

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 50/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

Mã số doanh nghiệp: 0304475742

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số: HA 245/5.24.C1 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 BÚN BÒ

2. Thành phần: Nước, muối iod (NaCl , KIO_3), dầu nành, sả, đường, hành trắng, chất điều vị (621, 635), hành tím, tỏi, mắm ruốc Huế, chất ổn định (1422), ớt, hương bò tổng hợp, chất bảo quản (202), bột quế, bột đại hồi, bột thảo quả, chất điều chỉnh độ acid (330).

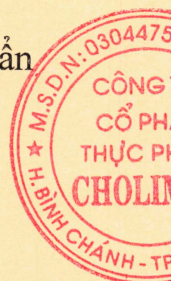
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

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; 180 g; 900 g; 5,8 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: gói PE/PA, hũ thủy tinh, chai PET, can PET, can HDPE, ... và được ghép mí hoặc được đóng kín bằng nắp thiếc, nắp HPDE, ... (đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).



XỐT BÚN BÒ

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 Cholimes 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 11 tháng 6 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-07665ATP4/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT25/10/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : XỐT BÚN BÒ
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 : 14/10/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 14/10/2024 - 25/10/2024
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> ,	MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	0
7.5. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.6. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g		ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Không phát hiện

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 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.

KT3-07665ATP4/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/10/2024
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT BÚN BÒ
- 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 : 14/10/2024
- Thời gian thử nghiệm : 14/10/2024 - 25/10/2024
- 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 :

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	$3,00 \times 10^{-2}$	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	-	$5,95 \times 10^{-2}$
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC



TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Ngô Quốc Việt

- 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.

KT3-07665ATP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/10/2024
Trang 01/02

1. Tên mẫu : XỐT BÚN BÒ
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 : 14/10/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 14/10/2024 - 25/10/2024
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 : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

KT3-07665ATP4/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/10/2024
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		-	173
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl		-	4,15
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07		-	12,2
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	12,0
7.5. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		7,19 x 10 ³

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

- 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.*

KT3-07665ATP4/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT25/10/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : XỐT BÚN BÒ
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 : 14/10/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 14/10/2024 - 25/10/2024
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 sorbate qui ra kali sorbate (E202), mg/kg	EN 12856:1999	-	360

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 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.

XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle Flavored Soup Base Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

THÀNH PHẦN: Nước, muối iốt (NaCl, KIO₃), dầu nành, sả, đường, hành trắng, chất điều vị (621, 635), hành tím, tỏi, mắm ruốc Huế, chất ổn định (1422), ớt, hương bò tổng hợp, chất bảo quản (202), bột quế, bột đại hồi, bột thảo quả, chất điều chỉnh độ acid (330).

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

INGREDIENTS: Water, iodized salt (NaCl, KIO₃), soybean oil, lemongrass, sugar, onion, flavor enhancers (621, 635), shallot, garlic, shrimp paste, stabilizer (1422), chili, synthetic beef flavor, preservative (202), cinnamon powder, star anise powder, cardamom powder, acidity regulator (330).

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
DIRECTIONS:

1



Hầm 2 lít nước với nạm bò, xương và một ít sả cây (khoảng 30 phút).
Stew beef brisket and beef bone with 2 litres of water, add some lemongrass stalks (around 30 minutes).

2

Cho gói Xốt Bún Bò vào, khuấy cho hỗn hợp tan đều. Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào nạm bò, xương (khoảng 10 phút).



Add Vietnamese Beef Noodle Flavored Soup Base sachet, stir until well mix. Simmer at low heat so that spices can impregnate beef brisket and beef bone (around 10 minutes).

3

Dùng nóng với bún, rau, chả cua để tăng độ hấp dẫn.



Serve hot with noodles, add herbs and Vietnamese crab cake for more appetizing taste.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	173 kcal
Chất đạm (Protein)	4,15 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	12,2 g
Chất béo (Total Fat)	12 g
Natri (Sodium)	7190 mg



SẢN PHẨM CỦA

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

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.

ĐT: (028) 37653389 - Fax: (028) 37653025

Hotline: (028) 37654946

Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam

Cholimex
FOODS

XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle
Flavored Soup Base



KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

90 g

4x
KHẨU PHẦN
4 NGƯỜI

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày...11...tháng...6...năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	173 kcal
Chất đạm (Protein)	4,15 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	12,2 g
Chất béo (Total Fat)	12 g
Natri (Sodium)	7190 mg

SẢN PHẨM CỦA
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
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.
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.



8 934637 516004



XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle
Flavored Soup Base



180 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle Flavored Soup Base

THÀNH PHẦN: Nước, muối iod (NaCl, KIO₃), dầu nành, sả, đường, hành trắng, chất điều vị (621, 635), hành tím, tỏi, mắm ruốc Huế, chất ổn định (1422), ớt, hương bò tổng hợp, chất bảo quản (202), bột quế, bột đại hồi, bột thảo quả, chất điều chỉnh độ acid (330).

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

INGREDIENTS: Water, iodized salt (NaCl, KIO₃), soybean oil, lemongrass, sugar, onion, flavor enhancers (621, 635), shallot, garlic, shrimp paste, stabilizer (1422), chili, synthetic beef flavor, preservative (202), cinnamon powder, star anise powder, cardamom powder, acidity regulator (330).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
DIRECTIONS:

1 Hầm 4 lít nước với nam bò, xương và một ít sả cây (khoảng 30 phút).
Stew beef brisket and beef bone with 4 litres of water, add some lemongrass stalks (around 30 minutes).

