

CÔNG TY CỔ PHẦN
THỰC PHẨM CHOLIMEX

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

Số: 340 /CMF
V/v điều chỉnh thông tin
sản phẩm

TP. Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 12 năm 2025

Kính gửi: Sở An Toàn Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimex đã gửi đến Sở An toàn Thực phẩm Bản Tự Công Bố cho các sản phẩm theo danh sách dưới đây mà Công ty đang kinh doanh theo đúng quy định của Nhà nước.

STT	Ngày	Số hồ sơ	Sản phẩm
1	23.09.2024	02-MS/CHOLIMEXFOOD/2024	Tương ớt
2	11.09.2025	11/CHOLIMEXFOOD/2025	Sa tế chay
3	20.08.2024	22/CHOLIMEXFOOD/2024	Xốt lầu chua hải sản
4	03.10.2025	38/CHOLIMEX FOOD/2025	Bột canh nấm bào ngư
5	29.08.2025	58/CHOLIMEX FOOD/2025	Nước mắm chay ăn liền
6	18.09.2024	75/CHOLIMEX FOOD/2024	Sa tế nướng ngũ vị
7	11.09.2025	76/CHOLIMEX FOOD/2025	Xốt tiêu đen
8	23.06.2025	79/CHOLIMEX FOOD/2025	Tương ớt siêu cay
9	10.05.2024	85/CHOLIMEX FOOD/2024	Tương ớt
10	10.05.2024	86/CHOLIMEX FOOD/2024	Tương cà
11	05.04.2024	91/CHOLIMEX FOOD/2024	Xốt ớt ngọt
12	05.05.2025	94/CHOLIMEX FOOD/2025	Xốt bò né (Xốt bít tết)
13	15.07.2025	95/CHOLIMEX FOOD/2025	Xốt chấm thịt nướng



Nay, Công ty xin điều chỉnh lại thông tin các sản phẩm, cụ thể như sau:

1. Bổ sung chỉ tiêu “Đường tổng số (Total sugars)” trên bảng giá trị dinh dưỡng của tất cả sản phẩm theo danh sách trên (13 sản phẩm).
- Đính kèm mẫu thiết kế nhãn mới.
 - Bổ sung phiếu kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu “Đường tổng số (Total sugars)”
 - Cập nhật tiêu chuẩn kỹ thuật mới.

2. Bổ sung chỉ tiêu “Chất béo bão hòa (Saturated fat)” trên bảng giá trị dinh dưỡng đối với 3 sản phẩm theo danh sách:

- Bổ sung phiếu kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu “Chất béo bão hòa (Saturated fat)”
- Cập nhật tiêu chuẩn kỹ thuật mới.

STT	Ngày	Số hồ sơ	Sản phẩm
1	11.09.2025	11/CHOLIMEXFOOD/2025	Sa tế chay
2	20.08.2024	22/CHOLIMEXFOOD/2024	Xốt lẩu chua hải sản
3	11.09.2025	76/CHOLIMEX FOOD/2025	Xốt tiêu đen

3. Chính sửa nội dung nhãn sản phẩm đối với 7 sản phẩm theo danh sách:

- Thay cụm từ “Sản xuất tại” bằng cụm từ “Sản phẩm của”.
- Cập nhật địa chỉ theo địa giới hành chính mới.

STT	Ngày	Số hồ sơ	Sản phẩm
1	23.09.2024	02-MS/CHOLIMEXFOOD/2024	Tương ớt
2	20.08.2024	22/CHOLIMEXFOOD/2024	Xốt lẩu chua hải sản
3	18.09.2024	75/CHOLIMEX FOOD/2024	Sa tế nướng ngũ vị
4	10.05.2024	85/CHOLIMEX FOOD/2024	Tương ớt
5	10.05.2024	86/CHOLIMEX FOOD/2024	Tương cà
6	05.04.2024	91/CHOLIMEX FOOD/2024	Xốt ớt ngọt
7	05.05.2025	94/CHOLIMEX FOOD/2025	Xốt bò né (Xốt bít tết)

Các thông tin đã công bố trong Bản Tự Công Bố về sản phẩm không thay đổi.

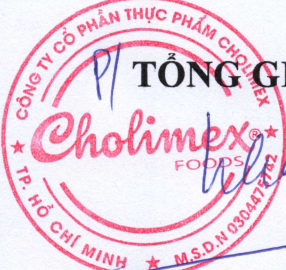
Nay, Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimex gửi Công văn thông báo đến Sở An toàn Thực phẩm về việc điều chỉnh này.

Chúng tôi cam kết sẽ thực hiện đúng Bản Tự Công Bố về sản phẩm đã công bố, thực hiện ghi nhãn theo đúng quy định hiện hành, chịu trách nhiệm về nhãn hàng hóa nếu có vi phạm về sở hữu công nghiệp; đồng thời sẽ tự công bố việc điều chỉnh thông tin này trên website của Công ty, hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý Nhà nước về những vi phạm nếu không thực hiện đúng cam kết.

Trân trọng.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, PKTh- L (03)

**TỔNG GIÁM ĐỐC**
Nguyễn Thị Huyền Trang

0.6cm

4.3cm

4.3cm

0.6cm

0.7cm

7.6cm

0.7cm



TƯƠNG ỚT



THÀNH PHẦN:

Nước, đường, cà chua, ớt (10 %), muối iod (NaCl, KI₂), chất ổn định (1422), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), chất bảo quản (211), phẩm màu tổng hợp (129).
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Dùng với gà rán, khoai tây chiên, khoai tây phổ mai, hamburger.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nhãn.

GIA TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g:

Năng lượng (Energy)	140 kcal
Chất đạm (Protein)	0,80 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	33,6 g
Chất béo (Total Fat)	0,22 g
Natri (Sodium)	1110 mg
Đường tổng số (Total sugars)	29,6 g



SẢN PHẨM CỦA

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

Lô C40-43/I, CS1-55/II, đường số 7, Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc,

Xã Vĩnh Lộc, Thành Phố Hồ Chí Minh

ĐT: (028) 37653389 - Hotline: (028) 37654946

Website: www.cholimexfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam

KHỐI LƯỢNG TÍNH:

10 g



CHILI SAUCE

INGREDIENTS:

Water, sugar, tomato, chili (10 %), iodized salt (NaCl, KI₂), stabilizer (1422), Acidity regulators (330, 260), preservative (211), synthetic color (129).

USAGE:

Use with fried chicken, french fries, cheese fries, hamburger.

STORAGE:

Preserved in dry and cool place.

Manufacturing date, expiry date: on the package.

Texas Chicken Vietnam
Food You Love. Taste You Crave

Ngày 17 tháng 12 năm 2025

P/ Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

THÀNH PHẦN: Nước, đường, cà chua, ớt (10 %), muối iốt (NaCl, KIO₃), chất ổn định (1422), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), chất bảo quản (211), phẩm màu tổng hợp (129).

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với gà rán, khoai tây chiên, khoai tây phô mai, hamburger, bánh pizza, mì, phở, khô mực nướng, hải sản luộc, hải sản tẩm bột chiên, chả giò.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	140 kcal
Chất đạm (Protein)	0,80 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	33,6 g
Chất béo (Total Fat)	0,22 g
Natri (Sodium)	1110 mg
Đường tổng số (Total sugars)	29,6 g



MESA

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

TƯƠNG ỚT
HOT CHILI SAUCE

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

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

KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT **2,1 kg**



Ngày...17...tháng...12...năm...2025

P/ Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

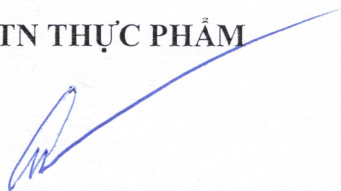
- Tên mẫu : TƯƠNG ỚT
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM 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)	-	29,6

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: TƯƠNG ỚT

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	<i>Coliform</i>	CFU/g	10 ²
03	<i>E.coli</i>	/g	Không có
04	<i>S.aureus</i>	MPN/g	3
05	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
06	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm 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. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	µg/kg	5
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
03	Ochratoxin A	µg/kg	30

5. 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	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000



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,

☎ (028) 3765 3389

KCN Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc, TP. Hồ Chí Minh.

☎ (028) 3765 3025

Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Cholimex Food Bến Lức (EU CODE: TS 1265, KL 1282)

☎ 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

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

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	112 - 168
02	Chất đạm	g/100 g	0,64 - 0,96
03	Carbohydrat	g/100 g	26,9 - 40,3
04	Chất béo	g/100 g	0,18 - 0,26
05	Natri	mg/100 g	888 - 1332
06	Đường tổng số	g/100 g	23,68 - 35,52

Ngày phê duyệt:

17/12/2025

Người phê duyệt:

CHOLIMEX FOODS
TP. HỒ CHÍ MINH
SỐ ĐƠN 0304 475 742
NGUYỄN CHỊ HUYỀN TRANG
TỔNG GIÁM ĐỐC

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43A, 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

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	354 kcal
Chất đạm (Protein)	1,77 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9,98 g
Chất béo (Total fat)	34,1 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	7,06 g
Natri (Sodium)	1770 mg
Đường tổng số (Total sugars)	7,43 g



KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

90g

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

SA TẺ CHAY

VEGETARIAN SATAY



THÀNH PHẦN:

Dầu nành, nước, ớt, đường,
sả, muối iod (NaCl, KIO₃),
chất điều vị (621), chất ổn
định (1422), chất bảo
quản (211), chiết xuất ớt.

THÔNG TIN, CẢNH BÁO:

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Dùng với phở chay, bún bò
chay, bò viên, phở, bún bò
Huế, lẩu Thái,... tẩm ướp hoặc
nấu nước dùng.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

* Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

* Giữ lạnh sau khi mở nắp: 2 tháng



8 934637 514864

Cholimex
FOODS

TASTY & DELICIOUS

SA TẺ CHAY

VEGETARIAN SATAY



Ngày 17 tháng 12 năm 2025

PI Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12812ATP5/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : SA TÊ CHAY
- 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 : 05/12/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/12/2025 - 16/12/2025
- 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 (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chất béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	-	7,06

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phan Thành Trung

KT3-12811ATP5/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

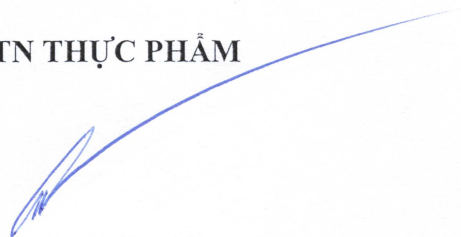
15/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : SA TẾ CHAY
- 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 : 05/12/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/12/2025 - 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	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 g	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	7,43

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.



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: SA TẾ CHAY

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng + rắn
- 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	E.coli	CFU /g	10
04	S.aureus	MPN/g	3
05	Cl. Perfringens	CFU/g	10
06	Salmonella	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm 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. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	µg/kg	5
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
03	Ochratoxin A	µg/kg	30

5. **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	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000



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.

(028) 3765 3389

(028) 3765 3025

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

(0272) 3883666

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
01	Năng lượng	kcal/100 g	283 – 425
02	Chất đạm	g/100 g	1,42 – 2,12
03	Carbohydrat	g/100 g	7,98 – 11,98
04	Chất béo	g/100 g	27,3 – 40,9
05	Chất béo bão hòa	g/100 g	5,65 – 8,47
06	Natri	mg/100 g	1416 – 2124
07	Đường tổng số	g/100 g	5,94 – 8,92

Ngày phê duyệt: 17/12/2025

Người phê duyệt:



THÀNH PHẦN: Đường, nước, dầu ăn, me, tỏi, sả, gừng, hành, riềng, ớt, muối iốt (NaCl, KI₂), chất ổn định (1422), chất điều vị (621, 951, 950), chất điều chỉnh độ acid (270), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt.

INGREDIENTS: Sugar, water, vegetable oil, tamarind, garlic, lemongrass, ginger, shallot, galangal, chili, iodized salt (NaCl, KI₂), stabilizer (1422), flavour enhancers (621, 951, 950), acidity regulator (270), preservative (211), chili extract.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g	
Năng lượng (Energy)	198 kcal
Chất đạm (Protein)	0,69 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	31,5 g
Chất béo (Total fat)	7,71 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,54 g
Natri (Sodium)	4260 mg
Đường tổng số (Total sugars)	31,0 g

Thông tin cảnh báo:
Lắc đều trước khi sử dụng.



8 934637 151349 2



**Xốt lẩu Chua
Hải Sản**

SOUR SOUP FOR SEAFOOD MIX



CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

200 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
 Chuẩn bị 1,5 lít nước đun sôi, cho nước xốt lẩu vào.
 Cho thêm các loại hải sản (tôm, cá, nghêu, mực, ốc...) vào nấu chín. Sau đó cho thêm các loại (rau muống, rau nhút, bắp chuối bào, cần nước,...).
 Nấu sôi 2-3 phút, múc ra dùng nóng với bún và nước mắm.
Lượng dùng cho 4 người ăn
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
 E-mail: cholimexfood@cholimexfood.com.vn
 Website: www.cholimexfood.com.vn
 Sản xuất tại Việt Nam





**Xốt lẩu Chua
Hải Sản**

SOUR SOUP FOR SEAFOOD MIX



CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

200 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày 17 tháng 12 năm 2025



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12812ATP5/6-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT LẦU CHUA HẢI SẢN
- 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 : 05/12/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/12/2025 - 16/12/2025
- 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 (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chất béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	-	3,54

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phan Thành Trung

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.

KT3-12375ATP5/8-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

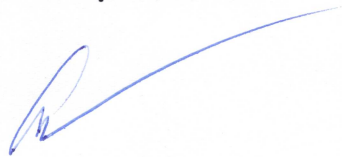
- Tên mẫu : XỐT LẦU CHUA HẢI SẢN
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN 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)	-	31,0

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



KI. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT LẦU CHUA HẢI SẢN

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	<i>Coliform</i>	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 (phần II: mục 1.12, mục 2.24, mục 3.30, mục 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. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng theo Thông tư 24/2019/TT-BYT & Thông tư 17/2023/TT-BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000



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.

(028) 3765 3389

(028) 3765 3025

Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Cholimex Food Bến Lức (EU CODE: TS 1265, KL 1282)

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

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	158 - 238
02	Chất đạm	g/100 g	0,55 - 0,83
03	Carbohydrat	g/100 g	25,2 - 37,8
04	Chất béo	g/100 g	6,17 - 9,25
05	Natri	mg/100 g	3408 - 5112
06	Chất béo bão hòa	g/100 g	2,83 - 4,25
06	Đường tổng số	g/100 g	24,8 - 37,2

Ngày phê duyệt:

Người phê duyệt:

17/12/2025
PHÒNG GIÁM ĐỐC
Cholimex
TP. HỒ CHÍ MINH
Nguyễn Thị Huyền Trang

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	54 kcal
Chất đạm (Protein)	3.58 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	9.80 g
Chất béo (Total fat)	0 g
Natri (Sodium)	32000 mg
Đường tổng số (Total sugars)	7.63 g

SẢN PHẨM CỦA
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
 Lô C40-43/I, C51-55/I, 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




HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
 Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
 Tránh ánh nắng trực tiếp.
 Keep in dry cool place.
 Keep away from direct sunlight.
Ngày sản xuất, hạn sử dụng:
Xem trên nhãn.



8 934637 46384 1

KHỐI LƯỢNG TÍNH
 NET WEIGHT
180g

Cholimex
 FOODS

TASTY & DELICIOUS
BỘT CANH
NẤM BÀO NGƯ
 OYSTER MUSHROOM SOUP POWDER



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Chay Mặn Đều Dùng Được

Cholimex
 FOODS

TASTY & DELICIOUS
BỘT CANH
NẤM BÀO NGƯ
 OYSTER MUSHROOM SOUP POWDER

THÀNH PHẦN: Muối iot (NaCl, KIO₃), nấm bào ngư (11 %), đường, chất điều vị (621, 635), tỏi, hành, tiêu, chất chống đông vón (551).

INGREDIENTS: Iodized salt (NaCl, KIO₃), oyster mushroom (11 %), sugar, flavor enhancers (621, 635), garlic, shallot, pepper, anti-caking agent (551).

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
 Dùng để ướp thực phẩm, nêm các món ăn cho vừa khẩu vị.

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC
INSTRUCTIONS FOR USE:
 Use to marinate food before cooking or add to dishes to meet your taste.

SUIT FOR VEGETARIAN



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày 12 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc

Cholimex
 FOODS

TP. HỒ CHÍ MINH M.S.D.N 0334513142

Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/13-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : BỘT CANH NẤM BÀO NGU'
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	7,63

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: BỘT CANH NẤM BÀO NGƯ

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng rắn
- 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	<i>Coliform</i>	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 - 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
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	43 - 65
02	Chất đạm	g/100 g	2,86 - 4,30
03	Carbohydrat	g/100 g	7,84 - 11,76
04	Chất béo	g/100 g	0
05	Natri	mg/100 g	25600 - 38400
06	Đường tổng số	g/100 g	6,1 - 9,16

Ngày phê duyệt: 12/12/2025
Người phê duyệt: PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

NƯỚC MẮM Chay

PREPARED
VEGETARIAN
DIPPING SAUCE

ĂN LIỀN

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

290 g

THÀNH PHẦN: Nước, đường, nước đậu nành lên men tự nhiên (đậu nành, bột mì, muối, nước), muối iốt (NaCl, KIO₃), ớt, chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (330), bột chanh, chất bảo quản (202), hương liệu nước mắm tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (150a).

**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 với chả giò, ăn với bún, bánh xèo, gỏi,...

LẮC ĐỀU TRƯỚC KHI SỬ DỤNG.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, 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)	160 kcal
Chất đạm (Protein)	1,55 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	38,4 g
Chất béo (Total fat)	0 g
Natri (Sodium)	3020 mg
Đường tổng số (Total sugars)	35,4 g

Cholimex
FOODS

NƯỚC MẮM Chay

PREPARED
VEGETARIAN
DIPPING SAUCE

ĂN LIỀN

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

290 g

**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

Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam



8 934637 516325

Ngày 12 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/20-2/ST

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

22/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : NƯỚC MẮM CHAY ĂN LIỀN
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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 mL	QUATEST3 1222:2024 (Ref: AOAC 2018.16)	-	35,4

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 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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: NƯỚC MẮM CHAY ĂN LIỀN

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng + rắn
- 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	E.coli	CFU/g	10
04	S.aureus	CFU/g	10
05	Cl.Perfringens	CFU/g	10
06	Salmonella	/25g	Không có
07	Tổng số nấm men & nấm 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 – Nhóm nước chấm)

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

4. Hàm lượng độc tố vi nấm: (Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT, Phần II, 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
01	Aflatoxin B ₁	µg/L	2
02	Aflatoxin tổng số	µg/L	4
03	Ochratoxin A	µg/L	3
04	Deoxynivalenol	µg/L	750
05	Zearalenone	µg/L	75

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	Kali sorbat (202)	mg/L	1000



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.

☎ (028) 3765 3389

☎ (028) 3765 3025

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

☎ (0272) 3883666

✉ cholimexfood@cholimexfood.com.vn

🌐 www.cholimexfood.com.vn



MST: 0304 475 742

6. Thành phần dinh dưỡng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 mL	128 – 192
02	Chất đạm	g/100 mL	1,24 – 1,86
03	Carbohydrat	g/100 mL	30,7 – 46,1
04	Chất béo	g/100 mL	0
05	Natri	mg/ 100 mL	2416 – 3624
06	Đường tổng số	g/100 mL	28,3 – 42,5

Ngày phê duyệt: 17/12/2025

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang

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
Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn
Website: www.cholimexfood.com.vn

HOTLINE
(028) 37654946

Sản xuất tại Việt Nam

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.

Cholimex
FOODS

SA TẾ
Nướng Ngũ Vị



BBQ Five-Spice
Satay Sauce

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT 100 g

Thành phần: Nước, dầu thực vật tinh luyện, ớt, đường,
ngũ vị hương (5%), sả, tỏi, hành trắng, riềng, muối iốt
(NaCl, KIO₃), chất ổn định (1422), chất điều vị (621), chất
điều chỉnh độ acid (260), chiết xuất ớt, chất bảo quản
(211).

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

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm gia vị ướp cho các
món nướng như thịt, hải sản hoặc dùng làm nước
chấm cho các món ăn.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	268 kcal
Chất đạm (Protein)	2.41 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	16.6 g
Chất béo (Total fat)	21.3 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	8.76 g
Natri (Sodium)	1990 mg
Đường tổng số (Total sugars)	14.9 g



8 934637 516608

Cholimex
FOODS

SA TẾ
Nướng Ngũ Vị



BBQ Five-Spice
Satay Sauce

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT 100 g

Ngày 12 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Chi Huyền Trang

KT3-12375ATP5/26-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : SA TẾ NƯỚNG NGŨ VỊ
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	14,9

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

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.



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: SA TẾ NƯỚNG NGŨ VỊ

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng + rắn
- 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	<i>Coliform</i>	CFU/g	10^2
03	<i>E.coli</i>	/g	Không có
04	<i>S.aureus</i>	MPN/g	3
05	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
06	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men và nấm 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. Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	214 - 322
02	Chất đạm	g/100 g	1,93 - 2,89
03	Carbohydrat	g/100 g	13,3 - 19,9
04	Chất béo	g/100 g	17 - 25,6
05	Natri	mg/100 g	1592 - 2388
06	Chất béo bão hòa	g/100 g	7 - 10,52
07	Đường tổng số	g/100 g	11,9 - 17,9



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

cholimexfood@cholimexfood.com.vn

www.cholimexfood.com.vn



MST: 0304 475 742

5. 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	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt:

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang

Xốt Tiều Đen

BLACK PEPPER SAUCE



THƠM NỒNG SÁNH ĐẬM

Khối lượng tịnh
Net weight
190 g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Dùng làm gia vị tẩm ướp các món: bò lúc lắc xốt tiều, gà xốt tiều, cua xốt tiều.

HẢI SẢN
Lược hải sản - Làm nóng xốt tiều đen - Trộn đều và thưởng thức

THỊT GÀ
Chiên Gà - Làm nóng xốt tiều đen - Trộn đều và thưởng thức

THỊT BÒ
Ướp Bò với xốt tiều đen - Xào chín - Thưởng thức

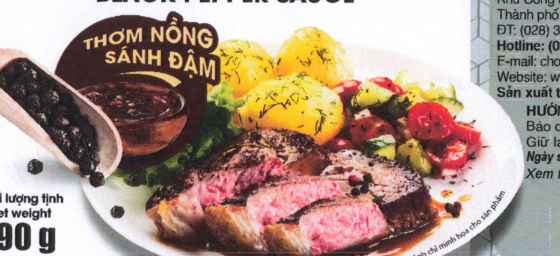
GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	150 kcal
Chất đạm (Protein)	4.21 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	19.9 g
Chất béo (Total fat)	5.92 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	0.94 g
Natri (Sodium)	2950 mg
Đường tổng số (Total sugars)	12.8 g

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Xốt Tiều Đen

BLACK PEPPER SAUCE



THƠM NỒNG SÁNH ĐẬM

Khối lượng tịnh
Net weight
190 g

THÀNH PHẦN: Nước, nước tương, dầu hào, đường, dầu nành, tỏi, tiêu đen (4 %), cà chua cô đặc, muối iod (NaCl, KIO₃), hành tím, chất điều vị (621, 635), dịch chiết xuất tiêu (chiết xuất tiêu (55 - 60 %), maltodextrin, chất ổn định (1442), chất chống oxy hóa (307c), chất ổn định (1422, 415), phẩm màu tổng hợp (150c), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202).

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

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43/1, C51-55/1, 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
Sản xuất tại Việt Nam

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.

843346371516615

Ngày 17 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc

(Signature)

Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12812ATP5/9-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT TIÊU ĐEN
- 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 : 05/12/2025
- Thời gian thử nghiệm : 08/12/2025 - 16/12/2025
- 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 (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chất béo bão hòa, g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	-	0,94

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phan Thành Trung

- 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.

