

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 12/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.C1 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 MẮM HƯƠNG VIỆT

2. Thành phần: Nước mắm (cá cơm, muối) (50 %), muối iod (NaCl, KIO₃), nước, đường, chất điều vị (621, 640, 639, 635), chất điều chỉnh độ acid (330, 300), chiết xuất trái dành dành, hương nước mắm tổng hợp, phẩm màu nhân tạo (150a), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), maltodextrin, phẩm màu tự nhiên (162).

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: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Thể tích thực ở 20 °C: 500 ml; 750 ml; 4,9 lít hoặc thể tích thực đúng với thể tích thực 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 thủy tinh, can PET, can HDPE, chai PVC, ...; đóng kín bằng nắp HDPE, ... (chai, can, nắp 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).

NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT

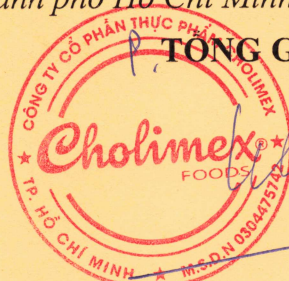
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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 26 tháng 8 năm 2025



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang



KT3-07233ATP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

05/08/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT
- 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 : 26/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 28/07/2025 - 05/08/2025
- Nơi gửi mẫu : 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
- 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	ISO16649 – 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. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ^(*) ,	CFU/mL	NMKL No.156:1997	Nhỏ hơn 10

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRUNG TÂM KỸ THUẬT
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, phần bỏ 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.

KT3-07233ATP5/1-7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

05/08/2025
Trang 01/01

1. Tên mẫu : NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT
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 : 26/07/2025
5. Thời gian thử nghiệm : 28/07/2025 - 05/08/2025
6. Nơi gửi mẫu : 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
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng asen vô cơ, mg/L	QTTN/KT3 177:2017 (Ref: EN 16278:2012)	0,06	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 chì, mg/L	QTTN/KT3 083 : 2012	$3,00 \times 10^{-2}$	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

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, 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.

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.

KT3-07233ATP5/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

05/08/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT
- 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 : 26/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 28/07/2025 - 05/08/2025
- Nơi gửi mẫu : 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
- Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Phạm vi đo (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng nitơ tổng, g/L	TCVN 3705:1990	-	14,0

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, phần bỏ 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.

KT3-07233ATP5/1-9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

05/08/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT
- 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 : 26/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 28/07/2025 - 05/08/2025
- Nơi gửi mẫu : 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
- 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		-	54
7.2. Hàm lượng protein, g/100 mL	TCVN 3705:1990		-	8,75
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL	AOAC 2020.07		-	4,81
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)	-		$7,98 \times 10^3$

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

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 $k = 2$, phản bổ 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.

KT3-07233ATP5/1-10

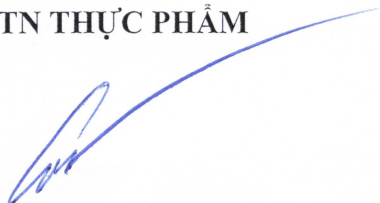
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

05/08/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT
- 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 : 26/07/2025
- Thời gian thử nghiệm : 28/07/2025 - 05/08/2025
- Nơi gửi mẫu : 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
- 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	-	644
7.2. Hàm lượng benzoate quy ra natri benzoate (E211), mg/L	TCVN 8471:2010	-	250

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.

Nước mắm Hương Việt được chế biến từ tinh cốt cá cơm tươi thông qua phương pháp ủ chượp truyền thống kết hợp với công nghệ sản xuất hiện đại, loại bỏ được hàm lượng Nitơ Amoniac (đạm xấu) đến mức tối thiểu, đồng thời giữ lại các Nitơ axit amin (đạm tốt) được tạo thành qua quá trình phân giải protein có trong cá, phù hợp với tiêu chuẩn Việt Nam, tạo ra những giọt nước mắm thơm ngon đặc trưng với màu sắc hấp dẫn, hậu vị ngọt dịu.

Nước mắm Hương Việt - Tinh hoa ẩm thực Việt



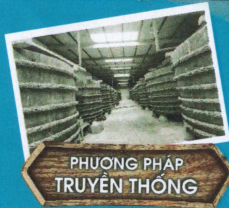
Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

THÀNH PHẦN: Nước mắm (cá cơm, muối) (50 %), muối iod (NaCl, KIO₃), nước, đường, chất điều vị (621, 640, 639, 635), chất điều chỉnh độ acid (330, 300), chiết xuất trái dành dành, hương nước mắm tổng hợp, phẩm màu nhân tạo (150a), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), maltodextrin, phẩm màu tự nhiên (162).

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.



Cholimex
FOODS

Nước Mắm HƯƠNG VIỆT

GIẢM MẶN

FISH SAUCE

PHƯƠNG PHÁP
TRUYỀN THỐNG

**TINH CỐT
TỪ CÁ CƠM
TƯƠI**

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, trong bao bì kín ở nhiệt độ phòng, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 mL

Năng lượng (Energy)	54 kcal
Chất đạm (Protein)	8,75 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	4,81 g
Chất béo (Total fat)	0 g
Natri (Sodium)	7980 mg

Nitơ tổng: 11 - 17 g/L

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



THỂ TÍCH THỰC Ở 20 °C

4,9 L

Ngày 26 tháng 8 năm 2025

P. Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

Nước Mắm HƯƠNG VIỆT

GIẢM MẶN

FISH SAUCE

PHƯƠNG PHÁP
TRUYỀN THỐNG

TINH CỐT
TỪ CÁ CỎM
TƯƠI

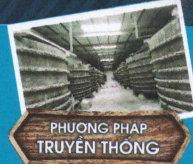
THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C

750 mL

Cholimex
FOODS

Nước Mắm HƯƠNG VIỆT

Nước mắm Hương Việt được chế biến từ tinh cốt cá cơm tươi thông qua phương pháp ủ chượp truyền thống kết hợp với công nghệ sản xuất hiện đại, loại bỏ được hàm lượng Nitơ Amoniac (đạm xấu) đến mức tối thiểu, đồng thời giữ lại các Nitơ axit amin (đạm tốt) được tạo thành qua quá trình phân giải protein có trong cá, phù hợp với tiêu chuẩn Việt Nam, tạo ra những giọt nước mắm thơm ngon đặc trưng với màu sắc hấp dẫn, hầu vị ngọt dịu.



PHƯƠNG PHÁP
TRUYỀN THỐNG

Nước mắm Hương Việt - Tinh hoa ẩm thực Việt.



Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo

THÀNH PHẦN: Nước mắm (cá cơm, muối) (50 %), muối iốt (NaCl, KI₂), nước, đường, chất điều vị (621, 640, 639, 635), chất điều chỉnh độ acid (330, 300), chiết xuất trái chanh chanh, hương nước mắm tổng hợp, phẩm màu nhân tạo (150a), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), maltodextrin, phẩm màu tự nhiên (162).

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.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, trong bao bì kín ở nhiệt độ phòng, tránh ánh nắng trực tiếp.

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, CS1-SS/II, đường số 7, Khu Công Nghiệp Vinh Lộc,

Xã Vinh 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.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 mL	
Năng lượng (Energy)	54 kcal
Chất đạm (Protein)	8,75 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	4,81 g
Chất béo (Total fat)	0 g
Natri (Sodium)	7980 mg
Nitơ tổng: 11 - 17 g/L	



Ngày 26 tháng 8 năm 2015

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

Nước Mắm HƯƠNG VIỆT

GIẢM MẶN

FISH SAUCE

PHƯƠNG PHÁP
TRUYỀN THỐNG

TINH CỐT
TỪ CÁ CÔM
TUỔI

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C

500 mL

Cholimex
FOODS

Nước Mắm HƯƠNG VIỆT

Nước mắm Hương Việt được chế biến từ tinh cốt cá cơm tươi thông qua phương pháp ủ chượp truyền thống kết hợp với công nghệ sản xuất hiện đại, loại bỏ được hàm lượng Nitơ Amoniac (đạm xấu) đến mức tối thiểu, đồng thời giữ lại các Nitơ axit amin (đạm tốt) được tạo thành qua quá trình phân giải protein có trong cá, phù hợp với tiêu chuẩn Việt Nam, tạo ra những giọt nước mắm thơm ngon đặc trưng với màu sắc hấp dẫn, hậu vị ngọt dịu.

Nước mắm Hương Việt - Tinh hoa ẩm thực Việt



Thưởng thức cùng trái cây tươi ngon

THÀNH PHẦN: Nước mắm (cá cơm, muối) (50 %), muối iốt (NaCl, KI), nước, đường, chất điều vị (621, 640, 639, 635), chất điều chỉnh độ acid (330, 300), chiết xuất trái chanh, hương nước mắm tổng hợp, phẩm màu nhân tạo (150a), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), maltodextrin, phẩm màu tự nhiên (162).

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 vào, ớt vào và pha chế cho vừa khẩu vị của từng người hoặc làm gia vị cho ướp, tẩm, chiên, xào, nấu.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, trong bao bì kín ở nhiệt độ phòng, tránh ánh nắng trực tiếp.

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, CS1-55/III, đường số 7, Khu Công Nghiệp Vinh Lộc, Xã Vinh 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



Nguyễn Thị Huyền Trang



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: NƯỚC MẮM HƯƠNG VIỆT

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái, độ trong: Trong, không vẩn đục
- Màu sắc: Từ nâu vàng đến nâu đậm
- Mùi, vị: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

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/ml	10 ⁴
02	Coliform	CFU/ml	10 ²
03	<i>E.coli</i>	CFU/ml	Không có
04	<i>S.aureus</i>	MPN/ml	3
05	<i>Cl.Perfringens</i>	CFU/ml	10
06	<i>Salmonella</i>	/25ml	Không có
07	<i>V.parahaemolyticus</i>	CFU/ml	10

3. Hàm lượng kim loại nặng: (Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT, mục II.1.19, mục II.2.31, mục II.3.40, mục II.4.16)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	As vô cơ	mg/l	1
02	Cd	mg/l	1
03	Pb	mg/l	2
04	Hg	mg/l	0,05

4. Các chỉ tiêu chất lượng khác:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Hàm lượng nitơ tổng số	g/l	11 - 17

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/ 100 ml	43 - 65
02	Chất đạm	g/100 ml	7 - 10,5
03	Carbohydrat	g/100 ml	3,8 - 5,8
04	Chất béo	g/100 ml	0
05	Natri	mg/ 100 ml	6385 - 9575



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, C51-55/11, 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

6. Phụ gia thực phẩm: Kiểm soát mức sử dụng theo Thông tư 24/2019/TT-BYT và Thông tư số 17/2023/TT-BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Natri benzoat (211), Kali sorbat (202)	mg/l	1000

Ngày phê duyệt: 26/8/2025

Người phê duyệt: **PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**



Nguyễn Thị Huyền Trang