

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 94/CHOLIMEX FOOD/2025

### 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 245/5.24.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 BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)**

2. Thành phần: Dầu nành, nước, tỏi, đường, hành tím, sả, nước tương, chất điều vị (621), muối iod (NaCl, KIO<sub>3</sub>), dầu mè, mè, chất ổn định (1422, 415), tiêu, chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330), chiết xuất ớt, 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:

Khối lượng tịnh: 90 g, 900 g (90 g x 10 gói) 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 thị trường, tùy theo yêu cầu khách hàng.

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì: gói PE/PA, hũ thủy tinh, ... ghép mí hoặc đóng kín bằng nắp thiếc (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).

XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)



#### 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 05 tháng 5 năm 2025



Nguyễn Thị Huyền Trang



KT3-08553ATP4/1-8/R

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

14/04/2025  
Trang 01/02

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ  
KT3-08553ATP4/1-8 NGÀY 25/11/2024**

- Tên mẫu : **XÓT BÒ NÉ (XÓT BÍT TẾT)**
- 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 hũ thủy tinh.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 15/11/2024
- Thời gian thử nghiệm : 18/11/2024 - 25/11/2024
- 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

KT3-08553ATP4/1-8/R

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

14/04/2025  
 Trang 02/02



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 <sup>(1)</sup>
7.2. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>
7.3. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>
7.4. <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>
7.5. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	Không phát hiện
7.6. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>

**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.

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 101/CMF ngày 05/04/2025:

Nội dung	Ban đầu	Thay đổi
Tên mẫu	XỐT BÒ NÉ	XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)

QUATEST 3®



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.*

KT3-08553ATP4/1-5/R


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

14/04/2025  
Trang 01/02

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ  
KT3-08553ATP4/1-5 NGÀY 25/11/2024**

- Tên mẫu : **XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)**
- 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 hũ thủy tinh.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 15/11/2024
- Thời gian thử nghiệm : 18/11/2024 - 25/11/2024
- 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



ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn  
Testing Complex: ① No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ② C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Thu Duc City, HCMC, Vietnam ③ 69 Phung Hung, Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-08553ATP4/1-5/R

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

14/04/2025  
Trang 02/02



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	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số,	mg/kg	TCVN 8427:2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(1)}$
7.4. Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện

**Ghi chú:**(1): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 101/CMF ngày 05/04/2025:

Nội dung	Ban đầu	Thay đổi
Tên mẫu	XỐT BÒ NÉ	XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)



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 do 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.*

KT3-08553ATP4/1-7/R

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

14/04/2025  
Trang 01/02

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ  
KT3-08553ATP4/1-7 NGÀY 25/11/2024**

- Tên mẫu : **XÓT BÒ NÉ (XÓT BÍT TẾT)**
- 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 hũ thủy tinh.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 15/11/2024
- Thời gian thử nghiệm : 18/11/2024 - 25/11/2024
- 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

KT3-08553ATP4/1-7/R

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

14/04/2025  
 Trang 02/02



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		-	396
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl		-	4,41
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07		-	16,2
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	34,8
7.5. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)		-	3,44
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	-	$2,01 \times 10^3$

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

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 101/CMF ngày 05/04/2025:

Nội dung	Ban đầu	Thay đổi
Tên mẫu	XỐT BÒ NÉ	XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)

QUATEST 3®



- 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.*
- 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.
- Độ không đảm bảo do 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.*
- 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.*
- 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 .*
- 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.*

KT3-08553ATP4/1-6/R

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

14/04/2025  
Trang 01/02

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
SỐ KT3-08553ATP4/1-6 NGÀY 25/11/2024**

- Tên mẫu : **XÓT BÒ NÉ (XÓT BÍT TẾT)**
- 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 hũ thủy tinh.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 15/11/2024
- Thời gian thử nghiệm : 18/11/2024 - 25/11/2024
- 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

KT3-08553ATP4/1-6/R

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

14/04/2025  
 Trang 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng sorbate qui ra kali sorbate (E202), mg/kg	EN 12856:1999	-	361

Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 101/CMF ngày 05/04/2025:

Nội dung	Ban đầu	Thay đổi
Tên mẫu	XỐT BÒ NÉ	XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)

QUATEST 3®

- 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.*
- 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.
- 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.*
- 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.*
- 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 .*
- 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.*



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

500 g thịt → 90 g xốt

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÓN BÒ NÊ

Bước 1

Ướp khoảng 500 g thịt bò với gói xốt (90 g) trong khoảng 30 phút

Bước 2

Bật bếp, điều chỉnh độ lửa vừa phải, cho ít bơ thực vật vào chảo, chờ bơ tan hết, cho phần thịt bò đã ướp xốt vào, đảo đều cho thịt vừa chín tới

Bước 3

Đùng nóng với bánh mì (có thể thêm ít pate hoặc phomai)

THÀNH PHẦN: Dầu nành, nước, tỏi, đường, hành tím, sả, nước tương, chất điều vị (621), muối iod (NaCl, KIO<sub>3</sub>), dầu mè, mè, chất ổn định (1422, 415), tiêu, chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330), chiết xuất ớt, chất bảo quản (202).

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

INGREDIENTS: soybean oil, water, garlic, sugar, shallot, lemongrass, soy sauce, flavor enhancer (621), iodized salt (NaCl, KIO<sub>3</sub>), sesame oil, sesame, stabilizers (1422, 415), pepper, yeast extract, acidity regulator (330), chili extract, preservative (202).

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm gia vị để ướp các loại thịt, nguyên liệu món chay cho các món chiên, xào, nướng, ... Thơm ngon hơn khi ướp bò nê.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	396 kcal
Chất đạm (Protein)	4,41 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	16,2 g
Chất béo (Total Fat)	34,8 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,44 g
Natri (Sodium)	2010 mg

SẢN PHẨM CỦA 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 Sản xuất tại Việt Nam

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



Cholimex FOODS

Xốt

BÒ NÊ

(XỐT BÍT TẾT) SIZZLING BEEF STEAK SAUCE

BÒ NÊ BÔNG THIÊN LÝ

BEEF STEAK



KHỐI LƯỢNG TÍNH NET WEIGHT 90g ĐÙNG CHO 500 g THỊT

XỐT ƯỚP TIỆN LỢI THƠM NGON - ĐẬM VỊ!

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày 15 tháng 5 năm 2025  
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX  
H. BÌNH CHÁNH - TP. HỒ CHÍ MINH  
Tổng Giám Đốc  
Trang

Nguyễn Thị Huyền Trang





## TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

### Sản phẩm: XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)

#### 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 TỐI ĐA
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
02	Coliform	CFU/g	10 <sup>2</sup>
03	E.coli	CFU/g	10
04	S.aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
05	Salmonella	/25g	Không có
06	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>

#### 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:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	317 – 475
02	Chất đạm	g/100 g	3,53 – 5,29
03	Carbohydrat	g/100 g	12,9 – 19,5
04	Chất béo	g/100 g	27,8 – 41,8
05	Chất béo bão hòa	g/100 g	2,75 – 4,13
06	Natri	mg/100 g	1608 - 2412

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

STT	TÊN PHỤ GIA	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Kali sorbate (202)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt: 05/5/2025  
 Người phê duyệt: *[Signature]*



*Nguyễn Thị Huyền Trang*