

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 69/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:

NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH

2. Thành phần: Nước, nước đậu nành lên men tự nhiên (đậu nành, bột mì, muối, nước) (30 %), muối iod (NaCl, KIO₃), đường, chất điều vị (621, 635, 950), phẩm màu tổng hợp (150c, 150a), chất điều chỉnh độ acid (260), chất ổn định (415), hương nước tương tổng hợp, 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:

Thể tích thực ở 20 °C: 7 mL; 150 mL; 300 mL; 500 mL; 700 mL; 1,9 L hoặc thể tích thực đúng với thể tích thực ghi trên nhãn sản phẩm cho từng loại bao bì chứa đựng, hoặc tùy theo yêu cầu của từng thị trường, hoặc tùy theo yêu cầu khách hàng.

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì: chai PET, chai thủy tinh, gói PE/PA, can PET, can HDPE, ...; đóng kín bằng nắp HDPE hoặc ghép 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).

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)

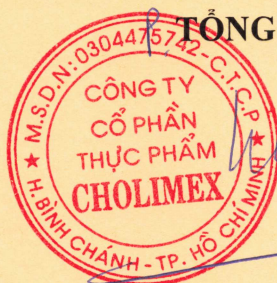
- QCVN 8-1:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)

- 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 30 tháng 7 năm 2025



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang



KT3-06855ATP5/1-11

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/07/2025
Trang 01/02

1. Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
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 : 17/07/2025
5. Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh
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

KT3-06855ATP5/1-11

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
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/mL	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾
7.2. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾
7.3. <i>E. Coli</i> , CFU/mL	ISO 16649-2:2001	Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> , MPN/mL	AOAC 2023 (987.09)	Nhỏ hơn 0,3 ⁽²⁾
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/mL	TCVN 4991:2005	Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾
7.6. <i>Salmonella</i> spp./ 25 mL	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	Không phát hiện
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL	ISO 21527-1:2008	Nhỏ hơn 1 ⁽¹⁾

Ghi chú: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 MPN/mL khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.

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.

KT3-06855ATP5/1-7

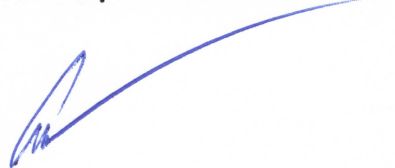
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
- 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 : 17/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh
- Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì, mg/L	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/L	QTTN/KT3 083:2012	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số, mg/L	TCVN 8427:2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/L	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.

KT3-06855ATP5/1-9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

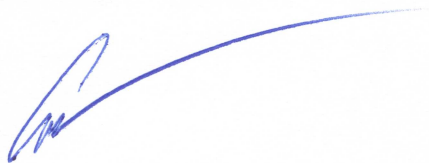
28/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
- 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 : 17/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng aflatoxin B1, $\mu\text{g/L}$	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1+B2+G1+G2), $\mu\text{g/L}$	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng ochratoxin A, $\mu\text{g/L}$	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), $\mu\text{g/L}$	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện
7.5. Hàm lượng zearalenone, $\mu\text{g/L}$	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	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 $k = 2$, phản 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.*

KT3-06855ATP5/1-10

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
Trang 01/02

- Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
- 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 : 17/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh
- 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

KT3-06855ATP5/1-10

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
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 mL	QTTN/KT3 024:2018		-	53
7.2. Hàm lượng protein, g/100 mL	TCVN 1764:2008		-	2,94
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL	AOAC 2020.07		-	9,65
7.4. Hàm lượng béo, g/100 mL	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		0,1	Không phát hiện
7.5. Hàm lượng natri, mg/100 mL	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		$5,20 \times 10^3$

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

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.

KT3-06855ATP5/1-12

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
- 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 : 17/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh
- 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/L	TCVN 8471:2010	-	853

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

TL. GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

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.

KT3-06855ATP5/1-13

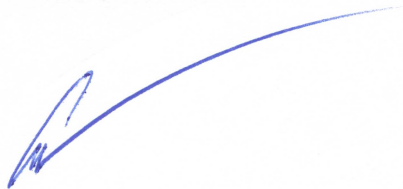
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
- 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 : 17/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh
- Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng nitơ tổng, g/L	TCVN 1764:2008	4,70

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.*

KT3-06855ATP5/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

28/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH
- 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 : 17/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 17/07/2025 - 28/07/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CHOLIMEX FOOD
BẾN LỨC
Từ Lô C3-19 Đến Lô C3-24, Đường VL7, Khu Công Nghiệp
Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh
- Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng 3 - Monochloropropan - 1,2 - diol (3-MCPD), mg/kg	QTTN/KT3 278:2020 (Ref: TCVN 7731:2008)	0,003	Không phát hiện

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

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

Lô C40-43/1, 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

E-mail: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

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, trong bao bì kín ở
nhiệt độ thường, tránh ánh nắng mặt trời.



Sản xuất tại Việt Nam



Cholimex®
FOODS

**NƯỚC
TƯƠNG
ĐẬU NÀNH
GIẢM MẶN**

Đậm Đặc

**Đậu Nành
LÊN MEN
TỰ NHIÊN**

**Nước Tương
Đậu Nành Lên Men Tự Nhiên**



Được sản xuất theo công nghệ hoàn toàn khép kín từ khâu
chọn lựa hạt đậu nành - đảm bảo 100 % không bị biến đổi
gen đến khâu thành phẩm cuối cùng. Sau khi sàng lọc kỹ
lượng, hạt đậu nành được lên men tự nhiên để giữ trọn vẹn
vị ngon, ngọt vốn có. Với phương pháp thanh trùng hiện
đại, tạo nên nước tương đậu nành ngon, đậm đặc, đầy mùi
hương, kích thích vị giác, đảm bảo chất lượng, an toàn vệ
sinh thực phẩm.

**CHĂM MÓN NÀO
Cũng NGON:**



- Không 3-MCPD
- Hạt đậu nành không bị biến đổi gen

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C
150 mL

THÀNH PHẦN: Nước, nước đậu nành lên men tự nhiên
(đậu nành, bột mì, muối, nước) (30 %), muối iod (NaCl,
KIO₃), đường, chất điều vị (621, 635, 950), phẩm màu
tổng hợp (150c, 150a), chất điều chỉnh độ acid (260),
chất ổn định (415), hương nước tương tổng hợp, chất bảo
quản (202).

INGREDIENTS: Water, naturally fermented soybeans
(soy bean, wheat flour, salt, water) (30 %), iodized salt
(NaCl, KIO₃), sugar, flavour enhancers (621, 635, 950),
synthetic colors (150c, 150a), acidity regulator (260),
stabilizer (415), soya sauce synthetic flavour,
preservative (202).

Thông tin, cảnh báo:

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng để chấm trực tiếp với thức
ăn hoặc thêm tỏi, ớt vào và pha chế cho vừa khẩu vị của
từng người hoặc làm gia vị cho ướp, tẩm, chiên, xào, nấu.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC.

DIRECTIONS: Used directly as a dip; or mixed with garlic and
chili (to taste) to make dipping sauce; or used as flavor enhancer
when marinating, coating, frying, stir-frying or steaming.

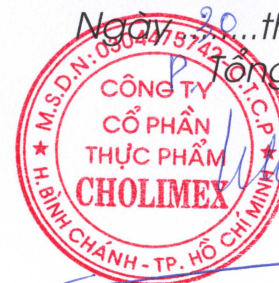
SUITABLE FOR VEGETARIAN

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 mL:

Năng lượng (Energy)	53 kcal
Chất đạm (Protein)	2,94 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9,65 g
Chất béo (Total Fat)	0 g
Natri (Sodium)	5200 mg

Nitơ tổng: 3,76 - 5,64 (g/L)

Ngày 20...tháng 7.....năm 2025



Tổng Giám Đốc

Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

**NƯỚC
TƯƠNG
ĐẬU NÀNH
GIẢM MẶN**

Đậm Đặc

**Đậu Nành
LÊN MEN
TỰ NHIÊN**

**Nước Tương
Đậu Nành Lên Men Tự Nhiên**

Được sản xuất theo công nghệ hoàn toàn khép kín từ khâu chọn lựa hạt đậu nành - đảm bảo 100% không bị biến đổi gen đến khâu thành phẩm cuối cùng. Sau khi sàng lọc kỹ lưỡng, hạt đậu nành được lên men tự nhiên để giữ trọn vẹn vị ngon, ngọt vốn có. Với phương pháp thanh trùng hiện đại, tạo nên nước tương đậu nành ngon, đậm đặc, đầy mùi hương, kích thích vị giác, đảm bảo chất lượng, an toàn về sinh thực phẩm.

**CHĂM MÓN NAO
CÙNG NGON:**

- Không 3-MCPD
- Hạt đậu nành không bị biến đổi gen

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 mL:

Năng lượng (Energy)	54 kcal
Chất đạm (Protein)	2,94 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9,65 g
Chất béo (Total Fat)	0 g
Natri (Sodium)	5200 mg

Nitơ tổng: 3,76 - 5,64 (g/L)

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh bảo bị kim ở nhiệt độ thường, tránh ánh nắng mặt trời.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Sản xuất tại Việt Nam

Cholimex
FOODS

**NƯỚC
TƯƠNG
ĐẬU NÀNH
GIẢM MẶN**

Đậm Đặc

**Đậu Nành
LÊN MEN
TỰ NHIÊN**

THÀNH PHẦN: Nước, nước đậu nành lên men tự nhiên (đậu nành, bột mì, muối, nước) (30 %), muối iốt (NaCl, KI03), đường, chất điều vị (621, 635, 950), phẩm màu tổng hợp (150c, 150a), chất điều chỉnh độ acid (260), chất ổn định (415), hương nước tương tổng hợp, chất bảo quản (202).

INGREDIENTS: Water, naturally fermented soybeans (soy bean, wheat flour, salt, water) (30 %), iodized salt (NaCl, KI03), sugar, flavour enhancers (621, 635, 950), synthetic colors (150c, 150a), acidity regulator (260), stabilizer (415), soya sauce synthetic flavour, preservative (202).

Thông tin, cảnh báo:

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng để chấm trực tiếp với thức ăn hoặc thêm tỏi, ớt vào và pha chế cho vừa khẩu vị của từng người hoặc làm gia vị cho ướp, tẩm, chiên, xào, nấu.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC.

DIRECTIONS: Used directly as a dip, or mixed with garlic and chili (to taste) to make dipping sauce, or used as flavor enhancer when marinating, coating, frying, stir-frying or steaming.

SUITABLE FOR VEGETARIAN

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, Thành Phố Hồ Chí Minh.

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

Hotline: (028) 37654946

E-mail: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C

300 mL



Ngày 30 tháng 7 năm 2025

P. Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

**NƯỚC
TƯƠNG
ĐẬU NÀNH
GIẢM MẶN**

Đậm Đặc

**Đậu Nành
LÊN MEN
TỰ NHIÊN**

**Nước Tương
Đậu Nành Lên Men Tự Nhiên**

Được sản xuất theo công nghệ hoàn toàn khép kín từ khâu chọn lựa hạt đậu nành - đảm bảo 100 % không bị biến đổi gen đến khâu thành phẩm cuối cùng. Sau khi sàng lọc kỹ lưỡng, hạt đậu nành được lên men tự nhiên để giữ trọn vẹn vị ngon, ngọt vốn có. Với phương pháp thanh trùng hiện đại, tạo nên nước tương đậu nành ngon, đậm đặc, đầy mùi hương, kích thích vị giác, đảm bảo chất lượng, an toàn về sinh thực phẩm.

CHĂM MÓN NÀO
CÙNG NGON:

• Không 3-MCPD

• Hạt đậu nành không bị biến đổi gen

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 mL:

Năng lượng (Energy)	53 kcal
Chất đạm (Protein)	2,94 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9,65 g
Chất béo (Total Fat)	0 g
Natri (Sodium)	5,200 mg

Nitrat tổng: 3,76 - 5,64 (g/L)

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, trong bao bì kín ở nhiệt độ thường, tránh ánh nắng mặt trời.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Sản xuất tại Việt Nam

Cholimex
FOODS

**NƯỚC
TƯƠNG
ĐẬU NÀNH
GIẢM MẶN**

Đậm Đặc

**Đậu Nành
LÊN MEN
TỰ NHIÊN**

THÀNH PHẦN: Nước, nước đậu nành lên men tự nhiên (đậu nành, bột mì, muối, nước) (30 %), muối iốt (NaCl, KIO₃), đường, chất điều vị (621, 635, 950), phẩm màu tổng hợp (150c, 150a), chất điều chỉnh độ acid (260), chất ổn định (415), hương nước tương tổng hợp, chất bảo quản (202).

INGREDIENTS: Water, naturally fermented soybeans (soy bean, wheat flour, salt, water) (30 %), iodized salt (NaCl, KIO₃), sugar, flavour enhancers (621, 635, 950), synthetic colors (150c, 150a), acidity regulator (260), stabilizer (415), soya sauce synthetic flavour, preservative (202).

Thông tin, cảnh báo:

Người dùng vui lòng đọc các thành phần trên nhãn kỹ khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng để chấm trực tiếp với thức ăn hoặc thêm tỏi, ớt vào và pha chế cho vừa khẩu vị của từng người hoặc làm gia vị cho ướp, hầm, chiên, xào, nấu.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC.

DIRECTIONS: Used directly as a dip, or mixed with garlic and chili (to taste) to make dipping sauce; or used as flavor enhancer when marinating, coating, frying, stir-frying or steaming.

SUITABLE FOR VEGETARIAN

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43/1, CS1-55/11, 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

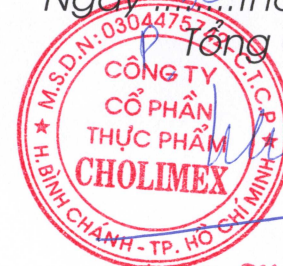
E-mail: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C
700 mL



Ngày 20 tháng 7 năm 2025



Tổng Giám Đốc

Nguyễn Thị Huyền Trang

Nước Tương Đậu Nành Lên Men Tự Nhiên

Được sản xuất theo công nghệ hoàn toàn khép kín từ khâu chọn lựa hạt đậu nành - đảm bảo 100% không bị biến đổi gen đến khâu thành phẩm cuối cùng. Sau khi sàng lọc kỹ lưỡng, hạt đậu nành được lên men tự nhiên để giữ trọn vẹn vị ngon, ngọt vốn có. Với phương pháp thanh trùng hiện đại, tạo nên nước tương đậu nành ngon, đậm đặc, dày mùi hương. Kích thích vị giác, đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.

CHĂM MÓN NÀO CŨNG NGON:

- Không 3-MCPD
- Hạt đậu nành không bị biến đổi gen

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 mL:

Năng lượng (Energy)	53 kcal
Chất đạm (Protein)	2,94 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9,65 g
Chất béo (Total Fat)	0 g
Natri (Sodium)	5,200 mg

Nitrat tổng: 3,76 - 5,64 (g/L)

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, trong bao bì kín ở nhiệt độ thường, tránh ánh nắng mặt trời.



Cholimax
FOODS

NƯỚC
TƯƠNG
ĐẬU NÀNH
GIẢM MẶN

Đậm Đặc

THÀNH PHẦN: Nước, nước đậu nành lên men tự nhiên (đậu nành, bột mì, muối, nước) (30%), muối iốt (NaCl, KIO₃), đường, chất điều vị (621, 635, 950), phẩm màu tổng hợp (150c, 150a), chất điều chỉnh độ acid (260), chất ổn định (415), hương nước tương tổng hợp, chất bảo quản (202).

INGREDIENTS: Water, naturally fermented soybeans (soy bean, wheat flour, salt, water) (30 %), iodized salt (NaCl, KIO₃), sugar, flavour enhancers (621, 635, 950), synthetic colors (150c, 150a), acidity regulator (260), stabilizer (415), soya sauce synthetic flavour, preservative (202).

Thông tin, cảnh báo: Người dùng vui lòng đọc thành phần trên cân lưu ý khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng để chấm trực tiếp với thức ăn hoặc thêm tỏi, ớt vào và pha chế cho vừa khẩu vị của từng người hoặc làm gia vị cho ướp, tẩm, chiên, xào, nấu.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC.

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

Lô C40_43/1, CS1_55/11, 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

E-mail: cholimaxfood@cholimaxfood.com.vn - Website: www.cholimaxfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam

DIRECTIONS: Used directly as a dip, or mixed with garlic and chili (to taste) to make dipping sauce; or used as flavor enhancer when marinating, coating, frying, stir frying or steaming.

SUITABLE FOR VEGETARIAN

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C:

1,9L



Ngày tháng năm 2028

P. 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/I, 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: NƯỚC TƯƠNG ĐẬU NÀNH

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng, trong
- 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/mL	10^4
2	Coliform	CFU/mL	10^2
3	E.coli	CFU/mL	Không có
4	S.aureus	MPN/mL	3
5	Cl. Perfringens	CFU/mL	10
6	Salmonella	/25 mL	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/mL	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
1	As	mg/L	1
2	Cd	mg/L	1
3	Pb	mg/L	2
4	Hg	mg/L	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 CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Kali sorbate (202)	mg/L	1000

5. Hàm lượng độc tố vi nấm:

Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT, phần 2, mục 1-1.6, mục 2-2.2, mục 4-4.4, mục 5-5.3

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/L}$	2
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/L}$	4
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/L}$	3
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g/L}$	750
5	Zearalenone	$\mu\text{g/L}$	75



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

Văn phòng và Nhà máy tại TP.HCM (EU CODE: DL 62, NM 556)

Đ. Lô C40-43/I, 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)

Đ. 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



6. Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

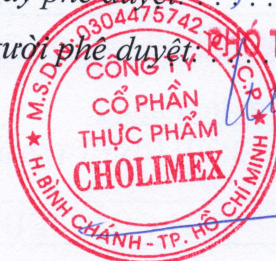
STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng	kcal/100 mL	42,4 – 63,6
2	Chất đạm	g/100 mL	2,35 – 3,53
3	Carbohydrat	g/100 mL	7,72 – 11,58
4	Chất béo	g/100 mL	0
5	Natri	mg/100 mL	4160 – 6240

7. Chỉ tiêu chất lượng khác:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Nitơ tổng	g/L	3,76 – 5,64
2	3-MCPD	mg/kg	Không có

Ngày phê duyệt: 30.1.2025

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang