

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 88/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:

XỐT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

2. Thành phần: Đường, nước, nước mắm (cá cơm, muối) (20 %), ớt, mật ong, tỏi, dầu nành, hành tím, chất điều vị (621, 635), chất ổn định (1422, 415), muối iod (NaCl, KIO₃), gừng, hương nước mắm giống tự nhiên, chất bảo quản (211), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chiết xuất ớt, tiêu.

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; 900 g; 1,8 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 từng thị trường, tùy theo yêu cầu của khách hàng.

Sản phẩm được chứa trong: gói PE/PET, chai/hũ thủy tinh, chai PET, can PET, can HDPE, ...; ghép mí, đóng kín bằng nắp thiếc, nắp HDPE, ... (chai/hũ, 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).

XỐT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

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



KT3-05999ATP5/1-8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM
- 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 : 27/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 27/06/2025 – 10/07/2025
- 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, Tp. HCM
- 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	$3,5 \times 10^1$
7.2. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.3. E.Coli, MPN/g	ISO16649 – 3 : 2015	0
7.4. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.5. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Không phát hiện
7.6. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn $10^{(1)}$

Ghi chú: (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

- 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.

KT3-05999ATP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM
- 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 : 27/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 27/06/2025 – 10/07/2025
- 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, Tp. HCM
- 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	-	0,30
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.

KT3-05999ATP5/1-5 **PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**
TEST REPORT

10/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM
- 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 : 27/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 27/06/2025 – 10/07/2025
- 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, Tp. HCM
- 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	230
7.2. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	6,43
7.3. Hàm lượng natri, mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	2,27 x 10 ³
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07	38,0
7.5. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016	4,93
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g	Phương pháp Kjeldahl AOAC 2019 (996.06)	1,21

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



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.*

KT3-05999ATP5/1-7 **PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**
TEST REPORT

10/07/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XÓT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM
- 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 : 27/06/2025
- Thời gian thử nghiệm : 27/06/2025 – 10/07/2025
- 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, Tp. HCM
- Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng benzoate quy ra natri benzoate, mg/kg	TCVN 8471:2010	-	816

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt



THÀNH PHẦN: Đường, nước, nước mắm (cà com, muối) (20 %), ớt, mật ong, tỏi, dầu nành, hành tím, chất điều vị (621, 635), chất ổn định (1422, 415), muối iốt (NaCl, KI₂), gừng, hương nước mắm tổng tự nhiên, chất bảo quản (211), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chiết xuất ớt, tiêu.

INGREDIENTS: Sugar, water, fish sauce (anchovy, salt) (20 %), chili, honey, garlic, soybean oil, shallot, flavor enhancers (621, 635), stabilizers (1422, 415), iodized salt (NaCl, KI₂), ginger, nature identical fish sauce flavouring, preservative (211), acidity regulators (260, 330), chili extract, pepper.

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: LẮC ĐỀU TRƯỚC KHI SỬ DỤNG (Shake well before use).

500 g = 90 g

Thịt Gà (Cánh/đùi gà)
chicken(wings/thighs)

Xốt
(sauce)

BƯỚC 2 / STEP 2:

Vớt gà ra, để ráo và bỏ phần dầu còn dư

Remove the chicken from the pan and drain the excessive oil.

BƯỚC 3 / STEP 3:

Cho xốt vào chảo với thịt gà trong 2 phút (với lửa nhỏ) để xốt phủ đều, gà thấm vị là dùng được.

Add sauce and the chicken into the pan and stir constantly in 2 minutes (on low heat) so that the sauce can evenly glaze outside and infuse flavour into the meat.

Ngài thịt gà, xốt có thể dùng cho: thịt heo, ốc, tôm, mực, cá, cá viên chiên, bò viên chiên...

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bao quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g	
Năng lượng (Energy)	230 kcal
Chất đạm (Protein)	4.93 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	38 g
Chất béo (Total Fat)	6.43 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	1.21 g
Natri (Sodium)	2270 mg

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 517209



KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

90g

KHẨU PHẦN 4 - 5 NGƯỜI
TIỆN LỢI - CHUẨN VỊ

Cholimex
FOODS

xốt
GÀ CHIÊN
NƯỚC MẮM

SAUCE FOR FISH SAUCE
GLAZED CHICKEN

ngon
thấm vị



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày ...26...tháng...8....năm...2025



Tổng Giám Đốc

Nguyễn Thị Huyền Trang

----- bẻ đứt
----- đường gấp



HỘP GIẤY

Ngày ...26...tháng...8...năm...2025



Nguyễn Thị Huyền Trang

xốt Gà CHIÊN NƯỚC MẮM
ngon! thơm vị

THÀNH PHẦN: Đường, nước, nước mắm (cá cơm, muối) (20 %), ớt, mật ong, tỏi, dầu ăn, hạt nêm, chất điều vị (E635), chất ổn định (E402, E415), muối hạt màu vàng, gừng, hương nước mắm gừng tự nhiên, chất bảo quản (211), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất xuất ớt tiêu.

INGREDIENTS: Sugar, water, fish sauce (anchovy, salt) (20 %), chili, honey, garlic, soybean oil, shallot, flavor enhancers (E635), stabilizers (E402, E415), iodized salt, food color, ginger, natural identical fish sauce (flavoring), preservative (211), acidity regulators (260, 330), chili extract, pepper.

Thông tin cảnh báo: Người sử dụng sản phẩm nên đọc kỹ và hiểu kỹ dùng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / INSTRUCTIONS FOR USE: LẮC ĐỀU TRƯỚC KHI SỬ DỤNG (Shake well before use).

500 g = 90 g
Thịt Gà (cánh/dùi gà) chicken (wing/thighs) Xốt (sauce)

BƯỚC 1 / STEP 1: Chần (rang) cho vàng thể gà Fry chicken until golden brown

BƯỚC 2 / STEP 2: Với gà rán, để ngập với tỷ lệ phần dầu còn dư. Pour the chicken from the pan and drain the excessive oil.

BƯỚC 3 / STEP 3: Cho sốt vào chảo với thể gà trong 2 phút (với lửa nhỏ để sốt phủ đều, gà thêm vị là xong). Add sauce and the chicken into the pan and stir constantly in 2 minutes (on low heat) so that the sauce can evenly glaze outside and infuse flavor into the meat.

Ngài thịt gà, xốt có thể dùng cho: thịt heo, ech, tôm, mực, cá, cá viên chiên, bô viên chiên...

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
Ngày sản xuất, hạn sử dụng:
Xếp gọn như hình

GIÁ TRỊ DINH DƯNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g
Năng lượng (Energy) 255 kcal
Chất đạm (Protein) 4.93 g
Carbohydrate (Carbohydrate) 35 g
Chất béo (Total Fat) 6.43 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat) 1.21 g
Natri (Sodium) 2270 mg

Khối lượng tịnh: 900 g (10 gói x 90 g)

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-431 C51-508 Đường số 7 Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc Xã Vĩnh Lộc
Thị trấn Phố Mới Chi Minh
ĐT (028) 37653389 Fax (028) 37653325 Hotline: (028) 37654846
Email: ghoanvacholimex@cholimex.com.vn Website: www.cholimexfoods.com.vn
Sản xuất tại Việt Nam

DA

8 934637 15723 0



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

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

Địa chỉ: Lô C40-43/1, C51-55/11, 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)

Địa chỉ: Lô C3-19, C3-24, Đường VL7,

☎ (0272) 3883666

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

✉ cholimexfood@cholimexfood.com.vn

🌐 www.cholimexfood.com.vn



MST: 0304 475 742

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sệt
- Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Đặc trưng của sản phẩm.

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
02	Coliform	CFU/g	10^2
03	<i>E.coli</i>	MPN/g	3
04	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10^2
05	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
06	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10^2

3. **Hàm lượng kim loại nặng:** (Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT (mục II.1.12, II.2.24, II.3.30, II.4.9)).

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	As	mg/kg	5
02	Cd	mg/kg	1
03	Pb	mg/kg	2
04	Hg	mg/kg	0,05

4. Thành phần dinh dưỡng:

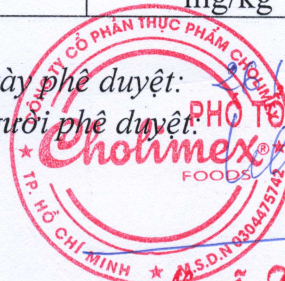
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	184 – 276
02	Chất đạm	g/100 g	3,94 – 5,92
03	Carbohydrat	g/100 g	30,4 – 45,6
04	Chất béo	g/100 g	5,15 – 7,72
05	Natri	mg/100 g	1816 – 2724
06	Chất béo bão hòa	g/100 g	0,97 – 1,45

5. **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 benzoate (211)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt: 28/8/2025

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang