



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



BẢN TỰ CÔNG BỐ

NƯỚC MẮM CÁ CƠM

SUCHI 40 ĐỘ ĐẠM

SỐ 30/PTMN/2022

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/PTMN/2022

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 Hải, 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

Giấy chứng nhận hệ thống Phân tích môi nguy và Kiểm soát điểm tới hạn theo yêu cầu của HACCP Codex Alimentarius: 5065/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 SUCHI 40 ĐỘ ĐẬM

2. Thành phần:

Thành phần cấu tạo:

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

Thành phần khác ($\leq 2\%$): Chất điều vị (INS 640), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất bảo quản (INS 202), phẩm màu tổng hợp (INS 110), hương liệu 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. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

1.1 Chất liệu bao bì: Bao bì chứa đựng trực tiếp nước mắm là:

a) Các chai nhựa PET, thể tích: từ 39 ml đến 5 lít

b) Can nhựa, thể tích từ 19 lít đến 30 lít

c) Các chai thủy tinh, thể tích từ 39 ml đến 750ml

1.2 Quy cách đóng gói: Các chai được đựng trong hộp giấy hoặc thùng carton:

05 chai x 39ml, 06 chai x 60ml, 02 chai x 500 ml, 12 chai x 500 ml, 24 chai x 500 ml, 12 chai x 520 ml, 12 chai x 620 ml, 15 chai x 750 ml, 04 chai x 5 lít, 01 can x 20 lít, 01 can x 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 Khu chế biến Nước mắm, phường Phú Hải, thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

Nước mắm cá cơm truyền thống được chế biến từ cá cơm thân còn tươi nguyên (đánh bắt tại vùng biển Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận) và hòa trộn cùng muối biển. Qua thời gian hơn 12 tháng ủ chượp trong các thùng gỗ chuyên dụng, kết hợp phương pháp đầu rút, khuấy đảo truyền thống đã làm nên dòng sản phẩm nước mắm cốt thuần khiết.

Với bí quyết gia truyền và được sản xuất, chế biến trên dây chuyền công nghệ tiên tiến đạt chuẩn HACCP, ISO 22000: 2018 đã tạo ra loại nước mắm thơm ngon, mang đậm chất vị truyền thống.

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 Hải, TP. Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Website: www.nuocmamphanthietmuine.com
www.nuocmamtot.com

Tư vấn khách hàng: (028) 6654 1511 - (0252) 381 3156

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Nước mắm cá cơm



Đậm đà hương vị truyền thống

Số tự công bố: 30/PTMN/2022

THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

Thành phần chính ($\geq 98\%$): Nước mắm cốt (cá cơm, muối), nước.
Thành phần khác ($\leq 2\%$): Chất điều vị (INS 640), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất bảo quản (INS 202), phẩm màu tổng hợp (INS 110), hương tổng hợp.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHÍNH:

Hàm lượng nitơ toàn phần: 40 ± 2 (g/l)

Hàm lượng nitơ axit amin: $\geq 35\%$

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Dùng chấm trực tiếp hoặc làm gia vị 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 sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng.

Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm với các thành phần của sản phẩm.

Lưu ý: Hiện tượng kết tinh muối (dạng màng, bột mịn, hạt) và đậm màu trong quá trình bảo quản, sử dụng là hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.



Thể tích thực:
520 ml



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 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	40 ± 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 khoảng	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	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/mL	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 10 tháng 09 năm 2022 

TỔNG GIÁM ĐỐC



LÊ THỊ MỸ



VILAS 266

VIMCERTS 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: Xuan An Residential Area, Xuan An Ward, Phan Thiet City, Binh Thuan Province Tel: 0252.3822390 – 0908.700.379 Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 21125517

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 HẢI, 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 CÀ CÔM 40 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 Test result	GHITĐCPL Limit	Phương Pháp Thử Test method
01	pH		5,3	5,0 - 6,5	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	260	≥ 245	TCVN 3701:2009 (*)
03	Nitơ tổng	g/L	40,2	≥ 10	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	16,0	30	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	53,0	≥ 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=0,02)	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	1,4 x 10 ²	10 ⁴	TCVN 4884-2:2015(*)
14	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	KPH	10	TCVN 7905-1:2008(*)
15	Arsen (As)	mg/L	0,94	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 đậm, có hậu vị rõ. Tập 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 đậm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát. Tập chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có.	TCVN 3215:1979

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
8609
Số Chứng Thực.....Quyển số: 01-SCT/BS
Ngày.....08/10/2027



Lương Minh Triết

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".

TRƯỞNG PHÒNG
Head of laboratory
Quah

GIÁM ĐỐC
Director
Ngô Minh Toàn

Ghi chú/Remark: **Nguyễn Thành Tín**
 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.

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)



ENSURE YOUR SUCCESS

GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận Hệ thống Phân tích môi nguy và Kiểm soát điểm tới hạn của

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

Lô 47-48, khu chế biến nước mắm, phường Phú Hải, thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

HACCP CODEX Alimentarius (CXC1-1969, Rev. 2020)

Phạm vi được chứng nhận: Sản xuất Nước mắm cá và Nước chấm chay

Số Giấy chứng nhận: HA 202/3.21.03

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 12/10/2021 đến ngày 30/08/2024

Ngày chứng nhận lần đầu: 30/07/2012

Ngày đánh giá chứng nhận lại: 01/10/2021

Hiệu lực của chu kỳ chứng nhận gần nhất: Từ ngày 31/8/2018 đến ngày 30/8/2021



HACCP

TỔNG CỤC TRƯỞNG

Tổng cục TCĐLCL

ThS. Trần Văn Vinh

CHỦ TỊCH

Hội đồng Chứng nhận

TS. Phạm Hồng

PHÓ GIÁM ĐỐC PHỤ TRÁCH

Trung tâm Chứng nhận Phù hợp



Trần Quốc Dũng

QUACERT - 8 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam.

Hiệu lực của Giấy chứng nhận này có thể kiểm tra tại www.quacert.gov.vn