

# **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: 16/TSKV1/2019

### **DẪM CỐT THỦY SẢN 1**

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: 16/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](mailto: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: **DÁM CỐT THỦY SẢN 1**

2. Thành phần:

- Gạo tẻ thơm + gạo nếp, cón thực phẩm, chủng nấm, men rượu, nước sạch
- Phụ gia thực phẩm: Acid acetic băng(INS 260)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

+ Hướng dẫn sử dụng sản phẩm: Sản phẩm dùng pha chế nước chấm, chế biến các món ăn

+ Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, đậy kín sau khi sử dụng

+ Thời hạn bảo quản tốt nhất: 24 tháng kể từ ngày đóng chai. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói:

+ Chai thủy tinh, chai nhựa 100ml, 150ml, 160ml, 180ml, 200ml, 250ml, 270ml, 280ml, 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.

4. 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)**

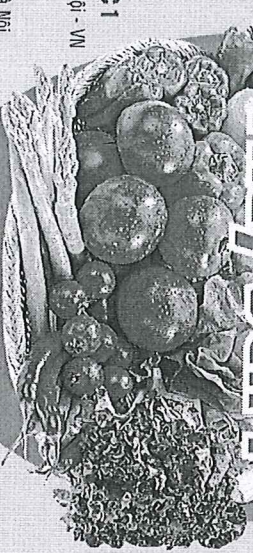


SEARODEX VIETNAM

Nguyên Chất

# Dấm Cốt

## Thủy Sản 1



# Dấm Cốt

## Nguyên chất

Dấm cốt được sản xuất theo phương pháp cổ truyền, lên men tự nhiên.

Thơm ngon, chua dịu.

Bảo đảm vệ sinh thực phẩm.

**Thành phần:** Gạo tẻ thơm + gạo nếp, men rượu, chùng dấm, cốt thực phẩm, nước sạch.

**Phụ gia:** INS 260

**Chỉ tiêu chất lượng chính:**

Hàm lượng axit toàn phần > 45 g/l

**Sử dụng:** Dùng để pha chế nước chấm, chế biến các món ăn.

**Bảo quản:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, đậy kín sau khi sử dụng.

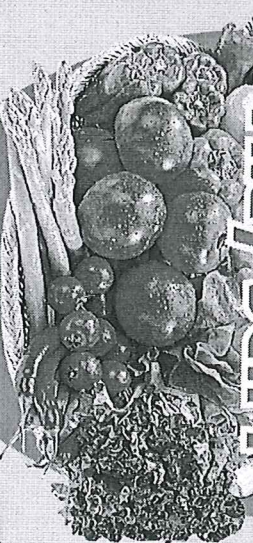
**Số TCB:**

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Nguyên Chất

# Dấm Cốt

## Thủy Sản 1



8 935016 501765

Thể tích thực: 270 ml

CÔNG TY CP THỦY SẢN KHU VỰC 1

Trụ sở: 36/61 Lạc Trung - HBT - Hà Nội - VN

ĐT: 024 3971 3040

Địa chỉ sản xuất: Số 116 Hà Huy Tập,

Thị trấn Yên Viên, Huyện Gia Lâm, Hà Nội

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM

### CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN KHU VỰC 1

Điện thoại: 02439713040

Fax: 0243 6362632

### THỦY SẢN 1 DẪM GẠO HÀ NỘI

- Chỉ tiêu chất lượng:

+ Hàm lượng axit toàn phần  $\geq 45\text{g/l}$

+ Thành phần: Gạo tẻ thơm + gạo nếp, cón thực phẩm, chủng  
dấm, men rượu, nước sạch

+ Phụ gia thực phẩm: Acid acetic băng (INS 260)

+ Thê tích thực:

+ Ngày sản xuất: in trên bao bì

+ Hạn sử dụng: 02 năm kể từ ngày đóng chai

+ Hướng dẫn sử dụng sản phẩm: Sản phẩm dùng pha chế nước chấm, chế  
biến các món ăn

+ Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, đậy kín sau khi sử dụng

Sản xuất 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: 16/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 5107:2018
- 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	TCCS: 16/TSKV1/2019
	DẤM CỐT THỦY SẢN 1	Có hiệu lực từ ngày 10 tháng 10 năm 2019

## TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 16/TSKV1/2019

### DẤM CỐT THỦY SẢN 1

#### I. Yêu cầu kỹ thuật:

##### 1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái, độ trong: Thê lỏng, trong. Không vẩn đục, không lắng cặn
- Màu sắc: Màu tự nhiên
- Mùi vị: Thơm, không có mùi lạ
- Vị: chua
- 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 axit toàn phần( theo axit acetic)	g/l	≥ 45
2	Hàm lượng Axit vô cơ	Định tính	Âm tính
3	Aflatoxin tổng số	µg/l	0

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	$\leq 0.05$
2	Hàm lượng Cadimi	mg/l	$\leq 1.0$
3	Hàm lượng asen	mg/l	$\leq 0.2$
4	Hàm lượng Chì	mg/l	$\leq 0.5$

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.

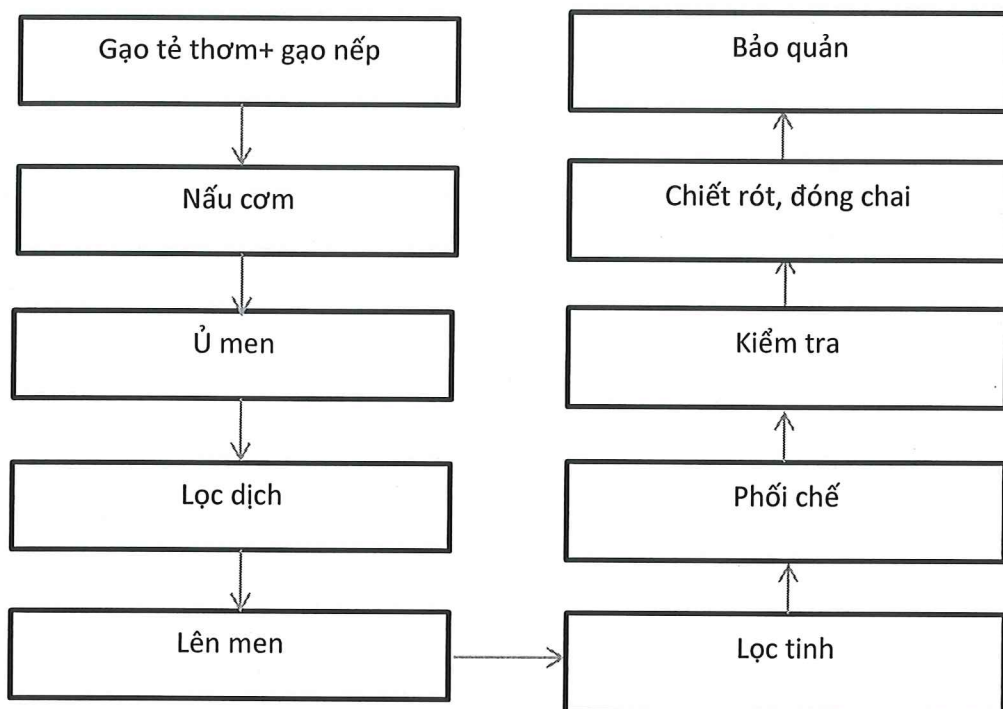
-Hàm lượng độc tố vi nấm: Theo QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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	$\leq 3$
3	Coliforms	CFU/mL	$\leq 10^2$
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	$\leq 10^2$
5	Salmonella spp	CFU/ 25mL	0
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	MPN/mL	$\leq 10^2$



## 2. Quy trình sản xuất

### 2.1. Sơ đồ quy trình sản xuất



### 2.2. Thuyết minh quy trình

+ Nguyên liệu: Gạo tẻ thơm + gạo nếp được cân đo theo khối lượng theo tỉ lệ nhất định tiến hành vo sạch, loại bỏ tạp chất

+ Nấu cơm: Gạo sau khi đã chuẩn bị được cho vào thiết bị nấu thành cơm trong thời gian nhất định. Cơm sau khi nấu đảm bảo chín đều không sống hoặc cháy.

+ Làm nguội và trộn men rượu: Cơm sau khi nấu đạt yêu cầu sẽ được làm nguội về nhiệt độ thường tiến hành rắc men rượu theo tỷ lệ nhất định ủ kín trong vòng 03 ngày tạo điều kiện cho quá trình lên men

+ Ngâm nước: Sản phẩm sau khi ủ men sẽ được đổ vào thùng sạch và đổ thêm nước sạch theo quy chuẩn nước ăn uống ( QCVN 01: 2009/BYT) theo tỷ lệ nhất định và để ủ trong vòng 03 ngày.

+ Lọc dịch: Sản phẩm sau khi đạt yêu cầu sẽ được qua thiết bị lọc lấy dịch và loại bỏ bã cơm.

+ Cấy chủng nấm+ cón thực phẩm: Sản phẩm sau khi lọc sẽ được cấy thêm chủng men nấm và cón thực phẩm(2%) sau đó tiếp tục ủ trong thời gian 15 – 20 ngày đến khi kiểm tra sản phẩm đạt yêu cầu nhất định thì tiến hành quá trình tiếp theo.

+ Lọc tinh: Sản phẩm đạt yêu cầu về chất lượng sẽ được lọc tinh đảm bảo sản phẩm trong suốt không lẫn tạp chất, cặn bã.

Phối chế: Sau khi lọc tinh sản phẩm sẽ được phối chế với phụ gia INS 260 để sản phẩm đạt được chất lượng như trong công bố

+ Chiết rót và đóng chai: Sản phẩm đạt các chỉ tiêu chất lượng như trong công bố sẽ được chiết rót vào chai theo thể tích nhất định, dán nhãn mác, ghi ngày sản xuất hạn sử dụng , đóng vào thùng cacton và nhập kho bảo quản.

Hà nội, ngày 10 tháng 10 năm 2019

**GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH**



GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH  
*Nguyễn Thành Phát*

