CÔNG TY CP CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM PHAN THIẾT - MŨI NÉ

BẢN TỰ CÔNG BỐ

NƯỚC MẮM CÁ CƠM 30N

THÁNG 12/2021

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số : 31/ 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 Hài, TP. 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 MẮM CÁ CƠM 30 ĐỘ ĐẠM

2. Thành phần:

Thành phần cấu tạo:

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

Thành phần khác (≤ 2%): Chiết xuất nấm men, chất tạo ngọt (INS 955), hương tổng hợp.

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 60 ml
12 chai x 60 ml
09 chai x 100 ml
06 chai x 180 ml
04 chai x 250 ml
04 chai x 310 ml

02 chai x 500 ml
02 chai x 520 ml
02 chai x 730 ml
02 chai x 750 ml
02 chai x 900 ml
24 chai x 250 ml
48 chai x 60 ml
24 chai x 250 ml
18 chai x 310 ml
12 chai x 500 ml
24 chai x 500 ml
12 chai x 520 ml
12 chai x 730 ml
12 chai x 750 ml
15 chai x 750 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 an x 30 lít

4.2 -Chất liệu bao bì: Bao bì chứa đựng trực tiếp nước chấm chay là:
a) Các chai thủy tinh, thể tích: 60 ml, 100 ml, 180 ml, 250 ml, 310 ml, 500 ml, 520 ml, 730 ml, 750 ml.
b) Các chai nhựa PET, thể tích: 500 ml, 750 ml, 900 ml, 1 lít, 2 lít, 5 lít.
c) 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

Nước mắm Phan Thiết Mũi Né được chắt lọc từ 100% cá cơm và muối, 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 có nhiều dưỡng chất bổ ích. Với bí quyết gia truyền và được sản xuất trên dây chuyền công nghệ tiên tiến đạt chuẩn HACCP, ISO 22000: 2018 đã tạo nên loại nước mắm tinh khiết, thơm ngon, sản phẩm đủ điều kiện tham gia "chuỗi thực phẩm an toàn" TP. Hồ Chí Minh.

Sản xuất và đóng chai tại:
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 Hài, TP. Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.
Tư vấn khách hàng:
(0252) 3813 156 / (028) 6654 1511
Website: www.nuocmamphanthietmuine.com
www.nuocmamtot.com

Thể tích thực ở 20°C: 500 ml

PHAN THIẾT

PT MN

NƯỚC MẮM CÁ CƠM

PHAN THIẾT MŨI NÉ

Vì sức khỏe gia đình bạn!

100% Cá Cơm

30N

Đặc biệt

KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN

KHÔNG PHẨM MÀU

Số tự công bố: 31 / PTMN / 2021

THÀNH PHẦN CẤU TẠO:
Thành phần chính (≥ 98%): Nước mắm cốt cá cơm (cá, muối)
Thành phần khác (≤ 2%): Chiết xuất nấm men, chất tạo ngọt (INS 955), hương tổng hợp.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:
Hàm lượng nitơ toàn phần: 30 ± 2 (g/l)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Nước mắm dùng để chấm thịt, cá, rau, đậu, chả giò... và làm gia vị trong chế biến thực phẩm.

HẠN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:
Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì
Bảo quản: Ở nhiệt độ thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp sau khi sử dụng. Sản phẩm có nguồn gốc từ thủy sản.
Chú ý: *Sự kết tinh muối có thể xảy ra, màu của nước mắm đậm dần theo thời gian khi đã mở ra sử dụng. Đây là hiện tượng tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.*

THÔNG TIN CẢNH BÁO:
Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng.
Không sử dụng đối với người có khả năng mẫn cảm với thành phần của sản phẩm.

8 936131 080142

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

KHANG HUNG PACKAGING

	Tên SP	**Nhãn Nước Mắm Cá Cơm 30N**	Khách hàng duyệt
	KT	18 x 10 cm	
	Dạng	In offset 4 màu,1 mặt	
	VL in	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 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 đạm, có hậu vị rõ.
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	≥ 30
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 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 29 tháng 12 năm 2021

TỔNG GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 3401100327 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM PHAN THIẾT - MŨI NÉ
TP. 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 – 0908.700.379 Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 21125516

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/Date: 27/12/2021
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:* **20/12/2021**

Ngày hẹn trả/ *Date of returning result:* **27/12/2021**

Tên mẫu/ *Sample name:* **NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ CƠM 30 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		5,2	5,0 - 6,5	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	260	≥ 245	TCVN 3701:2009 (*)
03	Nitơ tổng	g/L	30,1	≥ 10	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	16,1	30	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	53,5	≥ 35	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	$2,2 \times 10^2$	10^4	TCVN 4884-2:2015(*)
14	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	KPH	10	TCVN 7905-1:2008(*)
15	Arsen (As)	mg/L	0,92	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 cánh gián. Độ trong: Trong, không bị vẩn đục. Mùi: Mùi thơm nhẹ, dễ chịu, đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ. Vị: Ngọt đậm của đạm, có hậu vị rõ. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có.	Màu sắc: Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm. Độ trong: Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có). Mùi: Mùi đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ. Vị: Ngọt của đạm cá thuỷ phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có.	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 mắm 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" và TCVN 5107:2018 "Nước mắm nguyên chất ".

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số Chứng Thực: 1820 Quyển số: 01-SCT/BS
Ngày: 28-12-2021
PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. BÌNH HƯNG

TRƯỞNG PHÒNG
Head of laboratory

Nguyễn Thành Tín

GIÁM ĐỐC
Director

Nguyễn Thị Dung

Ngô Minh Toàn

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.