

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 49/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 BÒ KHO (XỐT VANG)**

2. Thành phần: Nước, dầu nành, muối iod (NaCl, KIO₃), đường, sả, chất điều vị (621, 635), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, đinh hương, chất bảo quản (202).

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Khối lượng tịnh: 90 g; 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 khách hàng, tùy theo từng thị trường.

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì: gói PE/PA, hũ thủy tinh, can PET, can HDPE, ... và được ghép mí hoặc đóng kín bằng nắp thiếc, nắp HDPE, ... (đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)



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 15 tháng 8 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang



XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)

KT3-05326ATP5/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/06/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)
- 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 : 13/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 13/06/2025 – 25/06/2025
- 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 21527-2:2008	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

TR. 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.

KT3-05326ATP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

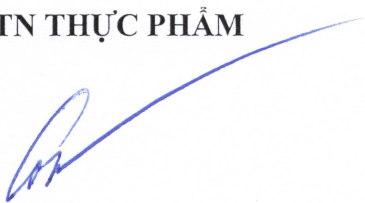
25/06/2025

Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)
- 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 : 13/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 13/06/2025 – 25/06/2025
- 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



Ngô Quốc Việt

KT3-05326ATP5/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/06/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)
- 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 : 13/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 13/06/2025 – 25/06/2025
- 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	203
7.2. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	11,3
7.3. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	5,48 x 10 ³
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07	21,5
7.5. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl	3,79

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

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 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.

KT3-05326ATP5/1-7

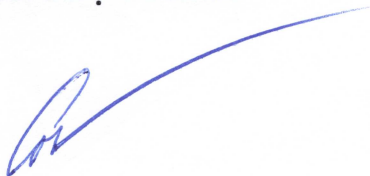
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/06/2025
Trang 01/01

1. Tên mẫu : XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)
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 : 13/06/2025
5. Thời gian thử nghiệm : 13/06/2025 – 25/06/2025
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, mg/kg	TCVN 8471:2010	-	392

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)

Beef Stew Sauce



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

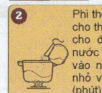
THÀNH PHẦN: Nước, dầu nành, muối iot (NaCl, KIO₃), đường, sả, chất điều vị (621, 635), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, dinh hương, chất bảo quản (202).

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

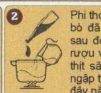
INGREDIENTS: Water, soy oil, iodized salt (NaCl, KIO₃), sugar, lemongrass, flavor enhancers (621, 635), onion, garlic, shallot, tomatoes, stabilizer (1422), curry leaves, coriander powder, chili, ginger, acidity regulator (330), synthetic color (129), cinnamon powder, star anise powder, clove, preservative (202).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG - DIRECTIONS: 90 g xốt (sauce) / 500 g thịt bò (beef)

BÒ KHO



Phi thơm hành, tỏi băm, sả cây, cho thịt bò đã ướp vào đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi hoặc nước dừa tươi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đun nắp trong 60 - 70 (phút).



Phi thơm hành, tỏi băm, cho thịt bò đã ướp vào xào, đảo đều, sau đó cho thêm khoảng 30 g rượu vang đỏ vào, xào đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đun nắp khoảng 60 phút.



Cho tiếp cà rốt gọt vỏ, cắt khúc vào nấu khoảng 10 - 20 (phút).



Cho phần xốt còn lại và bột năng hòa tan với nước vào nấu sôi. Tắt bếp, cho ra tô. Dùng với bánh mì, hủ tiếu, mì hoặc cơm.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	203 kcal
Chất đạm (Protein)	3,79 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	21,5 g
Chất béo (Total Fat)	11,3 g
Natri (Sodium)	5480 mg

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn.



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

Thị trấn 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 515731

Cholimex
FOODS

XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)

Beef Stew Sauce



KHOI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

90 g

4x

KHẤU PHẦN
4 NGƯỜI

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày 15 tháng 8 năm 2025



Nguyễn Thị Huyền Trang

THÀNH PHẦN: Nước, dầu nành, muối iốt (NaCl, KIO₃), đường, sả, chất điều vị (621, 635), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, đinh hương, chất bảo quản (202).

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

INGREDIENTS: Water, soy oil, iodized salt (NaCl, KIO₃), sugar, lemongrass, flavor enhancers (621, 635), onion, garlic, shallot, tomatoes, stabilizer (1422), curry leaves, coriander powder, chili, ginger, acidity regulator (330), synthetic color (129), cinnamon powder, star anise powder, clove, preservative (202).

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

Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam



8 934637 1516011

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT
180 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

XỐT BÒ KHO (XỐT VÀNG) Beef Stew Sauce



CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

XỐT BÒ KHO (XỐT VÀNG) Beef Stew Sauce

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG - DIRECTIONS:

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm
180 g xốt (sauce) / 1 kg thịt bò (beef)

1. Ướp thịt bò với 2/3 lượng xốt khoảng 20 phút.

BÒ KHO

2. Phi thơm hành, tỏi băm, sả cây, cho thịt bò đã ướp vào đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi hoặc nước dừa tươi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đậy nắp trong 60 - 70 (phút).

BÒ XỐT VÀNG

2. Phi thơm hành, tỏi băm, cho thịt bò đã ướp vào xào, đảo đều, sau đó cho thêm khoảng 60 g rượu vang đỏ vào, xào đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đậy nắp khoảng 60 phút.

3. Cho tiếp cà rốt gọt vỏ, cắt khúc vào nấu khoảng 10 - 20 (phút).

4. Cho phần xốt còn lại và bột năng hòa tan với nước vào nấu sôi. Tắt bếp, cho ra tô. Dùng với bánh mì, hủ tiếu, mì hoặc cơm.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	203 kcal
Chất đạm (Protein)	3,79 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	21,5 g
Chất béo (Total Fat)	11,3 g
Natri (Sodium)	5480 mg

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. Giữ lạnh sau khi mở nắp. 2 tháng.

Cholimex
FOODS

XỐT BÒ KHO (XỐT VÀNG) Beef Stew Sauce



KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT
180 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

Ngày 15 tháng 8 năm 2025

P. Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

XỐT BÒ KHO (XỐT VANG) Beef Stew Sauce

KHOI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

5,8 kg

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)

Beef Stew Sauce



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

THÀNH PHẦN: Nước, dầu nành, muối iod (NaCl, KIO₃), đường, sả, chất điều vị (621, 635), hành trắng, tỏi, hành tím, cà chua, chất ổn định (1422), lá cà ri, bột ngô, ớt, gừng, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (129), bột quế, bột đại hồi, đinh hương, chất bảo quản (202).

Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.
INGREDIENTS: Water, soy oil, iodized salt (NaCl, KIO₃), sugar, lemongrass, flavor enhancers (621, 635), onion, garlic, shallot, tomatoes, stabilizer (1422), curry leaves, coriander powder, chili, ginger, acidity regulator (330), synthetic color (129), cinnamon powder, star anise powder, clove, preservative (202).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG - DIRECTIONS: 5,8 kg xốt (sauce) / 32 kg thịt bò (beef)

1  Ướp thịt bò với 2/3 lượng xốt khoảng 30 phút.

2  Phi thơm hành, tỏi băm, sả cây, cho thịt bò đã ướp vào xào đều cho đến khi thịt săn lại. Cho nước sôi hoặc nước dừa tươi vào ngập thịt, đun sôi, để lửa nhỏ và đậy nắp trong 90 - 100 (phút).

3  Cho tiếp cà rốt gọt vỏ, cắt khúc vào nấu khoảng 30 (phút).

4  Cho phần xốt còn lại và bột năng hòa tan với nước vào nấu sôi. Tắt bếp, cho ra tô. Dùng với bánh mì, hủ tiếu, mì hoặc cơm.

BÒ KHO

BÒ XỐT VANG

**GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
TRUNG BÌNH TRONG 100 g**

Năng lượng (Energy)	203 kcal
Chất đạm (Protein)	3,79 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	21,5 g
Chất béo (Total Fat)	11,3 g
Natri (Sodium)	5480 mg

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 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



8 934637 516554

Ngày 15...tháng...8...năm 2025
P. Tổng Giám Đốc
Cholimex
FOODS
TP. HỒ CHÍ MINH
M.S.D.N 0304475742
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, TP. Hồ Chí Minh.

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

(028) 3765 3389

(028) 3765 3025

(0272) 3883666

cholimexfood@cholimexfood.com.vn

www.cholimexfood.com.vn



MST: 0304 475 742

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT BÒ KHO (XỐT VANG)

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

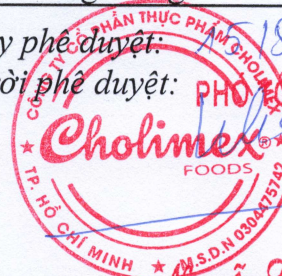
STT	TÊN PHỤ GIA	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Kali sorbate (202)	mg/kg	1000

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng	kcal/100 g	162 - 244
2	Chất đạm	g/100 g	3,03 - 4,55
3	Carbohydrate	g/100 g	17,2 - 25,8
4	Chất béo	g/100 g	9,0 - 13,6
5	Natri	mg/100 g	4384 - 6576

Ngày phê duyệt: 18/12/2025

Người phê duyệt: PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang