



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



# **BẢN TỰ CÔNG BỐ**

**NƯỚC MẮM CÁ CƠM  
NHĨ Ý 10N**

**SỐ 15/PTMN/2022**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số : 15 /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 10 ĐỘ ĐẠM**

**2. Thành phần:**

Thành phần cấu tạo:

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

Thành phần khác ( $\leq 2\%$ ): Chất điều vị (INS 627,631), chất ổn định (INS 415), 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 HẢI, TP PHAN THIẾT, TỈNH  
BÌNH THUẬN.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**



Nước Mắm  
Truyền Thống

NHĨ

Ý

MỠI

10°N



Thể tích thực:  
500 ml

**Chỉ tiêu chất lượng:**

Hàm lượng nitơ toàn phần:  $\geq 10$  (g/l)

Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ tổng:  $> 35\%$

**Thành phần cấu tạo:**

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

Thành phần khác ( $< 2\%$ ): Chất điều vị (INS 627, 631), chất tạo ngọt (INS 955), chất ổn định (INS 415), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất bảo quản (INS 202), màu thực phẩm (INS, 110), hương tổng hợp.

**Hướng dẫn sử dụng:**

Dùng để 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 từ thủy sản.

**Thông tin cảnh báo:**

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

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 12 tháng, kể từ ngày sản xuất.

*Lưu ý: Hiện tượng kết tinh muối (dạng màng, 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.*

Số tự công bố: 15/PTMN/2022

Sản phẩm của:

**CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT  
THƯƠNG MẠI NHĨ Ý**

Địa chỉ: Số 16/14 Nguyễn Văn Cừ,  
KP.5, Thị trấn Trảng Bom, Huyện  
Trảng Bom, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

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.

**Hotline: 0985.215.323**



ISO 22000:2018







Nước Mắm  
Truyền Thống

NHĨ

Ý

MỚI

10°N



Thể tích thực:  
900 ml

**Chỉ tiêu chất lượng:**

Hàm lượng nitơ toàn phần:  $> 10$  (g/l)  
Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ tổng:  $\geq 35\%$

**Thành phần cấu tạo:**

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

Thành phần khác ( $\leq 2\%$ ): Chất điều vị (INS 627, 631), chất tạo ngọt (INS 955), chất ổn định (INS 415), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất bảo quản (INS 202), màu thực phẩm (INS 110), hương tổng hợp.

**Hướng dẫn sử dụng:**

Dùng để 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 từ thủy sản.

**Thông tin cảnh báo:**

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng.

Không sử dụng đối với người có khả năng mẫn cảm với thành phần của sản phẩm.

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 12 tháng, kể từ ngày sản xuất.

**Lưu ý:** Hiện tượng kết tinh muối (dạng màng, 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.

Số tự công bố: 15/PTMN/2022

Sản phẩm của:

**CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT  
THƯƠNG MẠI NHĨ Ý**

Địa chỉ: Số 16/14 Nguyễn Văn Cừ, KP.5,  
Thị trấn Trảng Bom, Huyện Trảng Bom,  
Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

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.

Hotline: 0985.215.323



ISO 22000:2018





#### 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	$\geq 10$
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	$\leq 2.0$
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	$\leq 0.05$





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: tdcbinhthuan.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 CƠM 10 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	GHTDCP 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 <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	1,9 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	0,81	1,0	AOAC 986.15 (*)
16	Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	0,05	TCVN 7604:2007



STT Số.	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 đậm, 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 đậm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chật. Tập chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không đục 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 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".

CHỖ THỰC HÀNH SƠ ĐỒ VÀ BẢN CHÍNH  
Số Chứng Thực.....1.0.9.7.....Quyển số: 01-SC/BS

TRƯỞNG PHÒNG  
Head of laboratory

Ngày.....2.8.02.2022.....

GIÁM ĐỐC  
Director

PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. BÌNH HƯNG

*(Handwritten signature)*  
Nguyễn Thành Tuấn

*(Handwritten signature)*  
Nguyễn Minh Toàn



- Ghi chú/Remark:
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/The result is only for test sample
  - Thời gian lưu mẫu 5 ngày (kể từ ngày hẹn trả kết quả)/Sample storage period is 5 days (As from the date of this reporting period)
  - 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) Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/Items are tested by subcontractor
  - LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/Not detected

*(Handwritten signature)*  
Nguyễn Thị Dung





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)

<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: Từ ngày 31/8/2018 đến ngày 30/8/2021</i>	



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