

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM – ASSET/2025

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 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: 819/2025/ SATTP-HCM, có hiệu lực đến ngày 26/02/2028.



II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm : **SÔCÔLA NHÂN ĐẬU PHỘNG**

2. Thành phần: Nhân đậu phộng 50% (đậu phộng 20%, bột mì, tinh bột sắn, đường, chất ổn định (1412, 1451), xirô maltose, dầu cọ, bột nếp, bột gạo, tinh bột bắp, chất tạo xốp (500(ii)), muối i-ốt), sôcôla phủ 50% (đường, chất béo thực vật, bột ca cao 8.5%, bột sữa béo, bột sữa gầy, ca cao nguyên chất 0.5%, chất nhũ hóa (492, 476, 322(i)), hương liệu tổng hợp (sôcôla, vani), chất chống oxy hóa (307b)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm dạng gói và lon

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

Sản phẩm được đóng gói trong màng PET/MPET/PE/LLD, OPP/PE, OPP/PP hoặc lon giấy tráng kim loại. Các gói sôcôla 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, 19g, 20g, 21g, 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, và theo yêu cầu của khách hàng.

- Các túi sôcôla 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:

a. Tên tổ chức: Công Ty Liên Doanh Phạm – Asset

Địa chỉ: Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, phường Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh.

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)

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

- 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 lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Quy định về giới hạn vi sinh và hóa học theo tiêu chuẩn sản phẩm của công ty.

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 30 tháng 08 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu).



Giám Đốc
Phạm Xuân Dũng

JoJo
Since 2002

SÔCÔLA

NHÂN ĐẬU PHỘNG

CHOCOLATE PEANUTS



Hình ảnh chỉ có tính chất minh họa cho sản phẩm.

Thành phần: Nhân đậu phộng 50% (đậu phộng 20%, bột mì, tinh bột sắn, đường, chất ổn định (1412, 1451), xerol mallose, dầu cọ, bột nếp, bột gạo, tinh bột bắp, chất tạo xốp (500g), muối i-ốt, sôcôla phủ 50% (đường, chất béo thực vật, bột ca cao 8.5%, bột sữa béo, bột sữa gầy, ca cao nguyên chất 0.5%, chất nhũ hoá (492, 476, 322(i)), hương liệu tổng hợp (sôcôla, vani), chất chống oxy hoá (307b)).

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.
Không dùng cho người dị ứng với các thành phần sản phẩm.

Mời kỹ lưỡng khi mua. Lưu ý khi cho trẻ em dưới 3 tuổi sử dụng, có thể bị hóc khi sử dụng sản phẩm.

Sản phẩm được sản xuất tại nhà máy có xử lý các nguyên liệu như đậu phộng, hạt cây, sữa, đậu nành, lúa mì và mè.

Xuất xứ: Việt Nam. | Origin: Vietnam.

Sản phẩm của Công ty Liên Doanh Phạm-Asset, Lô D4/1, Đường 1B, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Product of: Pham - Asset Joint Venture Company, Lot D4/1, 1B Street, Vĩnh Lộc Industrial Park, Bình Tân Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Tel: (028) 37653286 - 37653285 - 37653284

Fax: (84.28) 54263459 - 37653258

Email: jkjo@pham-asset.com

Website: www.pham-asset.com

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (*)

Thành phần dinh dưỡng	Trên/par 100g
Năng lượng/ Energy	462 kcal
Chất đạm/ Protein	9.94 g
Carbohydrat/ Carbohydrate	60.6 g
Đường tổng số/ Total sugars	41.9 g
Tổng chất béo/ Total Fat	20 g
Hàm lượng Natri/Sodium	268 mg
Chất béo bão hoà/ Saturated fat	10.1 g

(*) Thông tin dinh dưỡng dựa trên 20% mức tiêu thụ

Ingredients: Peanut coating 50% (peanuts 20%, wheat flour, tapioca starch, sugar, stabilizers (1412, 1451), mallose syrup, palm oil, quinous rice flour, rice flour, corn starch, baking powder (500g)), iodized salt, chocolate compound 50% (sugar, vegetable fat, cocoa powder 8.5%, whole milk powder, skimmed milk powder, cocoa mass 0.5%, emulsifiers (492, 476, 322(i)), artificial flavours (chocolate, vanilla), antioxidant (307b)).

Directions for use: Consume shortly after opening. Prolonged exposure to air may affect product quality.

Directions for storage: Store in a cool, dry place. Avoid direct sunlight and high humidity.

Caution: Do not consume after the expiration date.

Not suitable for individuals allergic to any of the listed ingredients.

Chew thoroughly before swallowing. Not recommended for children under 3 years old due to choking hazard.

This product is manufactured in a facility that also processes peanuts, tree nuts, milk, soy, wheat and sesame.

NSX/MFG date:

HSD/EXP date:

Khối lượng tịnh/NW:



136 mm

116

10

IT

Pham Asset & Partner



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PIB6250700358-1
 Ngày ban hành/ Issued date: 11/09/2025

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu PIB6250700358-1 ban hành vào ngày 25/07/2025 /
 This report replaces the report No. PIB6250700358-1 issued on 25/07/2025)

Tên khách hàng/ Client's Name : **CÔNG TY LIÊN DOANH PHẠM-ASSET**
 Địa chỉ/ Client's Address : **Lô D4/1, Đường 1B, KCN Vĩnh Lộc, Phường Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam**
 Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : **08/07/2025**
 Ngày thử nghiệm/ Date of testing : **08/07/2025 - 25/07/2025**
 Ngày trả kết quả/ Date of Issue : **11/09/2025**
 Thông tin mẫu/ Name of Sample : **SÔCÔLA NHÂN ĐẬU PHỘNG**
 Mô tả mẫu/ Sample Description : **Mẫu chứa trong túi nhựa kín**
 Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	462	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	9.94	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	60.6	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	41.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	20.0	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	10.1	g/100g	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
7	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	268	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
8	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	2.56	%	AVA-KN-PP.HL/05
9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
10	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
11	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
12	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	ISO 15213-2:2023
13	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 98431



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PIB6250700358-1
 Ngày ban hành/ Issued date: 11/09/2025

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu PIB6250700358-1 ban hành vào ngày 25/07/2025 /
 This report replaces the report No. PIB6250700358-1 issued on 25/07/2025)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
14	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
15	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
16	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	0.033	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
17	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	0.037	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
18	Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
19	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
20	Aflatoxin tổng số (*) / Total Aflatoxin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
21	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211

769
 G TY C
 HOC C
 VA7
 HỒ H




KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PIB6250700358-1
 Ngày ban hành/ Issued date: 11/09/2025

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu PIB6250700358-1 ban hành vào ngày 25/07/2025 /
 This report replaces the report No. PIB6250700358-1 issued on 25/07/2025)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
22	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/211
23	Fumonisin tổng số (FB1, FB2) (*) / Sum of Fumonisin (FB1, FB2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/095 (Ref. TCVN 8162:2009, EN 1385:2001)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa: Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc: Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ" / When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".




KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PIB6250700358-1
Ngày ban hành/ Issued date: 11/09/2025

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu PIB6250700358-1 ban hành vào ngày 25/07/2025 /

This report replaces the report No. PIB6250700358-1 issued on 25/07/2025)

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Khẩu phần 100 g <i>Serving size 100 g</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	462	kcal	23%
Chất đạm (Protein)	9.94	g	20%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	60.6	g	19%
Đường tổng số (Total Sugars)	41.9	g	-
Béo tổng (Total Fat)	20.0	g	36%
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	10.1	g	51%
Natri (Sodium)	268	mg	13%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).

Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrat không bao gồm xơ: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị; Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg

% Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).

Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate not included fiber: 325 g; Total Sugars have not been recommended; Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

