

CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN KHU VỰC 1

Địa chỉ: Số 36, ngõ 61, phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, q Hai Bà Trưng, tp Hà Nội

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 06/TSKV1/2019

**NƯỚC MẮM THỦY SẢN 1 *hiệu* CÁ CHIM TRẮNG
NHA TRANG 18gN/l**

HÀ NỘI – NĂM 2019



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/TSKV1/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thủy sản Khu vực 1

Địa chỉ: Số 36, ngõ 61, phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, tp Hà Nội

Điện thoại: 02439713041 Fax: 0243 6363632

E-mail: Thuysankv1@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0100103545

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 245/2016/NNPTNT-HAN,

Ngày cấp 25 tháng 11 năm 2016. Nơi cấp: Chi cục nông lâm sản và Thủy sản Hà nội

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Nước mắm THỦY SẢN 1 hiệu Cá Chim Trắng Nha Trang 18 gN/l**

2. Thành phần: Nước mắm bán thành phẩm được chế biến từ Cá biển tươi, muối ăn, INS 627, INS 631, INS 950, INS 150c

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

+ Hướng dẫn sử dụng sản phẩm: Sản phẩm dùng ăn liền, xào nấu hay pha chế tùy theo khẩu vị

+ Bảo quản ở nhiệt độ thường. Để nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp

+ Thời hạn bảo quản tốt nhất: 24 tháng kể từ ngày đóng chai(để thời gian càng lâu thì sẽ sẫm màu của nước mắt, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói:

+ Chai thủy tinh, chai nhựa 160ml, 180ml, 200ml, 250ml, 300ml, 350ml, 450ml, 480ml, 500ml, 550ml, 600ml, 700ml, 750ml, 1000ml,
+ Can nhựa 2 lít, 3l, 5l, 20l, 10l/1 can

- Chất liệu bao bì:

+ Thủy tinh hoặc nhựa tổng hợp. Chai thủy tinh đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-4:2015/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm sứ...

+ Chai, can nhựa đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

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

- Tên công ty: Công ty Cổ phần Thủy sản khu vực 1 – Chi nhánh Hà nội

- Địa chỉ: Số 116 Hà Huy Tập, Thị trấn Yên Viên, huyện Gia Lâm, Hà nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm bản tự công bố này)



SEAPRODEX VIET NAM
CÔNG TY CP THỦY SẢN KHU VỰC 1
Trụ sở: 36/61 Lạc Trung, Hà Nội, Việt Nam
ĐT: 024 3971 3040
Địa chỉ sản xuất: đường phố 56/116 Hà Huy Tập,
Thị trấn Yên Viên, Huyện Gia Lâm, Hà Nội

Nước Mắm
THỦY SẢN 1
hiệu **CÁ CHIM TRẮNG**
Nha Trang

*Fishsauce
Excellent
Quality*

Thể tích thực:
1.000 ml

18 g/L

Sản phẩm được chế xuất theo phương pháp cổ truyền, hương thơm đặc trưng của nước mắm cá, vị mặn dịu, ngọt có hậu!
SS 23/2017/THH-XNCB

8935016501208

THỦY SẢN KHU VỰC 1 - THỦY SẢN KHU VỰC 1 - THỦY SẢN KHU VỰC 1 - THỦY SẢN KHU VỰC 1

Ngày 7-10-19

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN KHU VỰC 1

Điện thoại: 02439713040

Fax: 0243 6362632

NƯỚC MẮM THỦY SẢN 1 *hiệu* CÁ CHM TRẮNG NHA TRANG 18gN/l

- Chỉ tiêu chất lượng:

- + Hàm lượng ni tơ tổng số 18 ± 3 g/l
- + Thành phần: Nước mắm bán thành phẩm được chế biến từ cá biển tươi, muối ăn, INS 627, INS 631, INS 950, INS 150c
- + Thể tích thực:
- + Ngày sản xuất: in trên bao bì
- + Hạn sử dụng: 02 năm kể từ ngày đóng chai
- + Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
- + Để nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp
- + Sản phẩm dùng ăn liền, xào nấu hay pha chế tùy theo khẩu vị

San chiết và đóng gói tại: Công ty Cổ phần thủy sản Khu vực 1 – Chi nhánh Hà nội

Địa chỉ: Số 116 Hà Huy Tập, Thị trấn Yên Viên, huyện Gia Lâm, Hà nội

TCB sản phẩm số: 06/TSKV1/2019

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn quốc gia về nước mắm TCVN 5107:2003
- Quy chuẩn Việt nam 8-2:2011/BYT Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/06/2015 Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- QĐ 3742/2001/QĐ-BYT “ Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm”.

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.

Hà Nội, ngày 10 tháng 10 năm 2019

GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH



GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH
Nguyễn Thành Phát

CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN KHU VỰC 1	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	TCB: 06/TSKV1/2019
	NƯỚC MẮM THỦY SẢN 1 <i>hiệu CÁ CHIM TRẮNG</i> NHA TRANG 18gN/l	Có hiệu lực từ ngày 10 tháng 10 năm 2019

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 06/TSKV1/2019

NƯỚC MẮM THỦY SẢN 1 *hiệu CÁ CHIM TRẮNG* NHA TRANG 18gN/l

I. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái, độ trong: Thể lỏng, trong, hơi sánh. Không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)
- Màu sắc: Màu tự nhiên từ nâu vàng đến nâu đậm
- Mùi vị: Thơm đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt của đậm, có vị mặn nhưng không mặn chát
- Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng Nito tổng số	g/l	18±3
2	Hàm lượng Nito Axit amin so với Nito tổng số	%	≥ 35
3	Hàm lượng Nito Amoniac trên Nito tổng số	%	≤ 20
4	Hàm lượng muối	g/l	245 - 295

1.3. Các chỉ tiêu kim loại nặng: Hàm lượng kim loại nặng phù hợp Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

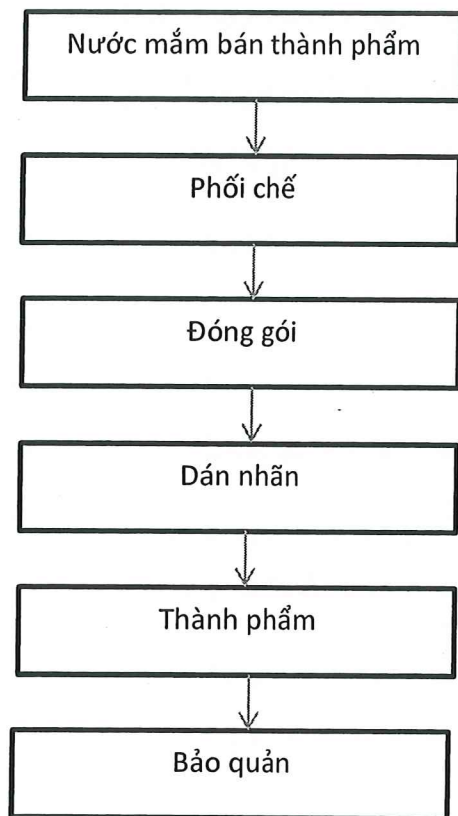
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng thủy ngân	mg/l	≤ 0.05
2	Hàm lượng Cadimi	mg/l	$\leq 1,0$
3	Hàm lượng asen	mg/l	$\leq 1,0$
4	Hàm lượng Chì	mg/l	$\leq 2,0$

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật đáp ứng quy định tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/mL	$\leq 10^4$
2	Escherichia Coli	CFU/mL	Không có
3	Coliforms	CFU/mL	$\leq 10^2$
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	≤ 3
5	Clostridium perfringens	CFU/mL	≤ 10
6	Salmonella spp	CFU/ 25mL	Không có
7	Vibrio parahaemolyticus	MPN/mL	≤ 10

2. Quy trình sản xuất

2.1. Sơ đồ quy trình sản xuất



2.2. Thuyết minh quy trình

Nước mắm bán thành phẩm được mua từ các cơ sở đã được cấp giấy phép sản xuất từ vùng biển Nha Trang sản xuất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Sau khi thu mua, nước mắm bán thành phẩm được phối chế với các chất phụ gia INS 627, INS 631, INS 950, INS 150c chiết vào các chai đủ dung tích đã công bố, dán nhãn và đóng vào các thùng carton bảo quản ở nhiệt độ thường.

Hà nội, ngày 10 tháng 10 năm 2019

GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH



GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH

Nguyễn Thành Phát