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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số 13 /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, Phường Phú Hài, Thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

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: 6065/QĐ-QUACERT.

Ngày cấp: 12/10/2021

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

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: NƯỚC CHẤM CÁ CƠM NHƯ HẢI MŨI NÉ

2. Thành phần:

Thành phần cấu tạo:

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

Thành phần khác (≤ 2%) Chất điều vị (INS 627, 631), chất tạo ngọt (INS 951), chất chống oxy hóa (INS 330), chất bảo quản (INS 211), phẩm màu tổng hợp (INS 150a), hương cá hồi dùng trong thực phẩm.

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:

24 chai x 330 ml
02 chai x 500 ml
02 chai x 520 ml
02 chai x 750 ml
15 chai x 750 ml
15 chai x 800 ml

20 chai x 800 ml
02 chai x 900 ml
15 chai x 900 ml
12 chai x 1 lít
06 chai x 2 lít
04 chai x 5 lít

- Quy cách đóng gói can nhựa:
  01 can x 20 lít
  01 can x 30 lít

4.2 Chất liệu bao bì: Bao bì chứa đựng trực tiếp nước chấm là:

a) Các chai nhựa PET, thể tích: 330 ml, 500 ml, 750 ml, 800 ml, 900 ml, 1 lít, 2 lít, 5 lít.

b) Can nhựa, thể tích 20 lít, 30 lít

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

142mm

100mm

KHANG HUITES PACKAGING	Tên SP	NHÃN NƯỚC CHẤM NHƯ HẢI MŨI NÉ 800ML	Khách hàng duyệt
	KT	14.2 X 10 mm	
	Dạng	In offset 4 màu, cán bóng, bế thành phẩm	
	VL in	Decal fassion AW 0331 — Làm mới [X] Tái bản [ ]	
	Số màu(4)	Đen, Xanh, Đỏ, Vàng	

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 vàng
2	Độ trong	Trong, không bị vẫn đục.
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng
4	Vị	Không mặn chát, không có vị lạ.
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	≥ 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	180 - 260

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 thuỷ 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	Escherichia 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 24 tháng 12 năm 2021

TỔNG GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 3401108327 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM PHAN THIẾT MŨI NÉ
P. PHAN THIẾT - T. BÌNH THUẬN

Lê Thị Mỹ

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
VILAS 266 VIMCERTS 129
Head Office: Xuan An Residential Area, Xuan An Ward, Phan Thiet City, Binh Thuan Province Tel: 0252.3822390 – 0908.706.379 Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 21125461

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/Date: 24/12/2021
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 HÀI, THÀNH PHỐ PHAN THIẾT, TỈNH BÌNH THUẬN**

Ngày nhận mẫu/ *Sample receiving date:* **17/12/2021**

Ngày hẹn trả/ *Date of returning result:* **24/12/2021**

Tên mẫu/ *Sample name:* **NƯỚC CHẤM CÁ CƠM 2 ĐỘ ĐẠM**

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 *Test result*	GHTĐCP *Limit*	Phương Pháp Thử *Test method*
01	pH		4,6	KQĐ	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	200	KQĐ	TCVN 3702: 2009
03	Nitơ tổng	g/L	2,1	KQĐ	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	8,0	KQĐ	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	80,0	KQĐ	TCVN 3708:1990
06	Cadimi (Cd)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	1,0	Ref.AOAC 986.15
07	Chì (Pb)	mg/L	KPH (LOD=0,05)	2,0	Ref.AOAC 986.15
08	Clostridium perfringens	CFU/ml	< 1,0	10	TCVN 4991:2005(*)
09	Coliform tổng	CFU/ml	< 1,0	10^2	TCVN 6848:2007 (*)
10	Escherichia coli	MPN/ml	0	0	TCVN 6846:2007 (*)
11	Salmonella	PH/25ml	KPH	KPH	TCVN 10780-1:2017(*)
12	Staphylococcus aureus	CFU/ml	< 1,0	3	TCVN 4830-1:2005 (*)
13	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	6,4 x 10	10^4	TCVN 4884-2:2015(*)
14	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	KPH	10	TCVN 7905-1:2008(*)
15	Arsen (As)	mg/L	0,18	1,0	AOAC 986.15 (*)
16	Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	0,05	TCVN 7604:2007

STT *No.*	Tên chỉ tiêu *Test item*	Đơn vị *Unit*	Kết Quả *Test result*	GHTĐCP *Limit*	Phương Pháp Thử *Test method*
17	Cảm quan		Màu sắc: Nâu vàng. Độ trong: Trong, không vẩn đục. Mùi: Mùi thơm đặc trưng. Vị: Không mặn chát, không có vị lạ. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có.	KQĐ	TCVN 3215:1979

Hàm lượng Nitơ amoniac và hàm lượng Nitơ acid amin được tính bằng % so với hàm lượng Nitơ toàn phần.
GHTĐCP: Giới hạn tối đa cho phép; KQĐ: Không quy định.

Kết luận: Mẫu nước chấm trên có các chỉ tiêu đã kiểm nằm trong mức giới hạn tối đa cho phép theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm"; QCVN 8-2:2011/BYT "Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm".

TRƯỞNG PHÒNG
Head of laboratory

Nguyễn Thành Tín

GIÁM ĐỐC
Director

Ngô Minh Toàn

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số Chứng Thực 4803 Quyển số: 01SCT/BS
Ngày 24-12-2021
CHỦ TỊCH UBND P.BÌNH HƯNG

Huỳnh Thị Thúy Liễu

Ghi chú/Remark:
1. Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/Test result are valid only for test sample
2. 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).
3. 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.
4.Tất cả thông tin về mẫu thử nghiệm do khách hàng cung cấp/The following sample(s) was/were submitted and identified by client
5.(*) 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
6. LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/ Not detected.