



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



# **BẢN TỰ CÔNG BỐ**

## **NƯỚC MẮM NHỈ RUỐC 30N**

SỐ 43 /PTMN/2022



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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 43/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](mailto:info@nuocmamphanthietmuine.com)

Mã số doanh nghiệp: 3401 108 327

Giấy chứng nhận hệ thống Phân tích mối 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 NHỈ RUỐC 30 ĐỘ ĐẠM**

**2. Thành phần:**

Thành phần cấu tạo: Nước mắm ruốc (ruốc, muối), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- 18 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, 18 chai x 300 ml, 24 chai x 330 ml, 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, P. PHÚ HÀI, TP. PHAN THIẾT,  
TỈNH BÌNH THUẬN.

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



170 mm

86 mm

**THÀNH PHẦN:**

Nước mắm ruốc (ruốc, muối),  
chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955)

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:**

Hàm lượng đậm đặc toàn phần: 30 ± 2 g/l

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

Dùng chấm trực tiếp hoặc làm gia vị chế  
biến thực phẩm.

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:**

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát,  
tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp  
ngay sau khi sử dụng. Sản phẩm có  
nguồn gốc thủy sản.

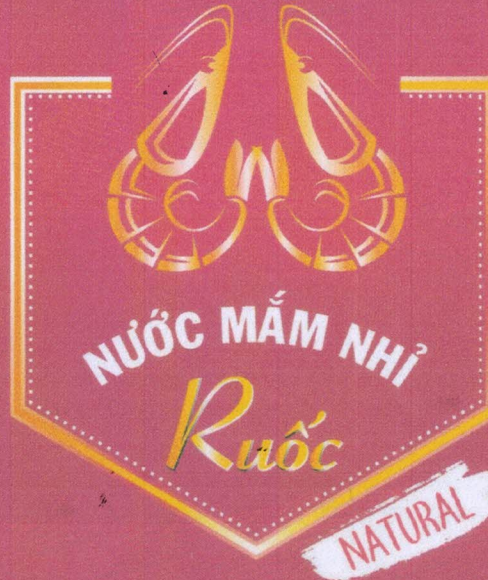
**CẢNH BÁO!** Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử  
dụng.



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

senFOOD

Hương Vị Tinh Đậm Sâu



Đặc Sản Phan Thiết

Sản phẩm chất lượng của:

**CÔNG TY TNHH SEN FOOD**

Địa chỉ: Lô 171 - B2.4 KDC số 2 trường đại  
học TĐTT Đà Nẵng, P. Hòa Khánh Nam,  
Q. Liên Chiểu, TP. Đà Nẵng, Việt Nam.

Hotline: 0905 49 96 49

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.

Số TCB: 43/PTMN/2022

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 18 tháng, kể từ ngày sản xuất

*Hiện tượng kết tinh muối (dạng mảng, 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: 300 ml



170x86 (mm)  
05/11/2022

	Tên SP	<b>NHÂN NƯỚC MẮM NHỈ SENFOOD</b>		Khách hàng duyệt
	KT	17 X 8.6 cm		
	Dạng	Decal fasson aw 0331		
	VL in	Decal fasson aw 0331	Làm mới <input checked="" type="checkbox"/> Tái bản <input type="checkbox"/>	



#### 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	30 ± 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 <sup>4</sup>
2	Coliforms	CFU/mL	10 <sup>2</sup>
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 21 tháng 11 năm 2022



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

**LÊ THỊ MỸ**





Số: 22115219

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
 TEST REPORT**

Ngày/Date: 15/11/2022

Trang/Page: 1

Nơi gửi mẫu/ Client: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU NƯỚC MẮM PHAN THIẾT - MỬI 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: 08/11/2022

Ngày hẹn trả/ Date of returning result: 15/11/2022

Tên mẫu/ Sample name: NƯỚC MẮM NHÍ RUỐC 30 ĐỘ ĐAM

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	GHTĐC P Limit	Phương Pháp Thử Test method
01	pH		5,2	4,5-6,5	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	250,3	≥ 200	TCVN 3701:2009 (*)
03	Nitơ tổng	g/l	30,0	> 10	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	22,8	30	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	55,1	≥ 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 <sup>2</sup>	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	2,4 x 10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	TCVN 4884-2:2015(*)
14	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	KPH	10	TCVN 7905-1:2008(*)
15	Arsen (As)	mg/L	0,88	1,0	AOAC 986.15 (*)
16	Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	0,05	TCVN 7604:2007

Chức Năng Chính



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. 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 đạm 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

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.

Nhận xét: 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”; quy chuẩn 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”.

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Số chứng thực: 2752. Quyền số: 01. SCT/BS

Ngày: 28 tháng 11 năm 2022

**TRƯỞNG PHÒNG**  
Head of laboratory

**GIÁM ĐỐC**  
Director

Nguyễn Thành Tín

**CHỦ TỊCH**



Nguyễn Đình Quát

**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.