2 Cho 180 g Xốt Bún Bò trong hũ vào, khuấy cho hỗn hợp tan đều. Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào nam bò, xương (khoảng 10 phút).
Add 180 g Vietnamese Beef Noodle Flavored Soup Base, stir until well mix. Simmer at low heat so that spices can impregnate beef brisket and beef bone (around 10 minutes).

3 Dùng nóng với bún, rau, chả cua để tăng độ hấp dẫn.
Serve hot with noodles, add herbs and Vietnamese crab cake for more appetizing taste.

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



180 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm



XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle
Flavored Soup Base



180 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm



180 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày 11 tháng 6 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

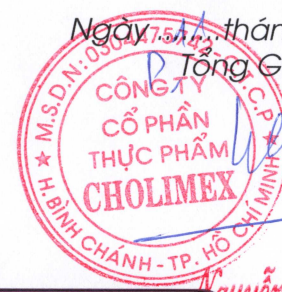
X



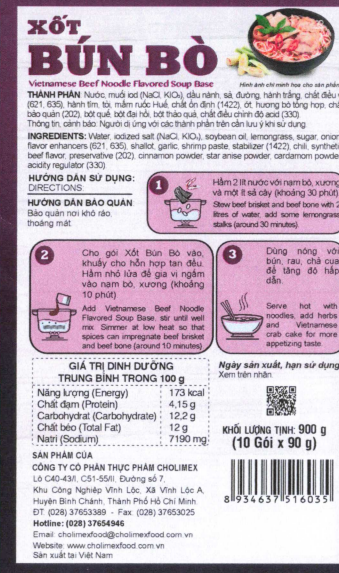
HỘP GIẤY

Ngày 11 tháng 6 năm 2025

Tổng Giám Đốc



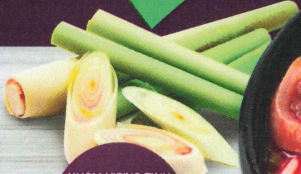
Nguyễn Thị Huyền Trang





XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle
Flavored Soup Base




KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT
5,8 kg

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

XỐT BÚN BÒ

Vietnamese Beef Noodle Flavored Soup Base Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

THÀNH PHẦN: Nước, muối iốt (NaCl, KIO₃), dầu nành, sả, đường, hành trắng, chất điều vị (621, 635), hành tím, tỏi, mắm ruốc Huế, chất ổn định (1422), ớt, hương bò tổng hợp, chất bảo quản (202), bột quế, bột đại hồi, bột thảo quả, chất điều chỉnh độ acid (330).
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

INGREDIENTS: Water, iodized salt (NaCl, KIO₃), soybean oil, lemongrass, sugar, onion, flavor enhancers (621, 635), shallot, garlic, shrimp paste, stabilizer (1422), chili, synthetic beef flavor, preservative (202), cinnamon powder, star anise powder, cardamom powder, acidity regulator (330).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
DIRECTIONS:

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

1  Hầm 130 lít nước với nạm bò, xương và một ít sả cây (khoảng 90 phút).
 Stew beef brisket and beef bone with 130 litres of water, add some lemongrass stalks (around 90 minutes).

2  Cho 5,8 kg Xốt Bún Bò trong bình vào, khuấy cho hỗn hợp tan đều. Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào nạm bò, xương (khoảng 30 phút).
 Add 5,8 kg Vietnamese Beef Noodle Flavored Soup Base, stir until well mix. Simmer at low heat so that spices can impregnate beef brisket and beef bone (around 30 minutes).

3  Dừng nóng với bún, rau, chả cua để tăng độ hấp dẫn.
 Serve hot with noodles, add herbs and Vietnamese crab cake for more appetizing taste.

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

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



8 934637 151654 7

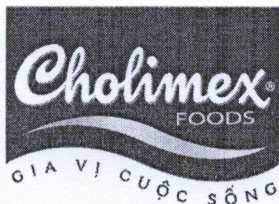


Ngày 11 tháng 6 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

Văn phòng và Nhà máy tại TP.HCM (EU CODE: DL 62, NM 556)
Lô C40-43/1, C51-55/II, Đường số 7, KCN Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A,
Huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh.
Nhà máy tại Long An - KCN Vĩnh Lộc 2 (EUCODE: TS 1265)
Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc 2, Ấp Voi Lá, Xã Long Hiệp, Huyện Bến Lức, Tỉnh Long An.

(028) 3765 3389/90/91
(028) 3765 3035
cholimexfood@cholimexfood.com.vn
www.cholimexfood.com.vn
MST: 0304 475 742



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT Sản phẩm: XỐT BÚN BÒ

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	10^4
02	Coliform	CFU/g	10^2
03	E.coli	MPN/g	3
04	S.aureus	CFU/g	10^2
05	Salmonella	/25g	Không có
06	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	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:

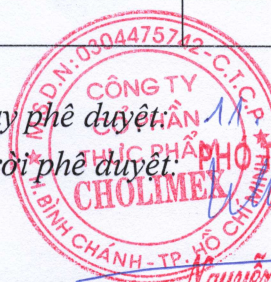
STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	138 – 208
02	Chất đạm	g/100 g	3,32 – 4,98
03	Carbohydrat	g/100 g	9,8 – 14,6
04	Chất béo	g/100 g	9,6 – 14,4
05	Natri	mg/100 g	5752 - 8628

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	Kali sorbate (202)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt: 11/6/2025

Người phê duyệt:



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang