

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2020

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 : 20/02/2019, nơi cấp : Intertek Certification Limited.



II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **SNACK MỰC SIÊU CAY NƯỚNG**

2. Thành phần : Bột mì, Bột sắn, Bột bắp, Dầu cọ, Đường, Muối i - ốt, Bột mực, Bột ớt, Chất điều vị (E621), Chất tạo xốp (E500(ii)), Gia vị mực nướng cay 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: 10 g, 12g, 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.
- 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 02 tháng 11 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Glám Đốc

10mm 87.5mm 175mm 30 10mm 240mm



Delicious Spicy Grilled Cuttlefish Snack to munch for any occasion with friends, family or yourself...

Ingredients:

Wheat flour, Tapioca starch, Corn starch, Palm oil, Sugar, Salt, Cuttlefish powder, Chili powder, Monosodium glutamate (E621), Baking powder (E500(ii)), Spicy Grilled cuttlefish seasoning 4%.

Instruction for usage:

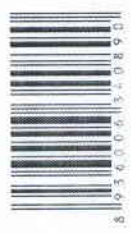
Consume soon after opening pack, long exposing to atmosphere will impact to the product's quality.

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 Việt Nam:

**CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET
PHAM – ASSET JOINT VENTURE COMPANY**

Lô D4/1 Đường số 1B, KCN Vĩnh Lộc, P. Bình Hưng Hòa B
Quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tel: (028) 37653286 – 37653285 – 37653284

Fax: (028) 37653288 – 37653258

Email: info@pham-asset.com

Website: www.pham-asset.com



Nơi Mở Túi



Hình ảnh chỉ có tính minh họa cho sản phẩm

87.5mm

10mm

Bạn hãy thử tận hưởng từng chiếc bánh Snack với hương vị Mực siêu cay nướng giòn thơm trong những dịp lễ hội cùng với bạn bè, người thân, gia đình...

Thành phần:

Bột mì, Bột sắn, Bột bắp, Dầu cọ, Đường, Muối i-ốt, Bột mực, Bột ớt, Chất điều vị (E621), Chất tạo xốp (E500(ii)), gia vị mực nướng cay 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/MFG date:
HSD/EXP date:
*Khối lượng tịnh/NV:

Product Name	Màng Snack Mực SC Size 370 x 240 x 1000	Check	Customer's Requirement
Size	370mm(Width) x 240mm(Height)	<input type="checkbox"/> Kích thước(size)	<input type="checkbox"/> Nội dung(content)
Colours	<input type="checkbox"/> K <input type="checkbox"/> Vàng <input type="checkbox"/> Xanh <input type="checkbox"/> Đỏ <input type="checkbox"/> Trắng <input type="checkbox"/> Đen <input type="checkbox"/> Vàng <input type="checkbox"/> Trắng <input type="checkbox"/> Đen	<input type="checkbox"/> Bố cục(layout)	<input type="checkbox"/> Màu sắc(color)
Quantity		<input type="checkbox"/> Hình ảnh(image)	<input type="checkbox"/> Mắt thun(eye mark)
Date	10/08/2021	<input type="checkbox"/> Mã vạch	vật liệu in OPP



www.fkplastic.com

15mm 210mm

KT3-07112ATP1/6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/12/2021
Page 01/04

- Tên mẫu** : SNACK MỰC SIÊU CAY NƯỚNG
Name of sample
- 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.
- Số lượng mẫu** : 01
Quantity
- Ngày nhận mẫu** : 06/12/2021
Date of receiving
- Thời gian thử nghiệm** : 07/12/2021 - 16/12/2021
Testing duration
- 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
- 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



KT3-07112ATP1/6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/12/2021
 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/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)	-	22,9
7.2. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	AOAC 2016 (969.23)	-	584
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i> g/100 g	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	67,0
7.4. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 g	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	5,67
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i> g/100 g	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	2,48
7.6. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (REF: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i> mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (REF: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	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		-	497
• kJ/100 g		-	2079

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, phần bỏ 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 bộ phận kinh doanh theo địa chỉ: info@quatest3.com.vn và số điện thoại: 028 3829 4274 để biết thêm thông tin.

KT3-07112ATP1/6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/12/2021

Page 03/04

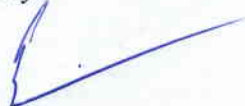


7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

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	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.11. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.12. <i>Escherichia coli</i> , MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.13. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.14. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.15. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	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 nhiều kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

KT3-07112ATP1/6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/12/2021
 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		
1 servings per container		
Serving size		100 g
Amount per serving		500
		% Daily Value*
Total Fat	23 g	29 %
Sodium	580 mg	25 %
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.



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.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.