



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



BẢN TỰ CÔNG BỐ

**NƯỚC CHẤM CÁ CƠM
NHƯ HẢI 2 ĐỘ ĐẠM**

SỐ 33/PTMN/2022

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 33/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 CHẤM CÁ CƠM NHƯ HẢI 2 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 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951), chất bảo quản (INS 211), chất giữ màu (INS 330), phẩm màu tổng hợp (INS 110, 150a), hương liệu 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. 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

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, 15 chai x 900 ml, 12 chai x 1 lít, 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 KCB NƯỚC MẮM, P. PHÚ HÀI, TP. PHAN THIẾT, TỈNH BÌNH THUẬN.

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



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,
Phan Thiết, Bình Thuận, Việt Nam.

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

ĐT tư vấn: (028) 66541511 - (0252) 3813156



8 936131 080210

Thể tích thực: 1.000 ml



MŨI NÉ



Số công bố: 33/PTMN/2022

THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

- Thành phần chính (≥ 98%): Nước mắm cốt (cá cơm, muối), nước.
- Thành phần khác (≤ 2%): Chất điều vị (INS 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951), chất bảo quản (INS 211), chất giữ màu (INS 330), phẩm màu tổng hợp (INS 110, 150a), hương tổng hợp.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHÍNH:

- Hàm lượng nitơ toàn phần: ≥ 2(g/l)
- Hàm lượng nitơ axít amin: ≥ 35 %

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Nước chấm dùng để kho thịt, cá... và làm gia vị trong chế biến thực phẩm.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, mùi mạnh hoặc các loại hóa chất.

Chú ý: Sự kết tinh muối có thể xảy ra. 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 với người có khả năng mẫn cảm với các thành phần của sản phẩm.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT



PHAN THIẾT
NƯỚC MẮM - FISH SAUCE



Nước chấm
cá cơm

NHƯ HẢI[®]

MŨI NÉ



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,
Phan Thiết, Bình Thuận, Việt Nam.

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

ĐT tư vấn: (028) 66541511 - (0252) 3813156



8 936131 080234

Thể tích thực: 5 lít

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

THƠM NGON HƯƠNG VỊ VIỆT

Số công bố: 33/PTMN/2022

THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

- Thành phần chính (≥ 98%): Nước mắm cốt (cá cơm, muối), nước.
- Thành phần khác (≤ 2%): Chất điều vị (INS 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951), chất bảo quản (INS 211), chất giữ màu (INS 330), phẩm màu tổng hợp (INS 110, 150a), hương tổng hợp.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHÍNH:

- Hàm lượng nitơ toàn phần: ≥ 2(g/l)
- Hàm lượng nitơ axit amin: ≥ 35 %

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Nước chấm dùng để kho thịt, cá... và làm gia vị trong chế biến thực phẩm.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, mùi mạnh hoặc các loại hóa chất.

Chú ý: Sự kết tinh muối có thể xảy ra. 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 với người có khả năng miễn cảm với các thành phần của sản phẩm.
- NSX: Xem trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1	Màu sắc	Nâu cánh gián
2	Độ trong	Trong, không bị vẩn 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	Hàm lượng muối NaCl trong khoảng	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 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

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: 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 HẢI, 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 COM 2 ĐỘ ĐẬM**

Mô tả mẫu/ Sample description: **Mẫu đựng trong chai nhựa**

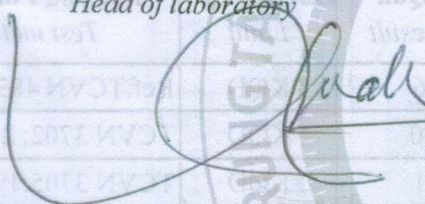
Số lượng/ Quantity: **01**

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết Quả Test result	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 chắm 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



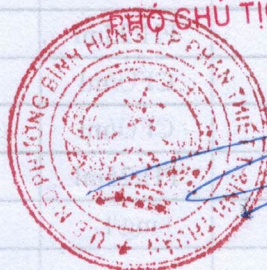
Ngô Minh Toàn

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số Chứng Thực..... 8 6 1 0..... Quyền số: 01-SCT/BS

Ngày..... 08-10-2022.....

PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. BÌNH HUNG



Lương Minh Triết

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).
- 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.