



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



BẢN TỰ CÔNG BỐ

**NƯỚC MẮM CÁ CƠM
HẢI GIA 40N**

SỐ 09/PTMN/2022

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 09 /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

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 HẢI GIA 40 ĐỘ ĐẠM

2. Thành phần:

Thành phần cấu tạo:

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

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

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

Các chai thủy tinh, thể tích: 60 ml, 100ml, 180 ml, 250 ml, 310 ml, 500 ml, 520 ml, 730 ml, 750 ml.

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



06 chai x 60 ml
12 chai x 60 ml
48 chai x 60 ml
72 chai x 60 ml
09 chai x 100 ml
35 chai x 100 ml
06 chai x 180 ml
24 chai x 180 ml
04 chai x 250 ml
24 chai x 250 ml
04 chai x 310 ml
18 chai x 310 ml
02 chai x 500 ml
12 chai x 500 ml
02 chai x 520 ml
12 chai x 520ml
12 chai x 730 ml
12 chai x 750 ml

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

NHÃN NƯỚC MẮM CÁ CƠM HẢI GIA 40N_250ML (chai TT tròn)

150 mm

65 mm

Nước mắm cá cơm truyền thống được chế biến từ cá cơm than còn tươi nguyên (đánh bắt từ vùng biển Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận và hơn 100 công nghệ biến đổi) 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 đồng sản phẩm nước mắm với chuẩn khế.

Với tư 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 sản phẩm nước mắm thơm ngon, mang đậm chất và truyền thống.

Sản phẩm của:

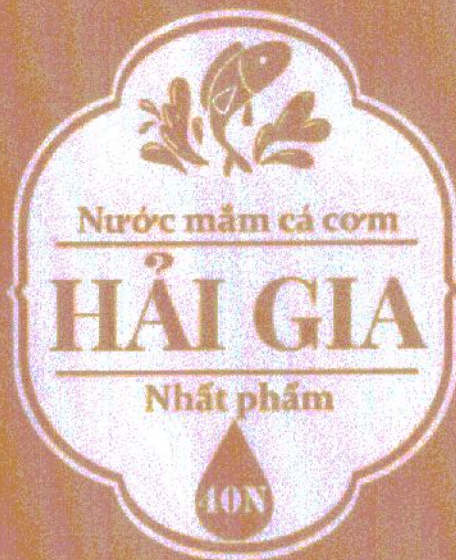
CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KHÁNH BÌNH

Địa chỉ: 74 Nguyễn Khánh Toàn, P. Vĩnh Hải, TP. Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.
Hotline: 0908.102.656 - 02586.283.668
Email: khaanhhinh8888@gmail.com

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 tư công bố: 09/PTMN/2022

Thành phần cấu tạo:

Thành phần chính (≥ 98%): Nước mắm cá cơm (cá cơm muối).
Thành phần khác (≤ 2%): Nước, chất điều vị (INS 621), chất ổn định (INS 415), chất tạo ngọt (INS 955), chất điều chỉnh độ acid (INS 339), chất bảo quản (INS 202), màu tổng hợp (INS 110), hương tổng hợp.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

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

Hướng dẫn sử dụng:

Hàng để chắm 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. Dùng kín nắp ngay sau khi sử dụng. Sản phẩm có nguồn gốc tự nhiên, sản.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng.
Không sử dụng để với người có khả năng mẫn cảm với thành phần của sản phẩm.

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 24 tháng, kể từ ngày sản xuất

Lưu ý: Hiện không có quy chuẩn ngành, bộ tiêu, hạt và dầm muối trong các thùng bảo quản, sẽ được bổ hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Thể tích thực:
250 ml



	Tên SP	nhãn nước mắm cá cơm Hải Gia 40N_250ml (TT tròn)		Ký duyệt	Thiết kế
	KT	150 x 65 mm (dài x cao)			
	Dạng	nhãn cuộn(dán máy), bo 4 góc			
	VL in	Giấy decal_fasson_aw0331	Làm mới <input checked="" type="checkbox"/> Tái bản <input type="checkbox"/>		
	Số màu(4)		Đen Xanh Đỏ Vàng		
	Ngày	06.04.2022			

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	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 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	$\leq 10^4$
2	Coliform tổng	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. *l.m*

Tp Phan Thiết, ngày 20 tháng 3 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]
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: 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 - 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: 20/12/2021

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

Tên mẫu/ Sample name: **NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ COM 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	GHTĐCP 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	PII/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 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; KQĐ: Không quy định.

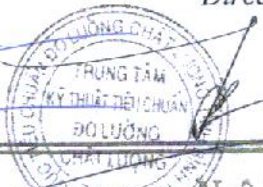
Kết luận: Mẫu nước mắm trên có các chỉ tiêu đã kiểm nghiệm nằm trong mức giới hạn tối đa cho phép theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm"; QCVN 8-2:2011/BYT "Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm" và TCVN 5107:2018 "Nước mắm nguyên chất".

Ngày.....28...02...2022.....

TRƯỜNG PHÒNG
Head of laboratory
Quach

PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. BÌNH HƯNG

GIÁM ĐỐC
Director



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 information must be 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.

Ngô Minh Toàn



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 - MỬI NẾ

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 TCBLCL

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