KT3-12375ATP5/27-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT TIÊU ĐEN
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	12,8

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



KIỂM GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT TIÊU ĐEN

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	<i>Coliform</i>	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 – 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
01	As	mg/kg	5
02	Cd	mg/kg	1
03	Pb	mg/kg	2
04	Hg	mg/kg	0,05

4. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	5
02	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	10
03	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	30

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Kali Sorbat (202)	mg/kg	1000



6. Thành phần dinh dưỡng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/ 100 g	120 – 180
02	Chất đạm	g/100 g	3,37 – 5,05
03	Carbohydrat	g/100 g	15,9 – 23,9
04	Chất béo	g/100 g	4,74 – 7,10
05	Chất béo bão hòa	g/100 g	0,75 – 1,13
06	Natri	mg/ 100 g	2360 – 3540
07	Đường tổng số	g/100 g	10,2 – 15,4

Ngày phê duyệt:

Người phê duyệt:



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

Tương Ớt

SIÊU CAY

**SUPERHOT
CHILI SAUCE**

100%
ỚT TƯƠI

KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
330 g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG INSTRUCTIONS:



Dùng với khô mực nướng, hải sản luộc, hải sản tẩm bột chiên, chả giò, gà rán, khoai tây chiên, khoai tây phô mai, mì, hamburger, phở. An thay ớt trái hoặc pha với nước chấm.

CHAY MẪN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

Serve with grilled squid, boiled seafood, fried seafood, spring rolls, fried chicken, french fries, cheese potatoes, noodles, hamburger, Pho.

Eat instead of chili or mix with dipping sauce.

SUITABLE FOR VEGETARIAN

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



Cholimex
FOODS

Tương Ớt

SIÊU CAY

**SUPERHOT
CHILI SAUCE**

100%
ỚT TƯƠI

KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
330 g

Tương Ớt

SIÊU CAY

THÀNH PHẦN / INGREDIENTS:

Ớt (60 %), nước, đường, muối iod (NaCl, KIO₃), dấm, tỏi, chất ổn định (1422, 415), chất điều chỉnh độ acid (260), chất điều vị (621)

Chili (60 %), water, sugar, iodized salt (NaCl, KIO₃), vinegar, garlic, stabilizers (1422, 415), acidity regulator (260), flavor enhancer (621).

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



KHÔNG
CHẤT BẢO QUẢN



KHÔNG
MÀU TỔNG HỢP

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	98 kcal
Chất đạm (Protein)	1,4 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	20,8 g
Chất béo (Total fat)	1,03 g
Natri (Sodium)	2060 mg
Đường tổng số (Total sugars)	17,4 g



Ngày...12...tháng...12...năm...2025

P/ Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/28-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : TƯƠNG ỚT SIÊU CAY
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	17,4

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: TƯƠNG ỚT SIÊU CAY

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	<i>Coliform</i>	CFU/g	10 ²
03	<i>E.coli</i>	CFU/g	10
04	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10
05	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
06	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm 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. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	µg/kg	5
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
03	Ochratoxin A	µg/kg	30

5. **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	CHÚ THÍCH
1	Natri benzoat (211)	mg/kg	Không sử dụng
2	Kali sorbat (202)	mg/kg	Không sử dụng



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



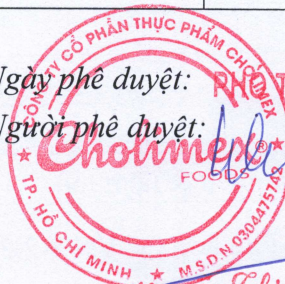
MST: 0304 475 742

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

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	78 – 118
02	Chất đạm	g/100 g	1,12 – 1,68
03	Carbohydrat	g/100 g	16,6 – 25
04	Chất béo	g/100 g	0,82 – 1,24
05	Natri	mg/100 g	1648 – 2472
06	Đường tổng số	g/100 g	13,9 – 20,9

Ngày phê duyệt:

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng(Energy)	97,5 kcal
Chất đạm (Protein)	0,94 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	22,8 g
Chất béo (Total Fat)	0,286 g
Natri(Sodium)	1811 mg
Đường tổng số (Total sugars)	18,5 g

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

Sử dụng trong vòng 07 ngày sau khi mở nắp

THÀNH PHẦN: Nước, đường, ớt (25 %), muối i-ốt (NaCl, KIO₃), cà chua, chất ổn định (I422), tỏi, chất bảo quản (211), chất điều vị (G21), chất điều chỉnh độ acid (260), phẩm màu tổng hợp (110).
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với bánh pizza, khoai tây chiên, hải sản tẩm bột chiên, xúc xích nướng, mì, cánh gà nướng, cánh gà chiên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai

**FOR
THE LOVE
OF PIZZA**

CHILI SAUCE - TƯƠNG ỚT



SẢN PHẨM CỦA

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX

Lô C40-43/1, C51-55/1, 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

NET WEIGHT

270 g

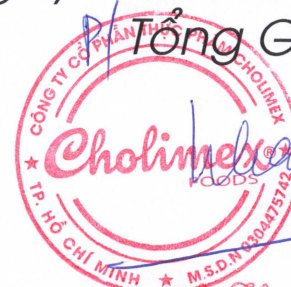
Cholimex
FOODS
GIÀ VỊ CUỘC SỐNG

**FOR
THE LOVE
OF PIZZA**

CHILI SAUCE - TƯƠNG ỚT



Ngày12.....tháng....12....năm...2025



Tổng Giám Đốc

Nguyễn Thị Huyền Trang

TƯƠNG ỚT

FOR THE
Love
OF
PIZZA
CHILI SAUCE



Cholimax®
FOODS
GIÀ VỊ CUỘC SỐNG

THÀNH PHẦN: Nước, đường, ớt (25 %), muối i-ốt (NaCl, KIO₃), cà chua, chất ổn định (1422), tỏi, chất bảo quản (211), chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (260), phẩm màu tổng hợp (110).
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với bánh pizza, khoai tây chiên, hải sản tẩm bột chiên, xúc xích nướng, mì, cánh gà nướng, cánh gà chiên.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: *Xem trên nhãn.*

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	97,5 kcal
Chất đạm (Protein)	0,94 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	22,8 g
Chất béo (Total Fat)	0,26 g
Natri (Sodium)	1811 mg
Đường tổng số (Total sugars)	18,5 g

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

Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn

Website: www.cholimexfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam

KHỐI LƯỢNG TỊNH

NET WEIGHT

10 g

Ngày 12 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/2-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

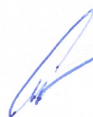
- Tên mẫu : TƯƠNG ỚT
- Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM 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)	-	18,5

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: TƯƠNG ỚT

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	E.coli	/g	Không có
04	S.aureus	/g	Không có
05	Cl. Perfringens	CFU/g	10
06	Salmonella	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm 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. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	µg/kg	5
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
03	Ochratoxin A	µg/kg	30

5. **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	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000



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.

☎ (028) 3765 3389

☎ (028) 3765 3025

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

☎ (0272) 3883666

✉ 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
01	Năng lượng	kcal/100 g	78 – 117
02	Chất đạm	g/100 g	0,75 – 1,13
03	Carbohydrat	g/100 g	18,2 – 27,4
04	Chất béo	g/100 g	0,229 – 0,343
05	Natri	mg/100 g	1449 – 2173
06	Đường tổng số	g/100 g	14,8 – 22,2

Ngày phê duyệt: 12/12/2025

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang

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

Năng lượng(Energy)	101 kcal
Chất đạm (Protein)	1,19 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	23,9 g
Chất béo (Total Fat)	0,09 g
Natri(Sodium)	128,5 mg
Đường tổng số (Total sugars)	20,5 g

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

Sử dụng trong vòng 07 ngày sau khi mở nắp

THÀNH PHẦN: Cà chua (70 %), đường, muối i-ốt (NaCl KIO₃), chất ổn định (I422), nước, củ hành, chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (260), chất bảo quản (211), phẩm màu tổng hợp (129).

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với bánh pizza, khoai tây chiên, hải sản tẩm bột chiên, xúc xích nướng, mì, cánh gà nướng, cánh gà chiên.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai



Cholimex
FOODS
GIÀ VỊ CUỘC SỐNG

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
Email: cholimexfood@cholimexfood.com.vn
Website: www.cholimexfood.com.vn
Sản xuất tại Việt Nam

**KHỐI LƯỢNG TÍNH
NETWEIGHT**
270 g



Ngày ...12...tháng...12...năm...2025

Tổng Giám Đốc
Nguyễn Thị Huyền Trang
Cholimex FOODS
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
TP. HỒ CHÍ MINH * M.S.D.N 4304475742



THÀNH PHẦN: Cà chua (70 %), đường, muối i-ốt (NaCl, KIO₃), chất ổn định (1422), nước, củ hành, chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (260), chất bảo quản (211), phẩm màu tổng hợp (129).
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng với bánh pizza, khoai tây chiên, hải sản tẩm bột chiên, xúc xích nướng, mì, cánh gà nướng, cánh gà chiên.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nhãn.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng(Energy)	101 kcal
Chất đạm (Protein)	1,19 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	23,9 g
Chất béo (Total Fat)	0,09 g
Natri(Sodium)	1285 mg
Đường tổng số (Total sugars)	20,5 g



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

KHỐI LƯỢNG TÍNH

NET WEIGHT

10 g

Ngày ...17...tháng....12...năm...2025

Tổng Giám Đốc
Nguyễn Thị Huyền Trang
Cholimex FOODS
TP. HỒ CHÍ MINH * M.S.D.N 000475742

KT3-12375ATP5/25-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : TƯƠNG CÀ
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	20,5

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: TƯƠNG CÀ

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	<i>Coliform</i>	CFU/g	10 ²
03	<i>E.coli</i>	/g	Không có
04	<i>S.aureus</i>	MPN/g	3
05	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
06	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm 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. Thành phần dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	81 – 121
02	Chất đạm	g/100 g	0,95 – 1,43
03	Carbohydrat	g/100 g	19,1 – 28,7
04	Chất béo	g/100 g	0,072 – 0,108
05	Natri	mg/100 g	1028 – 1542
06	Đường tổng số	g/100 g	16,4 – 24,6



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

5. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng theo Thông tư 24/2019/TT-BYT & Thông tư 17/2023/TT-BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt:

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang

12/12/2025

NGƯỜI TỔNG GIÁM ĐỐC

THÀNH PHẦN: Đường, nước, ớt (8 %), cà chua cô đặc, muối iod (NaCl, KIO₃), chất ổn định (1422, 415), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (260), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt.

INGREDIENTS: Sugar, water, chili (8 %), tomato paste, iodized salt (NaCl, KIO₃), stabilizers (1422, 415), garlic, acidity regulator (260), preservative (211), chili extract.

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



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	216 kcal
Chất đạm (Protein)	0,18 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	53,6 g
Chất béo (Total Fat)	0,13 g
Natri (Sodium)	1480 mg
Đường tổng số (Total sugars)	42,3 g

**KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT 2,4 kg**

**Cholimex®
FOODS**

Xốt Ớt Ngọt

Sweet Chili Sauce



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Dùng trực tiếp hoặc trong chế biến thực phẩm.

DIRECTIONS: Used directly or cooking dishes.

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 C40-43/1, 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

Ngày 12 tháng 12 năm 2025
P/ Tổng Giám Đốc
Nguyễn Thị Huyền Trang
Cholimex®
FOODS
TP. HỒ CHÍ MINH * M.S.D.N 0304113742

VỊ TRÍ
ĐÓNG
DATE
(KT 0.7 x 2 cm)



Xốt ớt Ngọt

Sweet Chili Sauce

Khối lượng tịnh: 10 g



NSX:

HSD:



Xốt ớt Ngọt



THÀNH PHẦN: Đường, nước, ớt (8 %), cà chua cô đặc, muối iot (NaCl , KIO_3), chất ổn định (1422, 415), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (260), chất bảo quản (211), chiết xuất ớt.
INGREDIENTS: Sugar, water, chili (8 %), tomato paste, iodized salt (NaCl , KIO_3), stabilizers (1422, 415), garlic, acidity regulator (260), preservative (211), chili extract.
Thông tin cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng trực tiếp hoặc trong chế biến thực phẩm.
DIRECTIONS: Used directly or cooking dishes.

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

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	216 kcal
Chất đạm (Protein)	0,18 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	53,6 g
Chất béo (Total Fat)	0,13 g
Natri (Sodium)	1480 mg
Đường tổng số (Total sugars)	42,3 g

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên nhãn.
Sản xuất tại Việt Nam

Ngày 12 tháng 12 năm 2025

PI Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-13005ATP5/1-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT ỚT NGỌT
- 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 : 09/12/2025
- Thời gian thử nghiệm : 10/12/2025 – 17/12/2025
- 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)	-	42,3

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT ỚT NGỌT

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	<i>Coliform</i>	CFU/g	10 ²
03	<i>E.coli</i>	CFU/g	10
04	<i>S.aureus</i>	CFU/g	3
05	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10
06	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
07	Tổng số bào tử nấm men & nấm 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. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT (phần II: mục 1.9, mục 2.11)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	µg/kg	5
02	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
03	Ochratoxin A	µg/kg	30

5. 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	Natri benzoat (211)	mg/kg	1000



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/I, C51-55/II, 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,
KCN Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh

☎ (0272) 3883666

✉ cholimexfood@cholimexfood.com.vn

🌐 www.cholimexfood.com.vn



MST: 0304 475 742

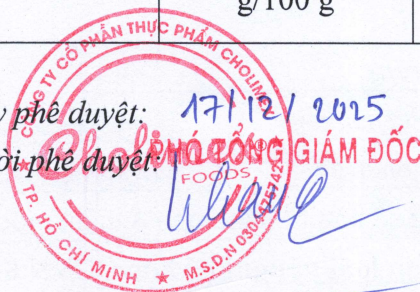
6. Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	172 - 260
02	Chất đạm	g/100 g	0,144 - 0,216
03	Carbohydrat	g/100 g	42,9 – 64,3
04	Chất béo	g/100 g	0,104 - 0,156
05	Natri	mg/100 g	1184 - 1776
06	Đường tổng số	g/100 g	33,8 – 50,8

Ngày phê duyệt:

17/12/2025

Người phê duyệt:



Nguyễn Thị Huyền Trang



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

500 g thịt



90 g xốt

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÓN BÒ NÊ

Bước 1



Ướp khoảng 500 g thịt bò với gói xốt (90 g) trong khoảng 30 phút

Bước 2



Ướp xốt vào, đảo đều cho thịt vừa chín tới

Bật bếp, điều chỉnh độ lửa vừa phải, cho ít bơ thực vật vào chảo, chờ bơ tan hết, cho phần thịt bò đã

Bước 3



Dùng nóng với bánh mì (có thể thêm ít pate hoặc phomai)

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	396 kcal
Chất đạm (Protein)	4,41 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	16,2 g
Chất béo (Total fat)	34,8 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,44 g
Natri (Sodium)	2010 mg
Đường tổng số (Total sugars)	16,1 g

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

THÀNH PHẦN: Dầu nành, nước, tỏi, đường, hành tím, sả, nước tương, chất điều vị (621), muối iod (NaCl, KIO₃), dầu mè, mè, chất ổn định (1422, 415), tiêu, chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330), chiết xuất ớt, chất bảo quản (202).

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

INGREDIENTS: Soybean oil, water, garlic, sugar, shallot, lemongrass, soy sauce, flavor enhancer (621), iodized salt (NaCl, KIO₃), sesame oil, sesame, stabilizers (1422, 415), pepper, yeast extract, acidity regulator (330), chili extract, preservative (202).

CHAY MẶN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm gia vị để ướp các loại thịt, nguyên liệu món chay cho các món chiên, xào, nướng, ... Thơm ngon hơn khi ướp bò nê.



KHỐI LƯỢNG TÍNH: 900 g
(10 gói x 90 g)



NỘI DUNG PHÓNG LỚN

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex Foods

Xốt BÒ NẾ
(XỐT BÍT TẾT)
SIZZLING BEEF STEAK SAUCE

BÒ NẾ BÔNG THIÊN LY
BEEF STEAK

THÀNH PHẦN: Dầu nành, nước, tỏi, đường, hành tím, sả, nước tương, chất điều vị (621), muối iod (NaCl, KIO₃), dầu mè, mè, chất ổn định (1422, 415), tiêu, chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330), chiết xuất ớt, chất bảo quản (202).
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

CHAY MÀN ĐỀU DÙNG ĐƯỢC

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	396 kcal
Chất đạm (Protein)	4,41 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	16,2 g
Chất béo (Total fat)	34,8 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,44 g
Natri (Sodium)	2010 mg
Đường tổng số (Total sugars)	16,1 g

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.

Net Weight: 170g

XỐT ƯỚP TIỀN LỢI THOM NGON - ĐAM VỊ

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Cholimex Foods

Xốt BÒ NẾ
(XỐT BÍT TẾT)
SIZZLING BEEF STEAK SAUCE

BÒ NẾ BÔNG THIÊN LY
BEEF STEAK

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm gia vị để ướp các loại thịt, nguyên liệu món chay cho các món chiên, xào, nướng... Thơm ngon hơn khi ướp bò nế.

1 kg thịt ⇒ 170 g xốt

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÓN BÒ NẾ

Bước 1

Ướp khoảng 1 kg thịt bò với 170 g xốt trong khoảng 30 phút.

Bước 2

Bật bếp, điều chỉnh độ lửa vừa phải, cho ít bơ thực vật vào chảo, chờ bơ tan hết, cho phần thịt bò đã ướp xốt vào, đảo đều cho thịt vừa chín tới.

Bước 3

Dùng nóng với bánh mì (có thể thêm ít pate hoặc phomai).

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
 Lô C40-43/1, C51-55/1, 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

Net Weight: 170g

XỐT ƯỚP TIỀN LỢI THOM NGON - ĐAM VỊ

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày 17 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang



Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

500 g thịt

90 g xốt

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÓN BÒ NÊ

Bước 1
Ướp khoảng 500 g thịt bò với gói xốt (90 g) trong khoảng 30 phút

Bước 2
Bật bếp, điều chỉnh độ lửa vừa phải, cho ít bơ thực vật vào chảo, chờ bơ tan hết, cho phần thịt bò đã ướp xốt vào, đảo đều cho thịt vừa chín tới

Bước 3
Dùng nóng với bánh mì (có thể thêm ít pate hoặc phomai)

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	396 kcal
Chất đạm (Protein)	4,41 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	16,2 g
Chất béo (Total fat)	34,8 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	3,44 g
Natri (Sodium)	2010 mg
Đường tổng số (Total sugars)	16,1 g

SẢN PHẨM CỦA
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX
Lô C40-43/II, 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

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
Ngày sản xuất, hạn sử dụng:
Xem trên nhãn.



Cholimex
FOODS

Xốt

BÒ NÊ

(XỐT BÍT TẾT)

SIZZLING
BEEF STEAK
SAUCE



BÒ NÊ
BÔNG THIÊN LÝ



BEEF STEAK

KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT
90 g

DÙNG CHO
500 g THỊT

**XỐT ƯỚP TIỆN LỢI
THƠM NGON - ĐẬM VỊ!**

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

Ngày...12...tháng...12...năm...2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/29-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	16,1

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phan Thành Trung

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.



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/I, C51-55/II, 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,
KCN Vĩnh Lộc 2, Xã Mỹ Yên, Tỉnh Tây Ninh

☎ (0272) 3883666

✉ cholimexfood@cholimexfood.com.vn
🌐 www.cholimexfood.com.vn



MST: 0304 475 742

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT BÒ NÉ (XỐT BÍT TẾT)

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:

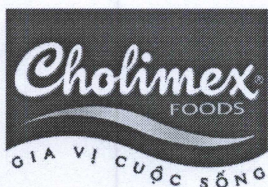
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
02	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ²
03	<i>E.coli</i>	CFU/g	10
04	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10 ²
05	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
06	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	10 ²

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
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	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	317 - 475
02	Chất đạm	g/100 g	3,53 - 5,29
03	Carbohydrat	g/100 g	12,9 - 19,5
04	Chất béo	g/100 g	27,8 - 41,8
05	Chất béo bão hòa	g/100 g	2,75 - 4,13
06	Natri	mg/100 g	1608 - 2412
07	Đường tổng số	g/100 g	12,8 - 19,4



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.

☎ (028) 3765 3389

☎ (028) 3765 3025

Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Cholimex

Food Bến Lức (EU CODE: TS 1265, KL 1282)

☎ 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

5. 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 sorbat (202)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt: 17/12/2025

Người phê duyệt: *[Signature]*



Nguyễn Thị Huyền Trang

Cholimex
FOODS

Xốt Chấm

Thịt Nướng

Barbecue Dipping Sauce

고기찍어
먹는 소스

NGUYÊN LIỆU
CAO CẤP
TỰ NHIÊN

THÀNH PHẦN: Tương hột, nước, đường, nước tương, đường thốt nốt, cà chua cô đặc, ớt, hành trắng, tỏi, dầu nành, chất điều vị (621), bột ớt Hàn Quốc, mè, muối iod (NaCl, KIO₃), ngũ vị hương, dầu mè, chất ổn định (1422, 415), chất bảo quản (202).

INGREDIENTS: Fermented Soybeans, water, sugar, soy sauce, palm sugar, tomato paste, chili, white onion, garlic, soybean oil, flavor enhancer (621), Korean chili powder, sesame, iodized salt (NaCl, KIO₃), five spice, sesame oil, stabilizers (1422, 415), preservative (202).

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

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
TRUNG BÌNH TRONG 100 g

Năng lượng (Energy)	179 kcal
Chất đạm (Protein)	42,5 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	27,9 g
Chất béo (Total fat)	5,55 g
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	0,75 g
Natri (Sodium)	1210 mg
Đường tổng số (Total sugars)	21,3 g

KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

270 g

CHAY
MẪN

đều dùng được

Cholimex
FOODS

Xốt Chấm

Thịt Nướng

Barbecue Dipping Sauce

고기찍어
먹는 소스

NGUYÊN LIỆU
CAO CẤP
TỰ NHIÊN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Sử dụng làm nước chấm cho
các món nướng: thịt, hải sản, rau
củ các loại...

INSTRUCTIONS FOR USE: Use as
a dipping sauce for grilled dishes:
meat, seafood, vegetables...

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 C40-43/1; 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
Email:
cholimexfood@cholimexfood.com.vn
Website: www.cholimexfood.com.vn

Sản xuất tại Việt Nam



KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT

270 g

CHAY
MẪN

đều dùng được

Ngày 12 tháng 12 năm 2025

Tổng Giám Đốc



Nguyễn Thị Huyền Trang

KT3-12375ATP5/30-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

16/12/2025
Trang 01/01

- Tên mẫu : XỐT CHẤM THỊT NƯỚNG
- 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 : 28/11/2025
- Thời gian thử nghiệm : 01/12/2025 – 16/12/2025
- 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)	-	21,3

Ghi chú:

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

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công



Phan Thành Trung

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.



TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Sản phẩm: XỐT CHẤM THỊT NƯỚNG

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	E.coli	CFU/g	10
04	S.aureus	CFU/g	10
05	Cl.Perfringens	CFU/g	10
06	Salmonella	/25g	Không có
07	Tổng số nấm men & mốc	CFU/g	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)

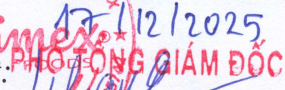
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	As	mg/kg	1
02	Cd	mg/kg	1
03	Pb	mg/kg	2
04	Hg	mg/kg	0,05

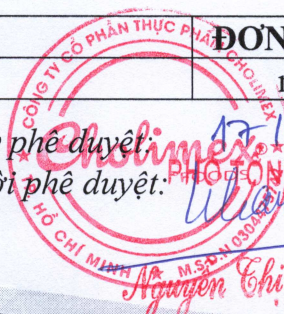
4. Thành phần dinh dưỡng:

STT	THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Năng lượng	kcal/100 g	143 - 215
02	Chất đạm	g/100 g	3,4 - 5,1
03	Carbohydrat	g/100 g	22,3 - 33,5
04	Chất béo	g/100 g	4,44 - 6,66
05	Natri	mg/100 g	968 - 1452
06	Chất béo bão hòa	g/100 g	0,6 - 0,9
07	Đường tổng số	g/100 g	17,04 - 25,56

5. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng theo Thông tư 24/2019/BYT & Thông tư 17/2023/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Kali sorbate (202)	mg/kg	1000

Ngày phê duyệt: 17/12/2025
Người phê duyệt: 



Nguyễn Thị Huyền Trang