

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24/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.CI 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 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 thị trường, tùy theo yêu cầu khách hàng.

Sản phẩm được chứa trong bao bì: chai PET, can PET, can HDPE, ...; đậy kín bằng nắp HPDE (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 LẦU THÁI



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimex 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 07 tháng 8 năm 2025



P. TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang



KT3-04961ATP5/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/06/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU 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 : 06/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 06/06/2025 – 16/06/2025
- 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 21527-1:2008	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 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.

KT3-04961ATP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/06/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU 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 : 06/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 06/06/2025 – 16/06/2025
- 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	$1,00 \times 10^{-2}$	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 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

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.

KT3-04961ATP5/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/06/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XÓT LẦU 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 : 06/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 06/06/2025 – 16/06/2025
- 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	169
7.2. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	5,98
7.3. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	4,00 x 10 ³
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07	27,5
7.5. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl	1,31
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	2,31

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

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.*

KT3-04961ATP5/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/06/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU 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 : 06/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 06/06/2025 – 16/06/2025
- 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 benzoate qui ra natri benzoate, mg/kg	EN 12856 : 1999	-	530

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.*

THÀNH PHẦN: Dầu ăn, tỏi, sả, gừng, riềng, lá chanh, me, ớt, hành, đường, muối iot (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 280 g Xốt 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)	169 kcal
Chất đạm (Protein)	1,31 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	27,5 g
Chất béo (Total Fat)	5,98 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2,31 g
Natri (Sodium)	4000 mg

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

**XỐT
LẨU THÁI**

THAI HOT POT SAUCE

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm



**KHOẢNG LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT
280 g**



8 934637 514932

**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, 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... tháng... năm...

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

THÀNH PHẦN: Dầu ăn, tỏi, sả, gừng, riềng, lá chanh, me, ớt, hành, đường, muối iot (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 Xốt 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, 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)	169 kcal
Chất đạm (Protein)	1,31 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	27,5 g
Chất béo (Total Fat)	5,98 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2,31 g
Natri (Sodium)	4000 mg

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Cholimex®
FOODS

TASTY & DELICIOUS

**XỐT
LẨU THÁI**

THAI HOT POT SAUCE

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

**KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
890 g**

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

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

**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, 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 07 tháng 08 năm 2015



Tổng Giám Đốc

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 2,35 kg Xốt Lẩu Thái vào 12,5 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. 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)	169 kcal
Chất đạm (Protein)	1,31 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	27,5 g
Chất béo (Total Fat)	5,98 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2,31 g
Natri (Sodium)	4000 mg

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

**XỐT
LẨU THÁI**

THAI HOT POT SAUCE

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

**KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
2,35 kg**

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

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



**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, 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 07 tháng 8 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, TP. Hồ Chí Minh.

(028) 3765 3389

(028) 3765 3025

Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Cholimex Food Bến Lức (EU CODE: TS 1265, KL 1282)

* Lô C3-19, C3-24, Đường VL7,

KCN Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh

(0272) 3883666

cholimexfood@cholimexfood.com.vn
www.cholimexfood.com.vn

MST: 0304 475 742

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT LẦU 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 TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliform	CFU/g	10^2
3	E.coli	MPN/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10^2
5	Salmonella	/25g	Không có
6	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
1	As	mg/kg	5
2	Cd	mg/kg	1
3	Pb	mg/kg	2
4	Hg	mg/kg	0.05

4. 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	Natri benzoate (211)	mg/kg	1000

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng	kcal/100 g	135 - 203
2	Chất đạm	g/100 g	1,05 - 1,57
3	Carbohydrate	g/100 g	22 - 33
4	Chất béo	g/100 g	4,78 - 7,18
5	Chất béo bão hòa	g/100 g	1,85 - 2,77
6	Natri	mg/100 g	3200 - 4800

Ngày phê duyệt: 18/2/2025

Người phê duyệt: NGUYỄN THỊ HUYỀN TRANG



Nguyễn Thị Huyền Trang