

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 49/CHOLIMEX FOOD/2020**

**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 BÒ KHO**

2. Thành phần: Nước, dầu nành, muối ăn, đường cát, sả, chất điều vị: (621), (627), (631), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, dinh hương, chất bảo quản (202).

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: 12 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 PET, chai thủy tinh, PE, PA (đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).

Khối lượng tịnh: 90 g, 180 g, 540 g, 2,1 kg, 5 kg, 10 kg, 20 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 và bao màng co, đóng thùng, nhãn được dán trên chai, trên gói, hoặc được in trực tiếp trên chai, trên bao PE, PA, số lượng/ thùng tùy thuộc vào loại bao gói hoặc theo yêu cầu khách hàng.



20

**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)
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT (Thông tư Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm của Bộ Y tế ngày 30 tháng 08 năm 2019)
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT (Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm)
- 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 10 tháng 03 năm 2020

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



*Nguyễn Thị Huyền Trang*



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

SẢN XUẤT TẠI  
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX  
Lô C40-43/II, C51-55/II, Đường số 7,  
Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A,  
Huyện Bình Chánh, Thành Phố Hồ Chí Minh.  
ĐT: (028) 37653389 - Fax: (028) 37653025  
Hotline: (028) 37654946  
Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn  
Website: www.cholimexfood.com.vn

**f** CHOLIMEXFOOD

Sản xuất tại Việt Nam  
Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nhãn.



8 1934637 1516011



## XỐT BÒ KHO

Beef Stew Sauce



NET WEIGHT/  
KHỐI LƯỢNG TÍNH  
**180 g**

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

**XỐT BÒ KHO**  
Beef Stew Sauce

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

**THÀNH PHẦN:** Nước, dầu nành, muối ăn, đường cát, sà, chất điều vị; (621), (627), (631), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, đinh hương, chất bảo quản (202).  
Thông tin, cảnh cáo: Người di ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

**INGREDIENT:** Water, soy oil, salt, sugar, lemongrass, flavor enhancers; (621), (627), (631), onion, garlic, shallot, tomatoes, corn starch (1422), curry leaves, coriander powder, chili, ginger, citric acid (330), allura red (129), cinnamon powder, star anise powder, clove, preservative (202).

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**  
INSTRUCTION:

<p><b>1</b> 180 g xốt (sauce) 1 kg thịt bò (beef)</p> <p><b>2</b> Phi thơm hành, tỏi băm sà cây, cho thịt bò đã ướp vào đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi hoặc nước dừa tươi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đậy nắp trong 60 - 70 (phút).</p> <p><b>3</b> Cho tiếp cà rốt gọt vỏ, cắt khúc vào nấu khoảng 10 - 20 (phút). Add peeled carrots, cut into pieces and cook for 10 - 20 (minutes).</p>	<p><b>1</b> Ướp thịt bò với 2/3 lượng xốt khoảng 20 phút. Marinate beef with 2/3 amount of sauce for 20 minutes.</p> <p><b>2</b> Sauté onion, minced garlic, lemongrass, add marinated beef to mix until firm. Add boiling water or coconut juice to cover, boils at medium heat and put on the lid for 60 - 70 (minutes).</p> <p><b>4</b> Cho phần xốt còn lại và bột năng hòa tan với nước vào nấu sôi. Tắt bếp, cho ra tô. Dùng với bánh mì, hủ tiếu, mì hoặc cơm. Add the rest sauce and tapioca to mix with water, bring to boil. Turn off the cooker, put into bowl. Serve with bread, noodles, or rice.</p>
---	--

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Giữ lạnh sau khi mở nắp 2 tháng.

Ngày 10 tháng 3 năm 2020

Ban Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

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

0.8 cm 18 cm 0.8 cm

0.8 cm

**XỐT BÒ KHO**  
Beef Stew Sauce

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

**THÀNH PHẦN:** Nước, dầu nành, muối ăn, đường cát, sả, chất điều vị; (621), (627), (631), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, dinh hương, chất bảo quản (202).

**Thông tin, cảnh cáo:** Người di ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

**INGREDIENT:** Water, soy oil, salt, sugar, lemongrass, flavor enhancers: (621), (627), (631), onion, garlic, shallot, tomatoes, corn starch (1422), curry leaves, coriander powder, chili, ginger, citric acid (330), allura red (129), cinnamon powder, star anise powder, clove, preservative (202).

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**  
**INSTRUCTION:**

90 g xốt / 500 g thịt bò (sauce) / (beef)

**1** Ướp thịt bò với 2/3 lượng xốt khoảng 20 phút.  
Marinate beef with 2/3 amount of sauce for 20 minutes.

**2** Phi thơm hành, tỏi băm, sả cây, cho thịt bò đã ướp vào đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi hoặc nước dừa tươi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đậy nắp trong 60 - 70 (phút).  
Sauté onion, minced garlic, lemongrass, add marinated beef to mix until firm. Add boiling water or coconut juice to cover beefs, boil at medium heat and put on the lid for 60 - 70 (minutes).

**3** Cho tiếp cà rốt gọt vỏ, cắt khúc vào nấu khoảng 10 - 20 (phút).  
Add peeled carrots, cut into pieces and cook for 10 - 20 (minutes).

**4** Cho phần xốt còn lại và bột năng hòa tan với nước vào nấu sôi. Tắt bếp, cho ra tô. Dùng với bánh mì, hủ tiếu, mì hoặc cơm.  
Add the rest sauce and tapioca to mix well with water, bring to boil. Turn off the cooker, put into bowl. Serve with bread, noodles, or rice.

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.  
**Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** Xem trên nhãn.

**SẢN XUẤT TẠI**  
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX**  
Lô C40-43/1, C51-55/11, đường số 7,  
Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A,  
Huyện Bình Chánh, Thành Phố Hồ Chí Minh.  
ĐT: (028) 37653389 - Fax: (028) 37653025  
Hotline: (028) 37654946  
Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn  
Website: www.cholimexfood.com.vn  
**CHOLIMEXFOOD**  
Sản xuất tại Việt Nam

8 934637 515731

**Cholimex FOODS**

**XỐT BÒ KHO**  
Beef Stew Sauce

**NET WEIGHT:**  
**KHỐI LƯỢNG TÍNH:**  
**90 g**

**4x**  
**KHẨU PHẦN**  
**4 NGƯỜI**

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

0.8 cm

Ngày 10 tháng 3 năm 2020

Ban Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

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



KT3-11294ATP9/1-2

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

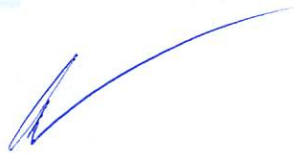
## TEST REPORT

04/12/2019  
Trang 01/01

1. Tên mẫu : **XỐT BÒ KHO**
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 đựng trong chai thủy tinh, không nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 25/11/2019
5. Thời gian thử nghiệm : 26/11/2019 - 04/12/2019
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. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	ISO 4833-1:2013	4,0 x 10 <sup>1</sup>
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup>
7.3. <i>E. Coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	0
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup>
7.5. <i>Salmonella</i> spp. /25 g		ISO 6579-1:2017	Không phát hiện
7.6. Tổng số nấm men & nấm mốc,	CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup>

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

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**

Nguyễn Thành Công

**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 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, Bien Hoa 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)

KT3-11294ATP9/1-3

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/12/2019  
Trang 01/01

1. Tên mẫu : **XÓT BÒ KHO**
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 đựng trong chai thủy tinh, không nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 25/11/2019
5. Thời gian thử nghiệm : 26/11/2019 - 04/12/2019
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	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM****Nguyễn Thành Công****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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 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)