



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 16/PTMN/2022

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : 16 /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 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 cốt (cá cơm, muối), nước.

Thành phần khác ($\leq 2\%$): Chất điều vị (INS 627,631,640), 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:

- 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:

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.

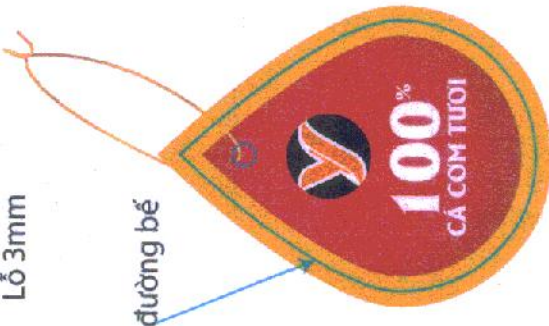
III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nhãn nước mắt cá cơm Nhĩ Ý 40N_500ml TT tròn

195 mm

36 x 47 mm
Dây 15cm

Tag Giấy Ivory 300
Lỗ 3mm



110 mm



Nước Mắt Cá Cơm NHĨ Ý

✓ Cá cơm tươi được chọn lọc
✓ Ủ chượp 12h, 12 tháng, lên men tự nhiên
✓ Áp dụng kỹ thuật khuấy đảo truyền thống (nước biển chứa trong lọ sạch và được phơi nắng, rồi đảo lên hoàn giữa trong gỗ chượp → thung gỗ tre → mồi lu (lu sạch)) → thung gỗ chượp

ISO 9001:2015
HACCP CERTIFIED



Nước Mắt Cá Cơm NHĨ Ý

100% CỐT CÁ CƠM

40°N

GIẢM MẶT

Cho trái tim khỏe mạnh

Chỉ tiêu chất lượng

- Hàm lượng natri trong phần: 40 ± 2 (g)
- Hàm lượng chất béo: 40 ± 3%

Thành phần các loại:

- Nước mắt cá (tươi, muối), nước, chất phân bón (2.5%), Chất bảo quản (0.05, 0.2, 0.4), chất ổn định (MS, 4.5), chất tạo ngọt (MS, 0.05), chất điều chỉnh độ acid (MS, 0.05), chất bảo quản (MS, 0.05), chất phân (MS, 1.0), chất tạo ngọt.

Thành phần vi chất:

- Dùng để thêm vào: 1kg nước, 1kg muối, 1kg gia vị chế biến được phân.
- Không chất bảo quản**
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp. Chỉ ăn vào ngày hôm sau khi sử dụng. Sản phẩm có nguồn gốc tự nhiên.
- Không ăn kèm tỏi:**
- Không dùng kèm gừng tỏi, ớt, tiêu, ớt chuông.
- Không sử dụng để chế biến cá khô, cá lạng muối, cá muối tươi phân, cá sá, cá chim.
- MSX: Xem trên bao bì sản phẩm
- MSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
- Lưu ý: Phải dùng kỹ thuật khuấy đảo truyền thống (nước biển chứa trong lọ sạch và được phơi nắng, rồi đảo lên hoàn giữa trong gỗ chượp → thung gỗ tre → mồi lu (lu sạch)) → thung gỗ chượp
- Số tài công bố: 16/2/TM/2022

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI NHĨ Ý
Địa chỉ: Số 16/16 Ngõ 16/16 Trần Chí, KP.5, Thị trấn Trảng Bùn, Huyện Trảng Bùn, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Sản xuất và đóng chai tại:
Công ty CP Chế biến và Xuất khẩu nước mắm Phan Thiết - Mã Nê
Địa chỉ: Lũ 47-48 Khu di tích biển nước mắm, P. Phú Hải, TP. Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Hà Nội: **500 ml**
Hotline: **0905.215.323**

 <p>Hotline: 0984 80 90 21</p>	Tên SP	Nhãn Nước Mắt Cá Cơm Nhĩ Ý 40N 500ml (TT Tròn)		
	KT	19.5 x 11 cm (dài x cao), Tag 36 x 47mm		
	Dạng	Nhãn 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(S)	<input type="checkbox"/> Đen <input checked="" type="checkbox"/> Xanh <input type="checkbox"/> Đỏ <input type="checkbox"/> Vàng <input type="checkbox"/> Lót trắng		
Ngày	16.03.2022			
Khách hàng duyệt				

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	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. *l.m*

Tp Phan Thiết, ngày 25 tháng 3 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC *l.m*



l.m
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 - 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 COM 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 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	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	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

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

PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. BÌNH HƯNG



Lương Minh Triết

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 cơ 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
Quah

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 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(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.



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



HACCP

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