



# **BẢN TỰ CÔNG BỐ**

**NƯỚC MẮM CÁ CƠM  
TRUYỀN THỐNG  
PHÚC NGƯ 11 ĐỘ ĐẠM**

*Số 11*  
**THÁNG 09/2021**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số 11 /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](mailto: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 PHÚC NGU 11 ĐỘ ĐẬM**

**2. Thành phần:**

Thành phần cấu tạo:

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

Thành phần khác ( $\leq 2\%$ ) Chất điều vị (INS 627, 631), chất tạo ngọt (INS 955) chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất bảo quản (INS 202), phẩm màu tổng hợp (INS 110), hương cá hồi tổng hợp.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- 12 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:

18 chai x 300ml

12 chai x 500ml

24 chai x 500ml

12 chai x 520ml

12 chai x 730ml

15 chai x 750 ml

12 chai x 900ml

06 chai x 2 lít

04 chai x 5 lít

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

a) Chai thủy tinh, thể tích: 300ml, 500ml, 520ml, 730ml.

b) Chai nhựa: 500 ml, 750 ml, 800 ml, 900 ml, 2 lít, 5 lít.

c) Quy cách đóng gói:

**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 HẢI, TP PHAN THIẾT, TỈNH  
BÌNH THUẬN.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**

# NHÂN NƯỚC MẮM CÁ CƠM TRUYỀN THỐNG PHÚC NGƯ 500 ML

30mm

105mm



đường bẻ

đường bẻ

#### 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, không lắng cặn
3	Mùi	Mùi thơm nhẹ, dễ chịu, đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ
4	Vị	Ngọt đậm của đạm, có hậu vị rõ, có vị mặn nhưng không có mặn chát.
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 Ni tơ toàn phần	g/l	$\geq 11$
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	$\leq 2.0$
2	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/L	$\leq 1.0$
3	Hàm lượng cadimi	Mg/L	$\leq 1.0$
4	Hàm lượng thủy ngân	Mg/L	$\leq 0.05$

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	$\leq 10$
4	Echerichia Coli	MPN/mL	0
5	Staphylococcus aureus	CFU/mL	$\leq 3$
6	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	$\leq 10$
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 09 tháng 9 năm 2021

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**Lê Thị Mỹ**



VILAS 266

VIMCERTS 129

Head Office: 04 Nguyen Hoi Street, Phan Thiet City, Binh Thuan Province Tel: 0252.3822390 Fax: 0252.3822390 Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 21093200

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Ngày/Date: 09/09/2021

Trang/Page: 1

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

Địa chỉ/ Address: LÔ 47-48 KHU CHẾ BIẾN NƯỚC MẮM, PHƯỜNG PHÚ HẢI, THÀNH PHỐ PHAN THIẾT, TỈNH BÌNH THUẬN

Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date: 01/09/2021

Ngày hẹn trả/ Date of returning result: 09/09/2021

Tên mẫu/ Sample name: NƯỚC MẮM CÁ CƠM 11 ĐỘ ĐẬM

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		5,1	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	246	TCVN 3701:2009 (*)
03	Nitơ tổng	g/L	11,5	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	17,0	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	53,5	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	1,6 x 10 <sup>2</sup>	TCVN 4884-2:2015(*)
14	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	KPH	TCVN 7905-1:2008(*)
15	Arsen (As)	mg/L	0,84	AOAC 986.15 (*)

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
16	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 đậm của đạm, có hậu vị rõ, có vị mặn nhưng không mặn chát. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có.	TCVN 3215:1979
17	Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	TCVN 7604:2007

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

**TRƯỞNG PHÒNG**  
Head of laboratory

*Quach*

**Nguyễn Thành Tín**

**GIÁM ĐỐC**  
Director



**Ngô Minh Toàn**

**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 hẹn 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.
- (TP): Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/Items are tested by subcontractor
- LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/Not detected.