

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 10/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2021

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: Intertek Certification Limited.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **SNACK MỰC NƯỚNG ỚT XANH**

2. Thành phần : Bột mì, bột sắn, dầu cọ, đường, muối i-ốt, bột mực, bột hành, chất điều vị (E621), chất tạo xốp (E500(ii)), gia vị mực nướng ớt xanh 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: 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, 35 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 10 tháng 03 năm 2021

ĐẠI DIỆN TÔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



GIÁM ĐỐC

Phạm Xuân Dũng





TANOSHI
 Sản phẩm được chế tạo bằng công nghệ tiên tiến, được chế tạo theo công thức độc đáo, giúp tạo ra hương vị đặc biệt, giòn tan, giòn dai.

Thành phần:
 Bột mì, Bột sắn, Dầu cọ, Đường, Muối i-ốt, Bột mỳ, Bột hạnh, Chất điều vị (E621), Chất tạo xốp (E500(ii)), Gia vị mỳ, nước ớt xanh 4%.

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.

NSX/MJC date:
 HSD/EXP date:
 Khối lượng tịnh/NW:

Nơi Mò Tút



TANOSHI

SNACK MÌ ỚT XANH NƯỚNG

Delicious Grilled Cuttlefish Snack contains with Green Chili flavor to match for any occasion with friends, family or your self.

Ingredients:

Wheat flour, Tapioca Starch, Palm oil, Sugar, Salt, Cuttlefish powder, Onion powder, Monosodium glutamate (E621), Baking powder (E500(ii)), Grilled cuttlefish & green chili seasoning 4%.

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

Product of Vietnam



Sản xuất tại:

CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM - ASSET PHAM ASSET JOINT VENTURE COMPANY
 Lô D4/1, Đường số 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hòa B, Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
 Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284
 Fax: (84.28) 54283458 - 37653258
 Email: jojo@pham-asset.com
 Website: www.pham-asset.com

Mọi sản phẩm đều được chế tạo theo công nghệ tiên tiến.

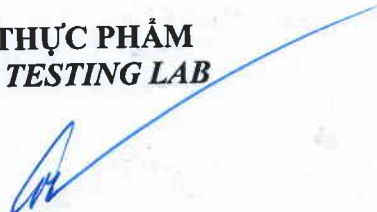
KT3-01189ATP1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/03/2021
Page 01/04

1. Tên mẫu : SNACK MỰC NƯỚNG ỚT XANH
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, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 23/02/2021
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 24/02/2021 - 03/03/2021
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

KT3-01189ATP/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/03/2021
 Page 02/04



7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Đơn vị	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ 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) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	-	35,7
7.2. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i>	mg/100 g	AOAC 2016 (969.23)	-	885
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	55,6
7.4. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	g/100 g	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	5,65
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	0,51
7.6. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), <i>Deoxynivalenol content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Năng lượng/ <i>Calories</i>		QTTN/KT3 024:2018		
• kcal/100 g			-	566
• kJ/100 g			-	2368

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 ra.tr@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

KT3-01189ATP1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/03/2021
 Page 03/04



7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.10. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	4,5 x 10 ¹
7.11. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.12. Escherichia coli, MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.13. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.14. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.15. Bacillus cereus giả định, CFU/g Presumptive Bacillus cereus	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.16. 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.

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.

KT3-01189ATP1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/03/2021
 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		570
Calories		
		% Daily Value*
Total Fat	36 g	46 %
Sodium	880 mg	38 %
Total Carbohydrate	56 g	20 %
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.

QUATEST 3®

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.