



BẢN TỰ CÔNG BỐ

**NƯỚC MẮM CÁ CƠM
TRUYỀN THỐNG
5 CON CÁ 60 ĐỘ ĐẠM**

THÁNG 09/2021

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09 /PTMN/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN & XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM PHAN THIẾT – MŨI NÉ.

Địa chỉ: Lô 47-48 Khu chế biến Nước mắm, P. Phú Hải, TP. Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận, VN.

Điện thoại: 02523. 813. 156

Fax: 02523. 710169

Email: info@nuocmamphanthietmuine.com

Mã số doanh nghiệp: 3401 108 327

Số Giấy chứng nhận hệ thống Phân tích mối nguy và Kiểm soát điểm tới hạn theo yêu cầu của HACCP Codex Alimentarius: 4794/QĐ-QUACERT.

Ngày cấp: 31/08/2018

Nơi cấp: TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT).

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM CÁ CƠM TRUYỀN THỐNG 5 CON CÁ 60 ĐỘ ĐẠM

2. Thành phần:

Thành phần cấu tạo:

Thành phần chính ($\geq 98\%$): Nước mắm cốt (cá cơm, muối).

Thành phần khác ($\leq 2\%$) Đường nước, chiết xuất nấm men, hương cá cơm..

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 24 tháng, kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) được ghi trên nắp chai, nhãn hoặc trên chai và được ghi trên thùng giấy carton.

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

4.1 Quy cách đóng gói: Các chai được đựng trong thùng carton:

06 chai x 500ml

06 chai x 300ml

4.2 Chất liệu bao bì. Bao bì chứa đựng trực tiếp nước mắm là các chai:

Chai thủy tinh, thể tích: 300ml, 500ml.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Xuất xứ: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM
PHAN THIẾT – MŨI NÉ

Địa chỉ: Lô 47-48 KCB NƯỚC MẮM, P. PHÚ HÀI, TP PHAN THIẾT, TỈNH
BÌNH THUẬN.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

NƯỚC MẮM CÁ CŨM TRUYỀN THỐNG

Nước mắm cá cơm hương vị truyền thống được chiết lọc từ 100% cá cơm và muối. Cá cơm được đánh bắt ở vùng biển Phan Thiết, Mũi Né. Qua thời gian ủ chượp hơn 12 tháng trong các thùng gỗ chuyên dụng, với phương pháp đầu rút, khuấy đảo truyền thống đã cho ra dòng nước mắm cốt. Với bí quyết gia truyền và được sản xuất chế biến trên dây chuyền công nghệ hiện đại đạt chuẩn HACCP, ISO 22000: 2005, ISO 22000: 2007 đã tạo nên loại nước mắm tinh khiết, đặc biệt thơm ngon.

Sản phẩm của:

Công ty TNHH Sản xuất Thương mại SPT
Địa chỉ: 38/10 Đô Độc Long, P. Tân Quý, Q.
Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Hotline: 090 285 3515
Website: www.congtyruospt.com

Sản xuất và chịu trách nhiệm về hàng hóa:
Công ty CP Chế biến và Xuất khẩu nước
mắm Phan Thiết - Mũi Né
Địa chỉ: Lô 47 - 48 Khu chế biến nước
mắm, P. Phú Hải, TP. Phan Thiết, Tỉnh Bình
Thuận, Việt Nam.

Thể tích thực ở 20 °C: 300 ml
Sản xuất tại Việt Nam
Số công bố: 09/PTAM/2021



CLASSIC ANCHOVY FISH SAUCE



60°N
100% cá cơm



NƯỚC MẮM CÁ CŨM TRUYỀN THỐNG
Đậm đà thơm ngon

300ml



Thành phần cấu tạo:

-Thành phần chính (≥ 98%): Nước mắm cốt
(cá cơm, muối).
-Thành phần khác (≤ 2%): Đường nước,
chiết xuất nấm men, hương cá cơm.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng nitơ toàn phần: 60 ± 2 (g/l)
Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ toàn
phần: ≥ 35%

Hướng dẫn sử dụng: Nước mắm dùng trực
tiếp hoặc chế biến thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng
trực tiếp. Đóng kín nắp sau khi sử dụng. Sản
phẩm có nguồn gốc từ thủy sản.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng.
Không sử dụng đối với người có khả năng
mẫn cảm với các thành phần của sản phẩm.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Lưu ý:

Hiện tượng kết tinh muối và đậm màu
trong quá trình sử dụng, bảo quản là hoàn
toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất
lượng sản phẩm.

KHÔNG
CHẾT ĐUÔI

KHÔNG
PHÂN ĐUÔI

KHÔNG
CHẾT ĐUÔI



8 936098 161922

NƯỚC MẮM CÁ CƠM TRUYỀN THỐNG

Nước mắm cá cơm hương vị truyền thống được chiết lọc từ 100% cá cơm và muối. Cá cơm được đánh bắt ở vùng biển Phan Thiết, Mũi Né. Qua thời gian ủ chượp hơn 12 tháng trong các thùng gỗ chuyên dụng, với phương pháp đầu rút, khuấy đảo truyền thống đã cho ra dòng nước mắm cốt. Với bí quyết gia truyền và được sản xuất chế biến trên dây chuyền công nghệ tiên tiến đạt chuẩn HACCP, ISO 22000: 2005, ISO 22000: 2007 để tạo nên loại nước mắm tinh khiết, đặc biệt thơm ngon.

Sản phẩm của:

Công ty TNHH Sản xuất Thương mại SPT
Địa chỉ: 18/10 Đò Đốc Long, P. Tân Quý, Q.
Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Hotline: 090 285 3515
Website: www.congtyruocspt.com

Sản xuất và chịu trách nhiệm về hàng hóa:

Công ty CP Chế biến và Xuất khẩu nước
mắm Phan Thiết - Mũi Né
Địa chỉ: Lô 47 - 48 Khu chế biến nước
mắm, P. Phú Hải, TP. Phan Thiết, Tỉnh Bình
Thuận, Việt Nam.

Thể tích thực ở 20 °C: 500 ml

Sản xuất tại Việt Nam

Số công bố: 09/PTMN/2021



CLASSIC ANCHOVY FISH SAUCE



60°N
100% cá cơm



NƯỚC MẮM CÁ CƠM TRUYỀN THỐNG

Đậm đà thơm ngon

500ml



Thành phần cấu tạo:

-Thành phần chính ($\geq 98\%$): Nước mắm cốt (cá cơm, muối).
-Thành phần khác ($\leq 2\%$): Đường nước, chiết xuất nấm men, hương cá cơm.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng nitơ toàn phần: 60 ± 2 (g/l)

Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ toàn phần: $\geq 35\%$

Hướng dẫn sử dụng: Nước mắm dùng trực tiếp hoặc chế biến thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp sau khi sử dụng. Sản phẩm có nguồn gốc từ thủy sản.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng mẫn cảm với các thành phần của sản phẩm.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Lưu ý:

Hiện tượng kết tinh muối và đậm màu trong quá trình sử dụng, bảo quản là hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

KHÔNG
CHỨT DƯC UY

KHÔNG
PHÂN MỀM

KHÔNG
CHỨT GIẢO QUẢN



8 936098 161908

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty sản xuất thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Các chỉ tiêu cảm quan: Theo TCVN 5107:2018

STT	TÊN CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1	Màu sắc	Nâu cánh gián.
2	Độ trong	Trong, không bị vẩn đục.
3	Mùi	Mùi thơm nhẹ, dễ chịu, đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ.
4	Vị	Ngọt của đậm, có hậu vị.
5	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không có

2. Các chỉ tiêu chất lượng: Theo tiêu chuẩn cơ sở

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng Nitơ toàn phần	g/l	60 ± 2
2	Hàm lượng ni tơ axit amin, tính bằng % so với hàm lượng ni tơ tổng số, không nhỏ hơn	%	35
3	Hàm lượng ni tơ Amoniac tính bằng % so với hàm lượng ni tơ tổng số, không lớn hơn	%	30
4	Độ pH		4.5 – 6.5
5	Hàm lượng muối NaCl trong khoản	g/l	200 - 280

3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng chì	mg/L	≤ 2.0
2	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/L	≤ 1.0
3	Hàm lượng cadimi	Mg/L	≤ 1.0
4	Hàm lượng thủy ngân	Mg/L	≤ 0.05

4. Các chỉ tiêu vi sinh: Theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/mL	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/mL	$\leq 10^2$
3	Clostridium perfringens	CFU/mL	≤ 10
4	Echerichia Coli	MPN/mL	0
5	Staphylococcus aureus	CFU/mL	≤ 3
6	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	≤ 10
7	Salmonella	PH/25ml	0

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tp Phan Thiết, ngày 11 tháng 9 năm 2021



Lê Thị Mỹ



VILAS 266

VINCERTS 129

CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG BÌNH THUẬN
 BINH THUAN BRANCH OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY
 TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
 TECHNICAL CENTER OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY
 ISO/IEC 17025 - ISO 9001

Head Office: 04 Nguyen Hoi Street, Phan Thiet City, Binh Thuan Province

Tel: 0252.3822390

Fax: 0252.3822390

Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 20093990

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Ngày/Date: 21/09/2020

Trang/Page: 1

Nơi gửi mẫu/ Client: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM PHAN THIẾT
 - MŨI NÈ

Địa chỉ/ Address: LÔ 47-48 KHU CHẾ BIẾN NƯỚC MẮM, P. PHÚ HẢI, TP. PHAN THIẾT, T.
 BÌNH THUẬN

Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date: 14/09/2020

Ngày hẹn trả/ Date of returning result: 21/09/2020

Tên mẫu/ Sample name: NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ CÔM 60 ĐỘ ĐẶM

Mô tả mẫu/ Sample description: Mẫu đựng trong chai nhựa Số lượng/ Quantity:

01

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
01	pH		5,8	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	264,4	TCVN 3701:2009 (*)
03	Nitơ tổng	g/L	60,06	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	15,4	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	52,7	TCVN 3708:1990
06	Cadimi (Cd)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	Ref.AOAC 986.15
07	Chì (Pb)	mg/L	KPH (LOD=0,05)	Ref.AOAC 986.15
08	Clostridium perfringens	CFU/ml	< 1,0	TCVN 4991:2005 (*)
09	Coliform tổng	CFU/ml	< 1,0	TCVN 6848:2007 (*)
10	Escherichia coli	MPN/ml	0	TCVN 6846:2007 (*)
11	Salmonella	PH/25ml	KPH	TCVN 10780-1:2017 (*)
12	Staphylococcus aureus	CFU/ml	< 1,0	TCVN 4830-1:2005 (*)
13	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	6,8 x 10 ²	TCVN 4884-2:2015(*)
14	Vibrio parahaemolyticus	PH/25 ml	KPH	TCVN 7905-1:2008 (*)
15	Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	TCVN 7604:2007
16	Arsen vô cơ	mg/L	KPH (LOD=0,02)	TCVN 12346:2018

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
17	Cảm quan		Màu sắc: Nâu cánh gián. Độ trong: Trong, không bị vẩn đục, không lắng cặn. Mùi: Mùi thơm nhẹ, dễ chịu, đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ. Vị: Ngọt của đậm, có hậu vị rõ. Tập chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có.	TCVN 3215:1979

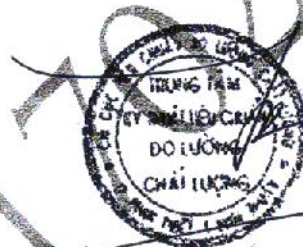
Hàm lượng Nitơ amoniac và hàm lượng Nitơ acid amin được tính bằng % so với hàm lượng Nitơ toàn phần.

TRƯỞNG PHÒNG
Head of laboratory

[Signature]

Nguyễn Thành Tín

GIÁM ĐỐC
Director



Ngô Minh Toàn

CHỨNG THỰC BẢN SAO
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực...1011...Quyển số...02...SCT/BS
Ngày...10 tháng...9...năm 2021
CÔNG CHỨNG VIÊN



Nguyễn Anh Phúc

Ghi chú/Remark:

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/Test result are valid only for test sample
- Thời gian lưu mẫu 5 ngày (kể từ ngày ben trả kết quả)/Sample storing period is 5 days (As from the date of this report's promulgation). Hết thời hạn lưu mẫu, Trung tâm không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng/When sample storing period expire, Technical Center of standards metrology and quality doesn't take responsibility for anything of complain.
- Không được trích sao một phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý của Trung tâm/This test report shall not be reproduced except in full, without the approval of Technical Center of standards metrology and quality.
- Tất cả thông tin về mẫu thử nghiệm do khách hàng cung cấp/The following sample(s) was/were submitted and identified by client
- (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận/Items are accredited by VILAS.
- (TM): Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/Items are tested by subcontractor
- L.O.D: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/ Not detected.