

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 30/CHOLIMEX FOOD/2022**

**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

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số: HA 245/4.21.Cl do Tổng Cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng/ Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: **XỐT CÁ CHIÊN**

2. Thành phần: Đường, nước, ớt, thơm, tỏi, dầu ăn, muối iod (NaCl, KIO<sub>3</sub>), hành trắng, dấm, chất ổn định (1422), chất điều vị (621), mè, chất bảo quản (211).

*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:

Khối lượng tịnh: 280 g; 2,3 kg hoặc khối lượng tịnh đúng với khối lượng tịnh đã ghi trên nhãn sản phẩm cho từng loại bao bì chứa đựng; hoặc tùy theo yêu cầu của từng thị trường, tùy theo yêu cầu của khách hàng.

Sản phẩm được chứa trong: chai PET, chai/hũ thủy tinh, gói PE/PA, ...; đóng kín bằng nắp sắt, nắp HPDE, hoặc ghép mí, ... (hũ, chai, nắp, gói PE/PA, ... đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).



**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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT (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 số 24/2019/TT-BYT (Thông tư Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 27 tháng 09 năm 2022

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC *[Signature]*



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

SAN XUẤT TẠI  
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX  
Lô 040-43/1, 051-55/11, 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  
Sản xuất tại Việt Nam

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:  
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.  
Giữ lạnh sau khi mở nắp: 2 tháng.  
Keep in dry, cool place.  
Keep in refrigerator after opening: 2 months.  
Ngày sản xuất, hạn sử dụng:  
Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

NET WEIGHT/  
KHỐI LƯỢNG TÍNH: **2,3 kg**

8 934637 516868

**Cholimex®**  
FOODS

**XỐT CÁ CHIÊN**  
SAUCE FOR FRIED - FISH

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Thành phần: Đường, nước, ớt, thơm, tỏi, dầu ăn, muối iốt (NaCl, KIO<sub>3</sub>), hành trắng, gừng, chất ổn định (1422), chất điều vị (621), me, chất bảo quản (211).  
Ingredients: Sugar, water, chili, pineapple, garlic, cooking oil, iodized salt (NaCl, KIO<sub>3</sub>), onion, vinegar, stabilizer: (1422), flavour enhancer (621), sesame, preservative (211).  
Thông tin cảnh báo:  
Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.  
Hướng dẫn sử dụng: Sau khi chiên cá chín vàng, cho trực tiếp nước xốt lên cá, dùng nóng.  
Usage: After fried fish turn brown, use sauce to dress direct on.



Ngày 27 tháng 09 năm 2022

P. 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 C40-43/1, 051-55/11, 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  
Sản xuất tại Việt Nam  
Nấu, ăn, uống, hạn sử dụng,  
Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thực phẩm.



Hình ảnh Chỉ Minh Hoa Cho Sản Phẩm

**Thành phần:** Đường, nước, ớt thơm, tỏi, dầu ăn, muối iod (NaCl, KIO<sub>3</sub>), hành trắng, gừng, chất ổn định (1422), chất điều vị (621), mề, chất bảo quản (211).  
**Ingredients:** Sugar, water, chili, pineapple, garlic, cooking oil, iodized salt (NaCl, KIO<sub>3</sub>), onion, vinegar, stabilizer (1422), flavour enhancer (621), sesame, preservative (211).  
**Thông tin, cảnh báo:**  
Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

NET WEIGHT/  
KHỐI LƯỢNG TÍNH: **280g**

**Hướng dẫn sử dụng:** Sau khi chiên cá chín vàng, cho trực tiếp nước sốt lên cá dùng nóng.  
**Usage:** After fried fish turn brown, use sauce to dress direct on.

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:**  
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.  
Giữ lạnh sau khi mở nắp: 2 tháng.  
Keep in dry, cool place.  
Keep in refrigerator after opening: 2 months.



Ngày 27 tháng 09 năm 2022



Nguyễn Thị Huyền Trang

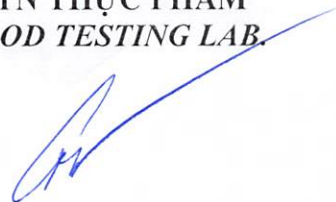
KT3-06254ATP2/1-1

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

14/09/2022  
Page 01/02

1. Tên mẫu : XÓT CÁ CHIÊN (SAUCE FOR FRIED – FISH)  
*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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 05/09/2022  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 06/09/2022 - 14/09/2022  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX  
*Customer*  
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
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02  
*Test results*

**TRƯỜNG 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

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



KT3-06254ATP2/1-1

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

14/09/2022  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.3. <i>E. Coli</i> /g	ISO 16649 – 3 : 2015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	MPN/g AOAC 2016 (987.09)	Nhỏ hơn 3 <sup>(**)</sup> <i>Less than</i>
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.6. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.7. <i>Salmonella</i> spp /25 g	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện <i>Not detected</i>

**Ghi chú/ Note:** (\*): 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.*

(\*\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-06254ATP2/1-2

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

14/09/2022  
Page 01/02

1. Tên mẫu : XỐT CÁ CHIÊN (SAUCE FOR FRIED – FISH)  
*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.*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 05/09/2022  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 06/09/2022 - 14/09/2022  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX  
*Customer*  
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
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*  
*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**



KT3-06254ATP2/1-2

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

14/09/2022  
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>




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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rj.tn@quatest3.com.vn](mailto:rj.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rj.tn@quatest3.com.vn](mailto:rj.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



KT3-06254ATP2/1-3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**14/09/2022  
Page 01/01

1. Tên mẫu : XÓT CÁ CHIÊN (SAUCE FOR FRIED – FISH)  
*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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 05/09/2022  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 06/09/2022 - 14/09/2022  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX  
*Customer*  
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
7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng benzoate qui ra natri benzoate, mg/kg <i>Benzoate content as sodium benzoate</i>	EN 12856 : 1999	-	844

**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

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



## CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

Lô C40-43/I, C51-55/II, Đường số 7, KCN Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

(084 - 28) 3765 3389/90/91 cholimexfood@cholimexfood.com.vn

(084-28) 3765 3025 www.cholimexfood.com.vn

MST: 0304 475 742

# TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

## Sản phẩm: XỐT CÁ CHIÊN

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sệt + rắn
- Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Đặc trưng của sản phẩm

### 2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp Quyết định 46/2007/QĐ-BYT, phần 6, mục 6.8.3

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
02	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
03	E.coli	/g	0
04	S.aureus	/g	3
05	Cl.Perfringens	CFU/g	10
06	Salmonella	/25g	0
07	TSBTNM-M	CFU/g	10

### 3. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT, phần II: mục 1.19, mục 2.31, mục 3.40, mục 4.16

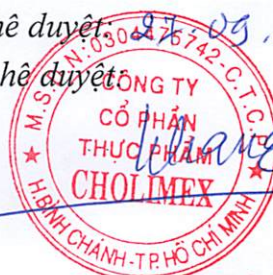
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	As	mg/kg	1
02	Cd	mg/kg	1
03	Pb	mg/kg	2
04	Hg	mg/kg	0,05

### 4. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng theo Thông tư 24/2019/TT-BYT

STT	TÊN PHỤ GIA	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Natri benzoate (211)	mg/kg	1000 mg/kg

Ngày phê duyệt: 27/09/2022

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang