



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



# **BẢN TỰ CÔNG BỐ**

**NƯỚC MẮM CÁ CƠM  
NHĨ Ý 40N**

**SỐ 14/PTMN/2022**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số : 14 /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

Số Giấy chứng nhận hệ thống Phân tích môi 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 NHỈ Ý 40 ĐỘ ĐẠM**

**2. Thành phần:**

Thành phần cấu tạo:

Thành phần chính ( $\geq 98\%$ ): Nước mắm cá cơm (cá cơm, muối), chiết xuất nấm men.

Thành phần khác ( $\leq 2\%$ ): Chất tạo ngọt (INS 955), 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

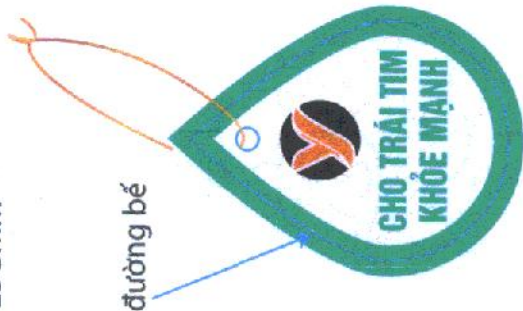
Địa chỉ: Lô 47-48 KCB NƯỚC MẮM, P. PHÚ HÀI, TP PHAN THIẾT, TỈNH  
BÌNH THUẬN.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**

# Nhãn nước mắm cá cơm Nhĩ Ý 40N\_250ml

32 x 42 mm  
Dây 15cm

Tag Giấy Ivory 300  
Lỗ 3mm



đường bé

150 mm



Nước Mắm Cá Cơm  
**NHĨ Ý**

- ✓ Cá cơm loại được chọn lọc
- ✓ Ủ chượp đến 12 tháng, lên men tự nhiên
- ✓ Áp dụng kỹ thuật thanh trùng siêu âm và được phơi nắng, rất dẻo liền hoàn toàn không gợn cặn → không gợn trở → muối (tự nhiên) → không gợn cặn.



40°N

Thích hợp với người cao huyết áp

GIẢM MUỐI



3 KHÔNG  
KHÔNG MUỐI  
KHÔNG CẶN

Chú ý: Hạn sử dụng không quá 12 tháng.  
• Hàm lượng natri trong phần: 40 ± 2 (g/l)  
• Hàm lượng axit amin tổng số tối thiểu: 3,30%

Thạch phần chính (liên hệ): Nước mắm cá cơm (cá cơm, muối), và các thành phần phụ (liên hệ): Chất tạo ngọt (MS 866), hương tổng hợp, chất bảo quản tự nhiên.  
Dùng để chấm hoặc ăn trực tiếp. Không nên gọt vỏ cá trước khi ăn.  
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp. Dùng lần đầu ngay sau khi sử dụng. Sản phẩm có nguồn gốc từ thủy sản.

Không có giấm dấm và nguyên tố bất lợi khác. Sản phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín và đạt chuẩn GMP.  
MS 866: Sản phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín và đạt chuẩn GMP.  
MS 866: Sản phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín và đạt chuẩn GMP.

Chuyên Ty Sản Xuất Trữ Dự Bị Hàng Ngày  
Địa chỉ: 10 Đường Lê Lợi, Phường Cầu Ông Thìn, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.  
Số điện thoại: 0985.215.323

Chuyên Ty Sản Xuất Trữ Dự Bị Hàng Ngày  
Địa chỉ: 10 Đường Lê Lợi, Phường Cầu Ông Thìn, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.  
Số điện thoại: 0985.215.323

Chuyên Ty Sản Xuất Trữ Dự Bị Hàng Ngày  
Địa chỉ: 10 Đường Lê Lợi, Phường Cầu Ông Thìn, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.  
Số điện thoại: 0985.215.323

Chuyên Ty Sản Xuất Trữ Dự Bị Hàng Ngày  
Địa chỉ: 10 Đường Lê Lợi, Phường Cầu Ông Thìn, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.  
Số điện thoại: 0985.215.323

Chuyên Ty Sản Xuất Trữ Dự Bị Hàng Ngày  
Địa chỉ: 10 Đường Lê Lợi, Phường Cầu Ông Thìn, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.  
Số điện thoại: 0985.215.323

		Tên SP		Khách hàng duyệt	
		KT			
Dạng		Nhân cuộn (đán máy), bo 4 góc, cán màng bóng, bề demit thành phẩm.			
Vl in		Decal xi bạc		Làm mới <input checked="" type="checkbox"/> Tái bản <input type="checkbox"/>	
Số màu(5)		Đen Xanh Đỏ Vàng Lót trắng			
Ngày		16.03.2022			
Hotline: 0934 80 90 21					



#### 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	$\geq 40$
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	$\leq 2.0$
2	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/L	$\leq 1.0$
3	Hàm lượng cadimi	mg/L	$\leq 1.0$
4	Hàm lượng thủy ngân	mg/L	$\leq 0.05$

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	$\leq 10$
4	Escherichia Coli	MPN/ml	0
5	Staphylococcus aureus	CFU/ml	$\leq 3$
6	Vibrio parahaemolyticus	PH/25ml	$\leq 10$
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. / *LM*

Tp Phan Thiết, ngày 25 tháng 3 năm 2022

**TỔNG GIÁM ĐỐC** *LM*



**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: tđcbinhthuan.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 CÁ CÒM 40 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		5,3	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 <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	1,4 x 10 <sup>2</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	0,94	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	GHTDCP 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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH  
Số Chứng Thực: 4 9 9 5 ..... Quyển số: 01-SCT/BS  
Ngày: 31-12-2021



PHÒNG CHẾ TẠO VÀ UBND P. BÌNH HƯNG

*Lương Minh Triều*

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; 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  
*Quach*

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 hạn 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 - MỬI 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)

<i>Phạm vi được chứng nhận:</i>	Sản xuất Nước mắm cá và Nước chấm chay
<i>Số Giấy chứng nhận:</i>	HA 202/3.21.03
<i>Hiệu lực Giấy chứng nhận:</i>	Từ ngày 12/10/2021 đến ngày 30/08/2024
<i>Ngày chứng nhận lần đầu:</i>	30/07/2012
<i>Ngày đánh giá chứng nhận lại:</i>	01/10/2021
<i>Hiệu lực của chu kỳ chứng nhận gần nhất:</i>	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