm của Công Ty Liên Doanh Pham - Asset, Lô D4/1, Đường số 18 KCN Việt Lạc, Phường Hưng Hoà B, Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

**Product of Pham - Asset Joint Venture Company.**

Lot D4/1, 18 Street, Vinh Loc Industrial Park, Binh Hung Hoa B Ward, Binh Tan District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284

Fax: (028) 34283438 - 37653238

Email: jojo@pham-asset.com

Web site: www.pham-asset.com

# JOJO<sup>®</sup> Snack

# Gà nướng

Delicious Roasted Chicken Snack to munch for any occasion with friends, family or yourself...

**Ingredients:**

Wheat flour, Tapioca starch, Palm oil, Sugar, Salt, Chicken powder, Onion powder, Monosodium glutamate (G21), Baking powder (500(iii)), Roasted chicken seasoning (G21).

**Instruction for usage:**

Consume soon after opening pack. Do not 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



8 936006 340548










## BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

 CÔNG TY CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET Đ. BÌNH TÂN - TP. HỒ CHÍ MINH	SẢN PHẨM SNACK GÀ NƯỚNG	SỐ: 02/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET/2024
--	----------------------------	--

### 1. Chỉ tiêu cảm quan:

CHỈ TIÊU	MỨC CÔNG BỐ
1. Trạng thái	Bánh có lát mỏng hình chữ nhật nguyên vẹn, khô giòn
2. Màu sắc	Bánh màu vàng nhạt đến đậm, đặc trưng của sản phẩm
3. Mùi, vị	Thơm mùi gia vị gà nướng, vị béo mặn đặc trưng, không có vị lạ

### 2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn
1. Năng lượng	kcal/100g	500 ± 20%
2. Độ ẩm	%	Max 5%
3. Hàm lượng Natri	mg/100g	740 ± 20%
4. Hàm lượng carbohydrat	g/100g	67 ± 20%
5. Hàm lượng béo	g/100g	23.5 ± 20%
6. Chất đạm	g/100g	5.5 ± 20%

### 3. Chỉ tiêu vi sinh: Tham 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
7. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, không lớn hơn	CFU /g	10 <sup>4</sup>
8. Colifom, không lớn hơn	CFU /g	10
9. E. Coli, không lớn hơn	CFU /g	3
10. Clostridium perfringens, không lớn hơn	CFU /g	10
11. Bacillus cereus, không lớn hơn	CFU /g	10
12. Staphylococcus aureus, không lớn hơn	CFU /g	10
13. 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. 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
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	50

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

TRƯỞNG PHÒNG QC



KT3-07150ATP3/3

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

11/10/2023  
Page 01/04

1. Tên mẫu : SNACK GÀ NƯỚNG  
*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**





KT3-07150ATP3/3

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

11/10/2023  
 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 (Có thủy phân)		-	23,5
7.2. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i>	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		743
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g QTTN/KT3 317:2022		-	67,0
7.4. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	5,53
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g QTTN/KT3 136:2016		-	1,39
7.6. Năng lượng/ <i>Calories</i> (*)	QTTN/KT3 024:2018			
• kcal/100 g			-	$5,02 \times 10^2$
• kJ/100 g			-	$2,10 \times 10^3$
7.7. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$		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))	$3,00 \times 10^{-2}$		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 <sub>1</sub> , <i>Aflatoxin B<sub>1</sub> content</i>	µg/kg TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ), <i>Total aflatoxin content</i>	µg/kg TCVN 7596:2007		0,75	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.*  
 5. Mọi thắc mắc xin liên hệ: khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@quatest3.com.vn hoặc website: www.quatest3.com.vn để biết thêm chi tiết.

KT3-07150ATP3/3

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

11/10/2023  
 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>
7.12. 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>
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. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), µg/kg <i>Fumonisin (FB1+FB2) content</i>	QTTN/KT3 161:2017		75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		9,0 x 10 <sup>1</sup>
7.16. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.17. <i>Escherichia coli</i> , MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-		0
7.18. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.19. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.20. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive Bacillus cereus</i> CFU/g	ISO 7932:2004	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.21. Tổng số nấm men và nấm mốc, <i>Total yeasts and moulds</i> CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup> <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.*



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.*



KT3-07150ATP3/3

# 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>		
	% Daily Value*	
Total Fat	23 g	29 %
Sodium	740 mg	32 %
Total Carbohydrate	67 g	24 %
Protein	6 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 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.*