

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 84/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, 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 245/6.25.Cl do Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia/ Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

XỐT LẦU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)

2. Thành phần: Nước, kim chi cải thảo (12 %), bột kim chi (11 %), nước mắm, muối iod (NaCl, KIO₃) (7 %), đường, ớt bột Hàn Quốc, gừng, riềng, cà chua cô đặc, chất điều vị (621, 635, 950), chất điều chỉnh độ acid (270, 260), chất ổn định (1442, 415), chiết xuất nấm men, dầu mè, chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

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, can PET, can HDPE, ...; đóng kín bằng nắp HDPE, nắp thiếc, ... (chai/hũ, can, nắp, ... đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).



XỐT LẦU KIM CHI
(XỐT MUỐI KIM CHI)

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)

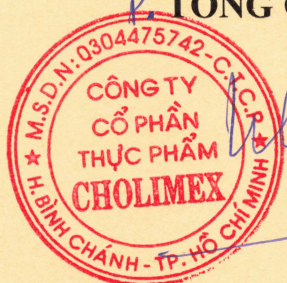
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT (Thông tư Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm) và Thông tư số 17/2023/TT-BYT (Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y Tế ban hành)

- 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 10 tháng 7 năm 2025

P. TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-03681ATP5/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

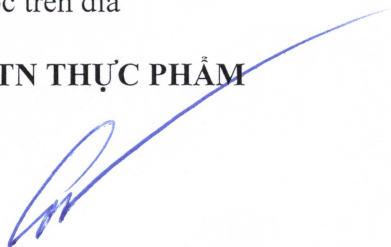
20/05/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)
- 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 : 08/05/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/05/2025 – 20/05/2025
- 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	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. E.Coli, MPN/g	ISO16649 – 3 : 2015	0
7.4. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.5. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Không phát hiện
7.6. Tổng số nấm men & 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 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.

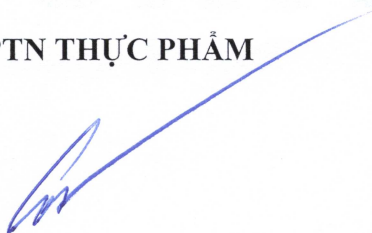
KT3-03681ATP5/1-6 **PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**
TEST REPORT

20/05/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẪU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)
- 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 : 08/05/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/05/2025 – 20/05/2025
- 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 asen tổng số, mg/kg	TCVN 8427 : 2010	-	$7,02 \times 10^{-2}$
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
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

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 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.

KT3-03681ATP5/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

20/05/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)
- 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 : 08/05/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/05/2025 – 20/05/2025
- 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	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng (*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018	70
7.2. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	0,53
7.3. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	5,24 x 10 ³
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07	12,4
7.5. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl	4,02

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



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 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.

KT3-03681ATP5/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

20/05/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)
- 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 : 08/05/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/05/2025 – 20/05/2025
- 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 sorbate quy ra kali sorbate, mg/kg	EN 12856 : 1999	-	710

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 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.*

SẢN PHẨM CỦA
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43A, C51-55A/I, đường số 7, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc,
Xã Vĩnh Lộc, Thành Phố Hồ Chí Minh.

☎ (028) 37653389 ☎ (028) 37653025

☎ (028) 37654946

✉ cholimexfood@cholimexfood.com.vn
🌐 www.cholimexfood.com.vn

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát,
tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở nắp: Bảo quản không quá 7 ngày ở nhiệt
độ 0 - 5 (°C) hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Xốt lẩu

Cholimex
FOODS

KIM CHI

Kimchi
Hot Pot
Sauce

Xốt Muối Kim Chi



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

THÀNH PHẦN: Nước, kim chi cải thảo (12%), bột kim chi (11%), nước mắm, muối iốt (NaCl, KI₃) (7%),
đường, ớt bột Hàn Quốc, gừng, riềng, cà chua cô đặc, chất điều vị (621, 635, 950), chất điều chỉnh độ acid
(270, 260), chất ổn định (1442, 415), chiết xuất nấm men, dầu mè, chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

Thông tin, cảnh báo:

Người dị ứng với các thành
phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

KHỐI LƯỢNG TÍNH / NET WEIGHT

280 g

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	70 kcal
Chất đạm (Protein)	4,02 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	12,4 g
Chất béo (Total Fat)	0,53 g
Natri (Sodium)	5240 mg

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Lắc đều trước khi sử dụng

- Được dùng để chế biến món Lẩu Kim Chi, Canh Kim Chi, Mì cay hải sản Kim Chi
- 1 chai 280 g pha với 1,8 lít nước. Tùy theo khẩu vị tăng hoặc giảm lượng nước phù hợp.

**KIM CHI
CẢI THẢO**

**NGUYÊN
LIỆU**

- 1kg Bắp cải thảo
- 200g (Cà rốt + lá hẹ + hành lá)
- 20g ớt bột Hàn Quốc
- 1 lít gừng
- Đường + dấm ăn (tùy khẩu vị)

- Sơ chế nguyên liệu: Rửa cải thảo, cà rốt, gọt vỏ cắt sợi; hành, hẹ, cắt khúc; gừng, cắt nhỏ
- Ngâm cải thảo trong 1 lít nước hoe cùng 2 muỗng canh muối đến khi cải mềm thì vớt cả ra đem rửa
sơ, vắt nhẹ tay và để cho cải khô.
- Pha hỗn hợp xốt gồm: Xốt lẩu Kim Chi + ớt bột Hàn Quốc
+ đường + dấm ăn (tùy khẩu vị)
- Trộn hỗn hợp xốt cùng với các nguyên liệu đã sơ chế cho
vào hộp và đậy nắp lại. Bảo quản kim chi trong tủ lạnh từ 5 -
6 tiếng là dùng được.

Sản xuất tại Việt Nam



Ngày 10...tháng...7...năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

SẢN PHẨM CỦA 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, Thành Phố Hồ Chí Minh.

☎ (028) 37653389 ☎ (028) 37653025

☎ (028) 37654946

✉ cholimexfood@cholimexfood.com.vn

🌐 www.cholimexfood.com.vn

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát,
tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở nắp: Bảo quản không qua 7 ngày ở nhiệt độ
0 - 5 (°C) hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Sản xuất tại Việt Nam



Xốt lẩu

KIM CHI

Kimchi
Hot Pot Sauce

**KHỐI LƯỢNG TỊNH /
NET WEIGHT 2,3 kg**

Cholimex
FOODS

Xốt Muối
Kim Chi



THÀNH PHẦN: Nước, kim chi cải thảo (12 %), bột kim chi (11 %),
nước mắm, muối iot (NaCl, KI₂) (7 %), đường, ớt bột Hàn Quốc, gừng,
riêng, cà chua cô đặc, chất điều vị (621, 635, 950), chất điều chỉnh độ
acid (270, 260), chất ổn định (1442, 415), chiết xuất nấm men, dầu
mè, chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	70 kcal
Chất đạm (Protein)	4.02 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	12.4 g
Chất béo (Total Fat)	0.53 g
Natri (Sodium)	5240 mg

Thông tin, cảnh báo:

Người dị ứng với các thành phần trên
cần lưu ý khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Lắc đều trước khi sử dụng.
- Được dùng để chế biến món Lẩu Kim Chi, Canh Kim Chi, Mì cay hải sản Kim Chi.
- 1 chai 2,3 kg pha với khoảng 15 lít nước. Tùy theo khẩu vị, tăng hoặc giảm lượng nước phù hợp.

KIM CHI CẢI THẢO

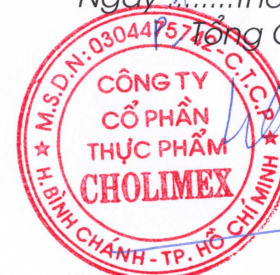
**NGUYÊN
LIỆU**

- 10 kg Bắp cải thảo
- 1 kg (Cà rốt + lá hẹ + hành lá)
- 1 chai Xốt Lẩu Kim Chi Cholimex 2,3 kg
- 150 g ớt bột Hàn Quốc
- Đường + dấm ăn (tùy khẩu vị)

THỰC HIỆN

- Sơ chế nguyên liệu: Rửa cải thảo, cà rốt: gọt vỏ cắt sợi; hành, hẹ: cắt khúc, gừng: cắt nhỏ.
- Ngâm cải thảo trong 10 lít nước hòa dung 300 g muối đến khi cải mềm thì vớt, cải ra dấm nửa số, vắt nhẹ tay và để cho cải khô.
- Pha hỗn hợp xốt gồm: Xốt lẩu Kim Chi + ớt bột Hàn Quốc + đường + dấm ăn (tùy khẩu vị).
- Trộn hỗn hợp xốt cùng với các nguyên liệu đã sơ chế cho vào hộp và đậy nắp lại. Bảo quản kim chi trong tủ lạnh từ 5 - 6 tiếng là dùng được.

Ngày 10 tháng 7 năm 2025



Nguyễn Thị Huyền Trang



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: **XỐT LẦU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)**

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:

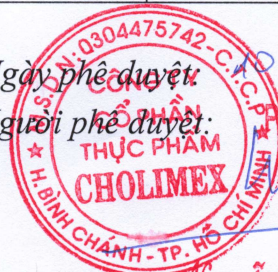
STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	56 – 84
02	Chất đạm	g/100 g	3,22 – 4,82
03	Carbohydrat	g/100 g	9,9 – 14,9
04	Chất béo	g/100 g	0,42 – 0,64
05	Natri	mg/100 g	4192 - 6288

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: 10.7.2025

Người phê duyệt:



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang