

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 39/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.Cl do Tổng Cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng/ Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp

II. Thông tin về sản phẩm:

- Tên sản phẩm: **TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT**
- Thành phần: Nước, đường, ớt (19%), chất ổn định (1422), muối iod (NaCl, KIO₃), gừng, tỏi, chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (621), chất bảo quản (211).

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

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Khối lượng tịnh: 10 g; 270 g; 830 g; 2,1 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 thủy tinh, gói PET/PE/PA; đóng kín bằng nắp HDPE hoặc ghép kín mí (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)

TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT



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)

- QCVN 8-1:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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 26 tháng 9 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY
CỔ PHẦN
THỰC PHẨM
CHOLIMEX
H. BÌNH CHÁNH - TP. HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-05587ATP4/4-9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/08/2024
 Trang 01/01

1. Tên mẫu : TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT
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 : 01/08/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 02/08/2024 - 13/08/2024
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. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.3. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.4. <i>Escherichia coli</i> /g	ISO 16649-3:2015	Không phát hiện
7.5. <i>Staphylococcus aureus</i> , MPN/g	AOAC 2023 (987.09)	Nhỏ hơn 3 ⁽²⁾
7.6. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Không phát hiện
7.7. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	TCVN 4991:2005	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
 (2): 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.

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
 TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Phan Thành Trung

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.es@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.es@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.*

KT3-05587ATP4/4-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/08/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT
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 : 01/08/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 02/08/2024 - 13/08/2024
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	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Phan Thành Trung

KT3-05587ATP4/4-10

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/08/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT
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 : 01/08/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 02/08/2024 - 13/08/2024
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 aflatoxin B ₁ , µg/kg	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), µg/kg	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3	Không phát hiện

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Phan Thành Trung

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.*

KT3-05587ATP4/4-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/08/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT
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 : 01/08/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 02/08/2024 - 13/08/2024
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	Phạm vi đo (\geq)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	117
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl		-	0,52
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07		-	28,5
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	0,12
7.5. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		$1,02 \times 10^3$

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Phan Thành Trung

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.es@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.es@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.*

KT3-05587ATP4/4-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT13/08/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT
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 : 01/08/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 02/08/2024 - 13/08/2024
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 (E211), mg/kg	EN 12856:1999	-	868

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Phan Thành Trung

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.*

THÀNH PHẦN: Nước, đường, ớt (19 %), chất ổn định (1422), muối iod (NaCl, KIO₃), gừng, tỏi, chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (621), chất bảo quản (211).

INGREDIENTS: Water, sugar, chili (19 %), stabilizer (1422), iodized salt (NaCl, KIO₃), ginger, garlic, acidity regulators (260, 330), flavour enhancer (621), preservative (211).

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với chả giò, hải sản tẩm bột chiên, thịt quay, vịt quay, chạo tôm, gà tẩm bột chiên.

DIRECTIONS: Use with fried spring rolls, fried breaded seafood, shrimp pasted on sugar cane, roasted pork, roasted duck, fried chicken.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nhãn.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	117 kcal
Chất đạm (Protein)	0.52 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	28.5 g
Chất béo (Total Fat)	0.12 g
Natri (Sodium)	1020 mg



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
Sản xuất tại Việt Nam

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 10 g



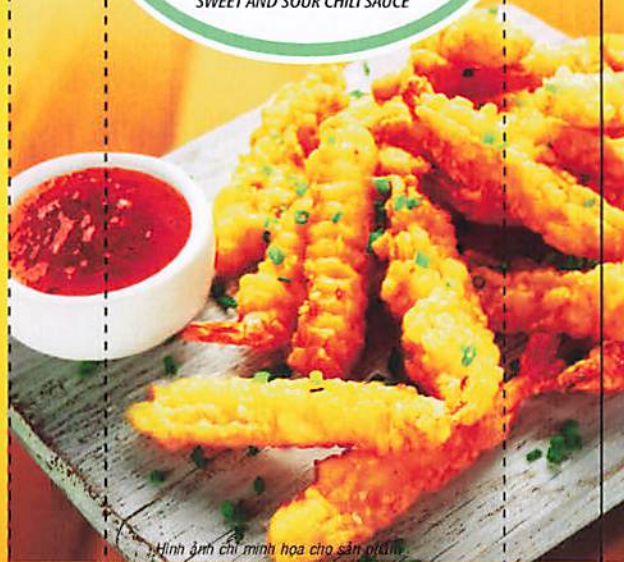
8 934637 516714

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

**TƯƠNG ỚT
CHUA NGỌT**

SWEET AND SOUR CHILI SAUCE



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm.

Ngày 26 tháng 9 năm 2024



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex®

FOODS

TASTY & DELICIOUS

TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT

SWEET AND SOUR CHILI SAUCE

SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43A, 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

Sẵn xuất tại Việt Nam

Chỉ cần quét mã QR để
xem chi tiết, đặt mua hoặc
tìm địa chỉ.



8 93 4637 151343 0

NET WEIGHT/
KHỐI LƯỢNG TÍNH: **830g**

Cholimex®

FOODS

TASTY & DELICIOUS

TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT

SWEET AND SOUR CHILI SAUCE

THÀNH PHẦN: Nước đường, ớt (19 %), chất ổn định (E422), muối iốt (NaCl, KIO₃), giấm táo, chất béo, chất bảo quản (E200, E202, E203), chất điều vị (E621), chất bảo quản (E211),
INGREDIENTS: Water, sugar, chili (19 %), stabilizer (E422), sodium salt (NaCl, KIO₃), vinegar, garlic, acidity regulators (E200, E202), flavor enhancer (E621), preservative (E211).
Trong đó, hàm lượng Nitrat ở đây với các phần như sau:
Chì 0,017 g và sắt 0,002 g

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

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	111 kcal
Chất béo (Fat)	0,35 g
Chất bột đường (Carbohydrate)	28,5 g
Chất đạm (Total Fat)	0,12 g
Muối (Sodium)	1020 mg



Ngày...26...tháng...9...năm...2024

Tổng Giám Đốc

Nguyễn Thị Huyền Trang

THÀNH PHẦN: Nước, đường, ớt (19 %), chất ổn định (1422), muối iod (NaCl, KIO₃), gừng, tỏi, chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (621), chất bảo quản (211).

INGREDIENTS: Water, sugar, chili (19 %), stabilizer (1422), iodized salt (NaCl, KIO₃), ginger, garlic, acidity regulators (260, 330), flavour enhancer (621), preservative (211).

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với chả giò, hải sản tẩm bột chiên, thịt quay, vịt quay, chạo tôm, gà tẩm bột chiên.

DIRECTIONS: Use with fried spring rolls, fried breaded seafood, shrimp pasted on sugar cane, roasted pork, roasted duck, fried chicken.

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

**TƯƠNG ỚT
CHUA NGỌT**

SWEET AND SOUR CHILI SAUCE

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

Sản xuất tại Việt Nam

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Giữ lạnh sau khi mở nắp: 2 tháng.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	117 kcal
Chất đạm (Protein)	0,52 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	28,5 g
Chất béo (Total Fat)	0,12 g
Natri (Sodium)	1020 mg

NET WEIGHT
KHỐI LƯỢNG TÍNH:

2,1 kg



Ngày... tháng... năm...

Tổng Giám Đốc

Nguyễn Thị Huyền Trang

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: TƯƠNG ỚT CHUA NGỌT

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	/g	Không có
04	S.aureus	MPN/g	≤ 3
05	Cl. Perfringens	CFU/g	≤ 10
06	Salmonella	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	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. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	5
02	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	10
03	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	30

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX**

Địa chỉ: Lô C40-43/I, C51-55/II, Đường số 7, KCN Vinh Lộc, Xã Vinh 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

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	94 – 140
02	Chất đạm	g/100 g	0,42 – 0,62
03	Carbohydrat	g/100 g	22,8 – 34,2
04	Chất béo	g/100 g	0,10 – 0,14
05	Natri	mg/100 g	816 – 1224

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

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

Ngày phê duyệt: 26.9.2024

Người phê duyệt:



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang