

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
SỐ: 56/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 MÌ Ý CÀ CHUA

2. Thành phần: Cà chua (28,5 %), hành trắng, nước, đường, cà rốt, dầu nành, nấm mỡ, tỏi, thịt heo muối xông khói, chất làm dày (1414), muối ăn, chất điều vị (621, 635), ớt chuông xanh, bột lá kinh giới, chất điều chỉnh độ acid (330), giấm gạo, bột sô ri, chất tạo màu tự nhiên (160c(i)), tiêu đen, bột lá húng quế, bơ.

Cảnh báo dị ứng: Sản phẩm này chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Sản phẩm được chứa trong: bao phức hợp PET/NY/AL/PPP (đạt yêu cầu bao bì chứa đựng thực phẩm, bao bì sạch, kín, đảm bảo vệ sinh).

Khối lượng tịnh: 140 g; 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 khách hàng, tùy theo từng thị trường.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Việt Nam Nisshin Seifun

Địa chỉ: Đường 15, Khu Công Nghiệp Long Bình (Amata), Phường Long Bình, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.



XỐT MÌ Ý CÀ CHUA

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)
- 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 22 tháng 12 năm 2025



Nguyễn Thị Huyền Trang



KT3-12037ATP5/1-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/12/2025
Trang 01/01

1. Tên mẫu : **XỐT MÌ Ý CÀ CHUA**
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 đựng trong bao bì ép kín.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 22/11/2025
5. Thời gian thử nghiệm : 24/11/2025 – 15/12/2025
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	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. <i>Clostridium botulinum</i> /g	AOAC 977.26 (2023)	Không phát hiện
7.3. <i>E.Coli</i> , MPN/g	ISO16649 – 3 : 2015	0
7.4. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Không phát hiện
7.5. 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

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.

KT3-12037ATP5/1-6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT MÌ Ý CÀ CHUA
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 22/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 24/11/2025 – 15/12/2025
- 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

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng arsen tổng số, mg/kg	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng chì, mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11)	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	QUATEST3 1095:2023 (Ref: AOAC 971.21)	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-12037ATP5/1-5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

15/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : **XỐT MÌ Ý CÀ CHUA**
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 22/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 24/11/2025 – 15/12/2025
- 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 (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	103
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g	QUATEST3 1057:2023 Phương pháp Kjeldahl		-	2,32
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC (2020.07)		-	14,8
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g	QUATEST3 1056:2023 (Có thủy phân)		-	3,85
7.5. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)		-	0,62
7.6. Hàm lượng natri, mg/100 g	QUATEST3 1111:2023 (Ref: AOAC 969.23)	-		767

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/



Ngô Quốc Việt

KT3-12327ATP5/4-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT MÌ Ý CÀ CHUA
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu đựng trong chai nhựa.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 27/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 28/11/2025 – 08/12/2025
- 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 ($\geq$)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	-	11,8

Ghi chú:

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose + galactose)

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.

165 mm

130 mm

260 mm

130 mm

15 mm

5 mm

5 mm

5 mm

5 mm

5 mm

Cholimex
FOODS

XỐT MÌ Ý CÀ CHUA SPAGHETTI SAUCE ナポリタン

NAPOLITAN

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT 140 g

Nhiệt độ bảo quản: 15-25°C

XỐT MÌ Ý CÀ CHUA ナポリタン

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Khẩu phần 1 người ăn.
INSTRUCTION FOR USE: Serving suggestion 1 person

BƯỚC 1: Làm nóng sản phẩm STEP 1 Heat the product

Cách 1 OPTION 1

Mở gói, cho sản phẩm ra đĩa. Làm nóng sản phẩm trong lò vi sóng (900 W) khoảng 2 phút.
Open the package, pour the product into a dish. Heat the product in microwave (900 W) for about 2 minutes.



Cách 2 OPTION 2

Đặt gói sản phẩm trong nước sôi khoảng 5 phút.
Put the package into boiling water for about 5 minutes.



BƯỚC 2: Trộn đều STEP 2 Mix



Sau đó trộn sản phẩm còn nóng với 150 - 160 (g) mì đã luộc.
Then mix the hot sauce with 150 - 160 (g) of boiled pasta in a dish.

Lưu ý: Không sử dụng gói sốt trực tiếp trong lò vi sóng để tránh nguy cơ bắt cháy

Thành phần: Cà chua (28,5%), hành trắng, nước, đường, cà rốt, dầu nành, nấm mỡ, tỏi, thịt heo muối xông khói, chất làm dày (E414), muối ăn, chất điều vị (E621, E635), ớt chuông xanh, bột lá húng quế, chất điều chỉnh độ acid (E330), giấm gạo, bột sắn, chất tạo màu tự nhiên (E160c(i)), tiêu đen, bột lá húng quế, bơ.

Ingredients: tomato (28,5%), white onion, water, sugar, carrot, soybean oil, brown mushroom, garlic, bacon, thickener (E414), salt, flavor enhancers (E621, E635), green pimento, oregano powder, acidity regulator (E330), rice vinegar, acerola powder, natural colorant (E160c(i)), black pepper, basil powder, butter.

Cảnh báo dị ứng: Sản phẩm này chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	103 kcal
Chất đạm (Protein)	2,32 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	14,8 g
Chất béo (Total fat)	3,85 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	0,62 g
Natri (Sodium)	767 mg
Đường tổng số (Total sugars)	11,8 g

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nhãn



Ngày 29 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

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

Đ. 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)

Đ. 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 MÌ Ý CÀ CHUA

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sệt đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: Màu tự nhiên 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	<i>E.coli</i>	/g	Không có
03	<i>Cl.Botulinum</i>	/g	Không có
04	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
05	Tổng số bào tử nấm men – mốc	CFU/g	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
01	As	mg/kg	1
02	Cd	mg/kg	1
03	Pb	mg/kg	2
04	Hg	mg/kg	0,05

4. **Phụ gia thực phẩm:** sử dụng theo 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).

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/ 100 g	82,4 – 123,6
02	Chất đạm	g/100 g	1,86 – 2,78
03	Carbohydrat	g/100 g	11,8 – 17,8
04	Chất béo	g/100 g	3,08 – 4,62
05	Chất béo bão hòa	g/100 g	0,50 – 0,74
06	Natri	mg/ 100 g	614 – 920
07	Đường tổng số	g/100 g	9,4 – 14,2

Ngày phê duyệt: 22/12/2025

Người phê duyệt: PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang