

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24/CHOLIMEX FOOD/2024

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

Mã số doanh nghiệp: 0304475742

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số: HA 245/4.21.CI 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:

LẤU THÁI

2. Thành phần: Dầu ăn, tỏi, sả, gừng, riềng, lá chanh, me, ớt, hành, đường, muối iod (NaCl, KIO₃), nước, chất ổn định (1442), chất điều vị (621, 950, 951), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt, phẩm màu tổng hợp (129).

Thông tin, cảnh báo: Lắc đều trước 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; 890 g; 2,35 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 từng thị trường, tùy theo yêu cầu khách hàng.

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì: chai PET, chai thủy tinh (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).

LẤU THÁI

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimax 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)

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT (Thông tư Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm) và Thông tư số 17/2023/TT-BYT (Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y Tế ban hành)

- 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 07 năm 2024

P. TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang



KT3-08857ATP3/5-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/12/2023
Trang 01/01

1. Tên mẫu : LẤU THÁI
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 : 06/12/2023
5. Thời gian thử nghiệm : 06/12/2023 - 14/12/2023
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, huyện 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, AMD 1:2022	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832:2006	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.3. <i>Escherichia coli</i> ,	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.5. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g		ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	Không phát hiện
7.6. Tổng số nấm men và nấm mốc,	CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾

Ghi chú: (1): 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 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 rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

KT3-08857ATP3/5-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/12/2023
Trang 01/01

1. Tên mẫu : LẤU THÁI
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 : 06/12/2023
5. Thời gian thử nghiệm : 06/12/2023 - 14/12/2023
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, huyện Bình Chánh, Thành phố 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 chì, mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg	TCVN 8427:2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(**)}$
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện

Ghi chú: (**): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

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 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 rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

KT3-00443ATP4/14-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/01/2024
Trang 01/02

- Tên mẫu : LẬU THÁI
- 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.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 16/01/2024
- Thời gian thử nghiệm : 17/01/2024 – 25/01/2024
- 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, huyện Bình Chánh, Thành phố Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

KT3-00443ATP4/14-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



25/01/2024
 Trang 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng (*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018	165
7.2. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	6,90
7.3. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	3,90 x 10 ³
7.4. Hàm lượng carbohydrat ⁽¹⁾ , g/100 g	QTTN/KT3 317:2022	24,4
7.5. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016	1,39
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g	Phương pháp Kjeldahl AOAC 2019 (996.06)	2,87

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

(1): Carbohydrat không bao gồm chất xơ



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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-08857ATP3/5-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/12/2023
Trang 01/01

1. Tên mẫu : LẤU THÁI
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 : 06/12/2023
5. Thời gian thử nghiệm : 06/12/2023 - 14/12/2023
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, huyện Bình Chánh, Thành phố 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 benzoate qui ra natri benzoate, mg/kg	EN 12856:1999	-	483

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 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 rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

THÀNH PHẦN: Dầu ăn, tỏi, cá, gừng, riềng, lá chanh, me, ớt, hành, đường, muối iod (NaCl, KI₂), nước, chất ổn định (1442), chất điều vị (621, 950, 951), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt, phẩm màu tổng hợp (129).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Cho 280 g xối lẩu Thái vào 1,5 lít nước đun sôi. Cho thêm các loại hải sản (tôm, cá, nghêu, mực) vào nấu chín. Sau đó cho thêm rau muống, rau nhút, bắp chuối bào, cần nước, nấm. Nấu sôi 2 - 3 phút, múc ra dùng nóng với bún và nước mắm.

Thông tin, cảnh báo: Lắc đều trước khi sử dụng.

