

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23/CHOLIMEX FOOD/2019

### I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimex

Địa chỉ: Lô C40-43/I, C51-55/II, Đường số 7, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Huyện Bình Chánh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 37653389 - 37654946 Fax: (028) 37653025

Email: [cholimexfood@cholimexfood.com.vn](mailto:cholimexfood@cholimexfood.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 0304475742

### II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **XỐT MAYONNAISE**

2. Thành phần: Nước, dầu đậu nành, đường, dấm, chất làm dày: (1442), (415), muối, **trứng**, mù tạt, chiết xuất men, chất điều chỉnh độ acid (296), chất tạo ngọt nhân tạo (955), chất bảo quản (385), chiết xuất mù tạt.

Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì: chai/ túi PET, PE, PA (đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).

Khối lượng tịnh: 100 g, 200 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 2 kg hoặc khối lượng tịnh đúng với khối lượng tịnh đã ghi trên nhãn sản phẩm cho từng loại bao bì chứa đựng, sản phẩm được đóng nắp hoặc ép kín, dán nhãn, đóng thùng, nhãn được dán trên chai/ túi PET, PE, PA hoặc được in trực tiếp trên chai/ túi PET, PE, PA, số lượng gói/ thùng carton hoặc tùy thuộc vào loại chai, bao gói hoặc theo yêu cầu khách hàng.



11

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

**CÔNG TY TNHH KEWPIE VIỆT NAM**

Địa chỉ: Số 11 VSIP II-A, đường số 14, Khu Công Nghiệp Việt Nam - Singapore II-A, Xã Vĩnh Tân, Thị xã Tân Uyên, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimex sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

- Quyết định 46/2007/BYT ngày 19 tháng 2 năm 2007 của Bộ Y tế (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT (Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm của Bộ Y tế ngày 15 tháng 06 năm 2015)

- Tiêu chuẩn kỹ thuật nội bộ

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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 05 năm 2019

P/ **TỔNG GIÁM ĐỐC**



*Nguyễn Thị Huyền Trang*

*Nguyễn Thị Huyền Trang*

Cơ sở chịu trách nhiệm về nội dung thể hiện trên nhãn hàng bằng tiếng nước ngoài tương ứng với nội dung tiếng việt





# Xốt Mayonnaise


Ngon hơn khi dùng với Tương Ớt Cholimex



**Chất lượng Nhật Bản**  
**Hương vị Việt**

KHỐI LƯỢNG TÍNH:  
**500 g**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



**MAYONNAISE**  
Xốt có vị thanh chua, dịu ngọt, rất phù hợp với các món ăn Việt Nam và ngon hơn khi trộn chung với tương ớt làm các món chiên.

**MAYONNAISE**  
Having a creamy, sweet-sour taste, this mayonnaise is also suitable for many dishes of Asian cuisine.

**THÀNH PHẦN**  
Nước, dầu đậu nành, đường, dấm, chất làm dày: (1442), (415), muối, trứng, mù tạt, chiết xuất men, chất điều chỉnh độ acid (296), chất tạo ngọt nhân tạo (955), chất bảo quản (385), chiết xuất mù tạt.

**INGREDIENTS:**  
Water, soybean oil, sugar, vinegar, thickener, (1442), (415), salt, egg, mustard, yeast extract, Malic Acid (DL-) (296), Artificial sweetener (955), preservative (385), mustard extract.

**Thống kê, cảnh báo:**  
- Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.


**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**  
Xốt Mayonnaise thích hợp chế biến các món ăn như Trộn salad rau củ, salad trái cây, tôm chiên sốt Mayonnaise, chả giò sốt Mayonnaise hoặc trộn với tương ớt làm gia vị chấm các món chiên.  
Mayonnaise is suitable for many dishes such as: Mix with vegetable salad, fruit salad, deep fried shrimp with mayonnaise sauce, spring roll with mayonnaise sauce, or mix with chili sauce for fried dishes.

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:**

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Không làm đông.
- Sử dụng 1 - 10 °C sau khi đóng.
- Sử dụng trong vòng 1 tháng sau khi mở bao bì.

**STORAGE INSTRUCTION:**


- Keep in dry and cool place. Do not freeze.
- Refrigerate at 1 - 10 °C after using.
- Use within one month after opening.



**SẢN PHẨM CỦA NHÀ SẢN XUẤT PHÂN PHẨM CHOLIMEX**  
LÔ CẤP 04.03.03.15.030, đường số 7, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Huyện Bình Chánh, Thành Phố Hồ Chí Minh.  
Hotline: (028) 3765 3399 - Fax: (028) 3765 3025  
Website: [www.cholimexfoods.com.vn](http://www.cholimexfoods.com.vn)  
Website: [www.bodinhfood.com.vn](http://www.bodinhfood.com.vn)

**SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY TNHH KEWPIE VIET NAM**  
56 11/95P II-A, Đường số 14, Khu Công Nghiệp Việt Nam - Việt Nam  
Singapore II-A, Đường số 14, Khu Công Nghiệp Việt Nam - Việt Nam  
Sản xuất tại Việt Nam / Made in Viet Nam

