

Số: 44 /CMF
V/v điều chỉnh thông tin
nhãn sản phẩm

TP. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 09 năm 2026

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 số 84/CHOLIMEX FOOD/2025 cho sản phẩm “XỐT LẦU KIM CHI (XỐT MUỐI KIM CHI)” mà Công ty đang kinh doanh theo đúng quy định của Nhà nước.

Tuy nhiên, trong quá trình sản xuất và kinh doanh, Công ty xin điều chỉnh thông tin về sản phẩm như sau:

Điều chỉnh cách ghi tên thành phần, cụ thể:

STT	Thông tin ghi nhãn trước điều chỉnh	Thông tin ghi nhãn sau điều chỉnh
1	Chất ổn định (1442, 415)	Chất làm dày (1442, 415)

Đính kèm 2 bản thiết kế nhãn.

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)



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.

☎ (028) 37653389 ☎ (028) 37653025

☎ (028) 37654946

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

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:**

Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát,
tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở nắp: Bảo quản không quá 7 ngày ở nhiệt
độ 0 - 5 [°C] hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

Xem trên nhãn, trên nắp hoặc trên thân chai.

Xốt lẩu**Cholimex**
FOODS**KIM CHI**Kimchi
Hot Pot
Sauce**Xốt Muối Kim Chi**

Hình ảnh chỉ minh họa cho sản phẩm

THÀNH PHẦN: Nước, kim chi cải thảo (12 %), bột kim chi (11 %), nước mắm, muối iốt (NaCl, KI₂) (7 %),
đường, ớt bột Hàn Quốc, gừng, riềng, cà chua cô đặc, chất điều vị (621, 635, 950), chất điều chỉnh độ acid
(270, 260), chất làm dày (1442, 415), chiết xuất nấm men, dầu mè, chất bảo quản (202), chiết xuất ớt.

Thông tin, cảnh báo:

Người dùng vui lòng đọc kỹ
phần trên cân lưu ý khi sử dụng.

KHỐI LƯỢNG TÍNH / NET WEIGHT**280 g****GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g**

Năng lượng (Energy)	70 kcal
Chất đạm (Protein)	4.02 g
Carbohydrat (Carbohydrate)	12.4 g
Đường tổng số (Total sugars)	9.99 g
Chất béo (Total fat)	0.53 g
Natri (Sodium)	5240 mg

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**Lắc đều trước khi sử dụng**

- Được dùng để chế biến món Lẩu Kim Chi, Canh Kim Chi, Mì cay hải sản Kim Chi
- 1 chai 280 g pha với 1.8 lít nước. Tùy theo khẩu vị tăng hoặc giảm lượng nước phù hợp.

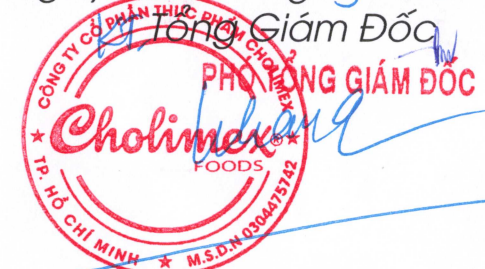
**KIM CHI
CẢI THẢO****NGUYÊN
LIỆU**

- 1kg Bắp cải thảo
- 200g (Cà rốt + lá hẹ + hành lá)
- 1 ít gừng
- 1 chai Xốt Lẩu Kim Chi Cholimex 280 g
- 20g ớt bột Hàn Quốc
- Đường + dấm ăn (tùy khẩu vị)

- Sơ chế nguyên liệu: Rửa cải thảo, cà rốt, gọt vỏ cắt sợi, hành, hẹ, cắt khúc, gừng, cắt nhỏ.
- Ngâm cải thảo trong 1 lít nước hoe cùng 2 muỗng canh muối đến khi cải mềm thì vớt cải ra đem rửa
sơ, vắt nhẹ tay và để cho cải khô.
- Pha hỗn hợp xốt gồm: Xốt lẩu Kim Chi + ớt bột Hàn Quốc
+ đường + dấm ăn (tùy khẩu vị)
- Trộn hỗn hợp xốt cùng với các nguyên liệu đã sơ chế cho
vào hộp và đậy nắp lại. Bảo quản kim chi trong tủ lạnh từ 5 -
6 tiếng là dùng được.

**THỰC
HIỆN****Sản xuất tại Việt Nam**

Ngày 22 tháng 9 năm 2026



Nguyễn Thị Huyền Trang

Nguyễn Thị Huyền Trang