Lượng dùng cho 4 người ăn / Serving size for 4 people.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	165 kcal
Chất đạm (Protein)	1,39 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	24,4 g
Chất béo (Total Fat)	6,9 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2,87 g
Natri (Sodium)	3900 mg

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

LẨU THÁI
THAI HOT POT

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC



KHỐI LƯỢNG TỊNH:
280 g



SẢN XUẤT TẠI
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43/1, C51-55/1, 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

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát
Giữ lạnh sau khi mở nắp: 2 tháng
Ngày sản xuất, hạn sử dụng:
Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.
Sản xuất tại Việt Nam

Ngày ..10...tháng...07...năm 2024



Nguyễn Thị Huyền Trang

THÀNH PHẦN: Dầu ăn, tỏi, sả, gừng, riềng, lá chanh, me, ớt, hành, đường, muối iốt (NaCl, KIO₃), nước, chất ổn định (1442), chất điều vị (621, 950, 951), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt, phẩm màu tổng hợp (129).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Cho 890 g xôi lẩu Thái vào khoảng 5 lít nước đun sôi. Cho thêm các loại hải sản (tôm, cá, nghêu, mực) vào nấu chín. Sau đó cho thêm rau củ sống, rau nhút, bắp chuối bào, cần nước, nấm. Dùng nóng với bún và nước mắm.

Thông tin, cảnh báo: **Lắc đều trước khi sử dụng.**

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	165 kcal
Chất đạm (Protein)	1,39 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	24,4 g
Chất béo (Total Fat)	6,9 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2,87 g
Natri (Sodium)	3900 mg

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

LẨU THÁI

THAI HOT POT

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

KHỐI LƯỢNG TỊNH:
890 g

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



SẢN XUẤT TẠI
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43/A, 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
Sản xuất tại Việt Nam

Ngày ...10...tháng...07...năm 2024



Nguyễn Thị Huyền Trang

A

THÀNH PHẦN: Dầu ăn, tỏi, sả, gừng, riềng, lá chanh, me, ớt, hành, đường, muối iốt (NaCl, KIO₃), nước, chất ổn định (1442), chất điều vị (621, 950, 951), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt, phẩm màu tổng hợp (129).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Cho 2,35 kg sốt lẩu Thái vào khoảng 12,5 lít nước đun sôi. Cho thêm các loại hải sản (tôm, cá, nghêu, mực) vào nấu chín. Sau đó cho thêm rau củ sống, rau nhút, bắp chuối bào, cần nước, nấm. Đun nóng với bún và nước mắm.

Thông tin, cảnh báo: Lọc đều trước khi sử dụng.

Năng lượng (Energy)	165 kcal
Chất đạm (Protein)	1,39 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	24,4 g
Chất béo (Total Fat)	6,9 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2,87 g
Natri (Sodium)	3900 mg

*Ngày sản xuất, hạn sử dụng:
Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.*



TASTY & DELICIOUS

LẨU THÁI

THAI HOT POT

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC





8 0934 6371 516387 11

SẢN XUẤT TẠI
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
 Lô C40-43/1, C51-55/1/1, 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

KHỐI LƯỢNG TÍNH:
2,35 kg

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

Ngày .10...tháng .07...năm .2024



Nguyễn Thị Huyền Trang

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: LẬU THÁI

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

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

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
02	Coliform	CFU/g	$\leq 10^2$
03	E.coli	CFU/g	≤ 3
04	S.aureus	CFU/g	$\leq 10^2$
05	Salmonella	/25g	0
06	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	$\leq 10^2$

3. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT (phần II: mục 1.12, mục 2.24, mục 3.30, mục 4.9)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	As	mg/kg	5
02	Cd	mg/kg	1
03	Pb	mg/kg	2
04	Hg	mg/kg	0,05

4. Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	132 – 198
02	Chất đạm	g/100 g	1,11 – 1,67
03	Carbohydrat	g/100 g	19,5 – 29,3
04	Chất béo	g/100 g	5,52 – 8,28
05	Natri	mg/100 g	3120 – 4680
06	Chất béo bão hòa	g/100 g	2,30 – 3,44

5. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng theo Thông tư 24/2019/TT-BYT & Thông tư 17/2023/TT-BYT

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

Ngày phê duyệt: 10/07/2024

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang