



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



BẢN TỰ CÔNG BỐ

**NƯỚC MẮM CÁ CƠM
HẢI GIA 10N**

SỐ 10/PTMN/2022

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 10 /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 10 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 điều chỉnh độ acid (INS 296), chất tạo ngọt (INS 955), chất bảo quản (INS 202), màu thực phẩm (INS 110), hương 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:

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

- a) Các chai thủy tinh, thể tích: 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

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

02 chai x 500 ml
12 chai x 500 ml
24 chai x 500 ml
02 chai x 520 ml
12 chai x 520ml
12 chai x 730ml
12 chai x 750ml
15 chai x 750 ml
18 chai x 750 ml
15 chai x 900 ml
12 chai x 1 lít
06 chai x 2 lít
04 chai x 5 lít
01 can x 20 lít
01 can x 30 lít

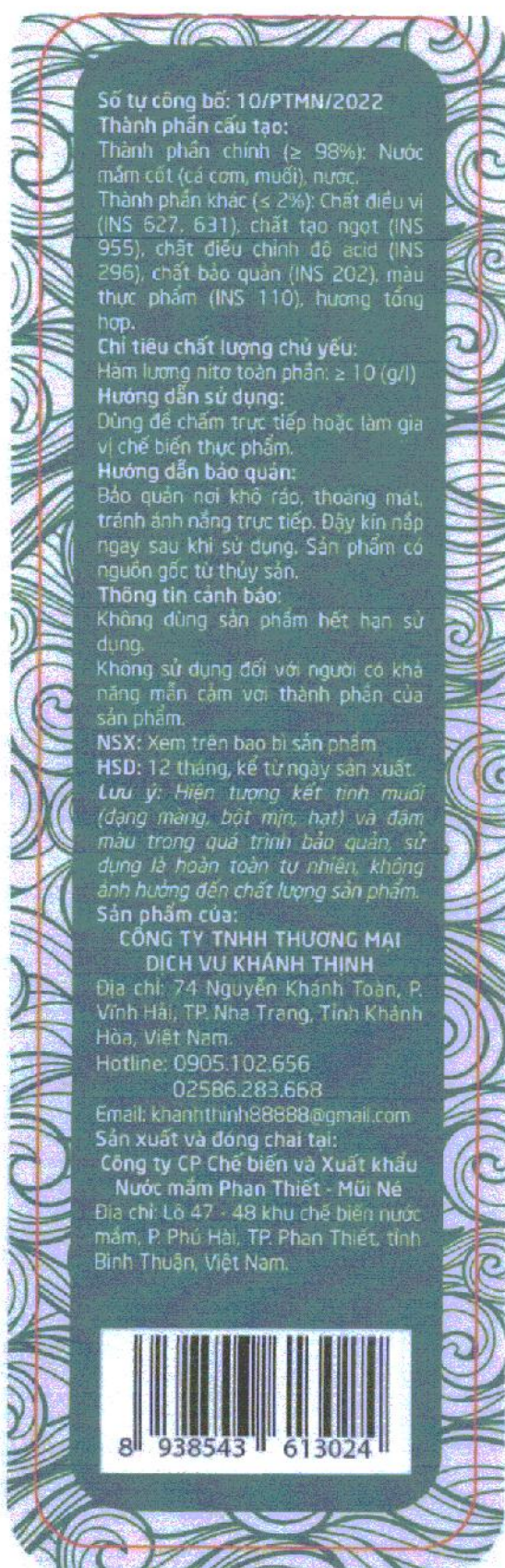
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:


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

105mm



	Tên SP	nhãn nước mắm cá cơm Hải Gia 10N_500ml (chai PET vuông)	Ký duyệt	Thiết kế
	KT	30 x 105mm (dài x cao)		
	Dạng	in offset 4 màu, cán bóng, cắt thành phẩm đứt rời riêng từng nhãn mặt trước riêng mặt sau riêng		

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	≥ 10
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	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. *ky*

Tp Phan Thiết, ngày 20 tháng 3 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC *ky*



ky
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: ttdcbinhthuan.vn

Số: 21125463

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 MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ COM 10 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		5,0	5,0 - 6,5	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	245	≥ 245	TCVN 3702: 2009
03	Nitơ tổng	g/L	10,1	≥ 10	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	15,1	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=0,02)	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	1,9 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	0,81	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	GHTDCP Limit	Phương Pháp Thử Test method
17	Cảm quan		Màu sắc: Nâu ánh 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. 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 đậm cá thủy 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.
 GHTDCP: Giới hạn tối đa cho phép; KQD: 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 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".

CHUNG THỰC BAN SẠO SỮNG VÀ HỘ AN QUÂN
 Số Chứng Thực: 1...0...9...7... Quyển số: 01-SCT/BS

TRƯỞNG PHÒNG
 Head of laboratory

Ngày.....28...02...2022....

GIÁM ĐỐC
 Director

PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. BÌNH HƯNG

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



Ngô Minh Toàn

- Ghi chú/Remark:
1. Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/Test result is valid only for test sample
 2. Thời gian lưu mẫu 5 ngày (kể từ ngày lưu trữ đến gửi)/Storage period is 5 days (As from the date of this report preparation)
 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 samples were submitted and identified by client
 5. (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận/Items are accredited by VILAS (TP) (*)
 6. LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/Items are tested by subcontractor

(Handwritten signature)

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



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