**NET WEIGHT/  
KHỐI LƯỢNG TÍNH: 500 g**



8 09 34 6 3 715 14 994

NSX:  
HSD:

<b>GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG: 100 g</b> <b>NUTRITION FACTS: 100 g</b>
Năng lượng/ Energy (kcal) 220 - 390
Chất đạm/ Protein (g) 0.3 - 0.6
Chất béo/ Fat (g) 18 - 33
Carbohydrat/ Carbohydrat (g) 13 - 24

Ngày .20...tháng.5.....năm.2020

Ban Tổng Giám Đốc

*Handwritten signature*

*Nguyễn Thị Huyền Trang*

KT3 – 01427AVS9

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

17/05/2019  
 Page 01/01

1. Tên mẫu : **XÓT MAYONNAISE**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.  
 Mẫu còn nguyên bao bì nhãn hiệu
3. Số lượng mẫu : 01 (500 g)
4. Ngày nhận mẫu : 14/05/2019
5. Thời gian thử nghiệm : 14/05/2019 – 17/05/2019
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX**  
**Lô C40 – 43/I, C51 – 55/II, Đường số 7, KCN Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A**  
**Bình Chánh, Thành phố Hồ Chí Minh**
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013	< 10 <sup>(*)</sup>
7.2. Coliforms,	CFU/g ISO 4832 : 2006	< 10 <sup>(*)</sup>
7.3. <i>Escherichia coli</i> ,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	< 10 <sup>(*)</sup>
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	< 10 <sup>(*)</sup>
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g ISO 7937 : 2004	< 10 <sup>(*)</sup>
7.6. <i>Salmonella</i> spp./25 g	ISO 6579 – 1 : 2017	Âm tính
7.7. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> /25 g	ISO 21872 – 1 : 2017	Âm tính

Ghi chú: (\*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

**TL. PHỤ TRÁCH PTN VI SINH - GMO**



**Vũ Diệu Thu**

**TL. GIÁM ĐỐC**

**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM**



**Ngô Quốc Việt**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. 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.
3. N/A: không áp dụng. / Not applicable
4. 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.
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
 Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
 The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
 Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
 C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3742 3174 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)

KT3-01743ATP9/2

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

28/02/2019  
 Trang 01/01

1. Tên mẫu : **XỐT MAYONNAISE**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.  
 Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 22/02/2019
5. Thời gian thử nghiệm : 25/02/2019 – 28/02/2019
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CPTP CHOLIMEX**  
**Lô C40-43/I, C51-55/II, Đường Số 7, KCN Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Bình Chánh, Tp. Hồ Chí Minh**
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số,	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC**

**TRUNG TÂM PHÒNG THỬ NGHIỆM**



**Ngô Quốc Việt**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.  
 2. 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.  
 3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.  
 4. 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.  
 5. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
 Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam      Tel: (84-28) 3829 4274      Fax: (84-28) 3829 3012      Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
 Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam      Tel: (84-251) 383 6212      Fax: (84-251) 383 6298      E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
 C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam      Tel: (84-28) 3742 3160      Fax: (84-28) 3742 3174      E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)

KT3-01743ATP9/1

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

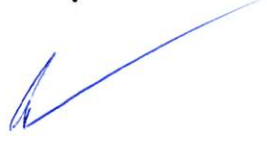
28/02/2019  
 Trang 01/01

1. Tên mẫu : **XỐT MAYONNAISE**  
 2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.  
 Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
 3. Số lượng mẫu : 01  
 4. Ngày nhận mẫu : 22/02/2019  
 5. Thời gian thử nghiệm : 25/02/2019 – 28/02/2019  
 6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CPTP CHOLIMEX**  
**Lô C40-43/I, C51-55/II, Đường Số 7, KCN Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Bình Chánh, Tp. Hồ Chí Minh**  
 7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu		Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng protein,	g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.221)- 1986) Phương pháp Kjeldahl	0,47
7.2. Hàm lượng béo,	g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/8 (p.10)- 1986)	25,5
7.3. Hàm lượng carbohydrate,	g/100 g	U.S. FDA 21 CFR 101.9	18,5
7.4. Năng lượng		QTTN/ KT3 024 : 2018	
• kcal/100 g			$3,05 \times 10^2$
• kJ/100 g			$1,28 \times 10^3$
7.5. Hàm lượng muối ăn (NaCl),	g/100 g	QTTN/KT3 190 : 2018	2,47
7.6. Hàm lượng axit theo axit acetic,	g/100 g	AOAC 2016 (947.05)	0,70

**Ghi chú:** Hàm lượng protein = Hàm lượng nitơ x 6,25

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC**  
**TRUNG TÂM PHÒNG THỬ NGHIỆM**



**Ngô Quốc Việt**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.  
 2. 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.  
 3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.  
 4. 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.  
 5. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
 Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
 Testing: No. 7, road No. 1, Biên Hòa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
 C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274  
 Tel: (84-251) 383 6212  
 Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012  
 Fax: (84-251) 383 6298  
 Fax: (84-28) 3742 3174

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)