

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
KHÁNH HÒA

ĐẾN

Số: 561
Ngày: 18/1/25

Chuyển:
Số và ký:

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/HaiLong/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỦY SẢN HẢI LONG NHA TRANG

Địa chỉ: Lô C3, C4, C5, C6 và một phần C7- KCN Suối Dầu – Xã Suối Tân – Huyện Cam Lâm – Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 02583743296

Fax: 02583743358

E-mail: info@dragonwaves.com

Mã số doanh nghiệp: 4200599194

Số Giấy chứng nhận sự phù hợp Hệ thống HACCP: HACCP.019.2.23. Ngày Cấp/Nơi cấp: 06/11/20

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 3

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: ĐUÔI CÁ NGỪ CÒN DA, CÒN XƯƠNG ĐÔNG LẠNH

2. Thành phần: 100% Đuôi Cá Ngừ

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, thể hiện trên tem dán vào bao bì sản phẩm

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

4.1. Qui cách đóng gói: đóng gói trong túi PA hút chân không, túi PE.

- Sản phẩm có khối lượng tịnh 500 g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu khách hàng.

- Khối lượng tịnh/ thùng carton: 10 kg hoặc tùy thuộc vào đơn đặt hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trong túi PA/PE đảm bảo vệ sinh theo yêu cầu của Bộ Y tế.

5. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ < -18°C hoặc ở ngăn đá tủ lạnh, không cấp đông lại sản phẩm sau khi đã rã đông.

6. Hướng dẫn sử dụng: Rã đông trong ngăn mát tủ lạnh ngay trước khi sử dụng, nấu chín trước khi ăn.

7. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với thành phần trên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- TCVN 5289-2006: Tiêu chuẩn Việt Nam áp dụng cho thủy sản đông lạnh-yêu cầu vệ sinh.

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./.

Cam Lâm, ngày 10 tháng 4 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Võ Thị Mỹ Linh

Ô nhiễm kim loại nặng
sinh vật trong sản phẩm
câu vệ sinh

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH THỦY SẢN HẢI LONG NHA TRANG	Tên nhóm sản phẩm	Số: 02/HaiLong/2025
	ĐUÔI CÁ NGỪ CÒN DA, CÒN XƯƠNG ĐÔNG LẠNH	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan: Tiêu chuẩn cơ sở

TT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Cơ thịt đàn hồi
2	Màu sắc	Màu tự nhiên
3	Mùi	Mùi tanh tự nhiên
4	Tạp chất	Không có

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo TCVN 5289-2006: Tiêu chuẩn Việt Nam áp dụng cho thủy sản đông lạnh-yêu cầu vệ sinh.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6
2	E.coli	CFU/g	10^2
3	S.aureus	CFU/g	10^2
4	Cl. perfringens	CFU/g	10^2
5	Salmonella	/25g	Không có
6	V.parahaemolyticus	/25g	Không có

1.3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,3
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	1,0
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	1,0

1.4. Hàm lượng Histamine: Theo TCVN 5289-2006: Tiêu chuẩn Việt Nam áp dụng cho thủy sản đông lạnh-yêu cầu vệ sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Histamine	mg/kg	100



ĐUÔI CÁ NGỪ CÒN DA, CÒN XƯƠNG ĐÔNG LẠNH

Tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân sản xuất và chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH Thủy Sản Hải Long Nha Trang

Địa chỉ: Lô C3, C4, C5, C6 và một phần C7- KCN Suối Dầu – Xã Suối Tân – Huyện Cam Lâm – Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

- Sản xuất tại Việt Nam
 - Thành phần: 100% Đuôi Cá Ngừ
 - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ < -18°C hoặc ở ngăn đá tủ lạnh, không cấp đông lại sản phẩm sau khi đã rã đông
 - Hướng dẫn sử dụng: Rã đông trong ngăn mát tủ lạnh ngay trước khi sử dụng, nấu chín trước khi ăn.
 - Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với thành phần trên.
 - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Khối lượng tịnh: 500 g, 1 kg, 2 kg...
 - NSX: Xem trên bao bì
 - Số tự công bố: 02/HaiLong/2025
 - Nhà phân phối: CÔNG TY TNHH VUA BIỂN- ĐÀM VĨNH HƯNG
 - Cửa hàng trưng bày:
 - 27B Nguyễn Thông, phường Võ Thị Sáu, quận 3
 - 38 Lê Quang Kim, phường 9, quận 8
- Và các đại lý, cửa hàng phân phối trên toàn quốc
Điện thoại: 02839302388- Hotline: 0938389018

Handwritten signature



ĐUÔI CÁ NGỪ CÒN DA, CÒN XƯƠNG ĐÔNG LẠNH

Sản xuất tại Việt Nam bởi: Công ty TNHH Thủy Sản Hải Long Nha Trang

- Địa chỉ: Lô C3, C4, C5, C6 và một phần C7- KCN Suối Dầu – Xã Suối Tân – Huyện Cam Lâm – Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- Thành phần: 100% Đuôi Cá Ngừ
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $< -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ở ngăn đá tủ lạnh, không cấp đông lại sản phẩm sau khi đã rã đông
- Hướng dẫn sử dụng: Rã đông trong ngăn mát tủ lạnh ngay trước khi sử dụng, nấu chín trước khi ăn.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với thành phần trên.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Khối lượng tịnh: 500 g,...
- NSX: Xem trên bao bì
- Số tự công bố: 02/HaiLong/2025

BẢNG KẾT QUẢ PHÂN TÍCH HÓA HỌC

CHEMICAL ANALYSIS RESULT

Số (No.): 193HH / 03 / 2025

Nơi sản xuất/ Manufacturer : Công ty TNHH Thủy sản Hải Long Nha Trang

Tên mẫu/ Name of sample : Đuôi cá nưừ còn da, còn xương đông lạnh

Ngày sản xuất/ Production Date : 18 / 03 / 2025

Ngày lấy mẫu/ Date of receiving : 18 / 03 / 2025

Ngày phân tích/ Date of analysis: 18 / 03 / 2025

Trình trạng mẫu/ State of samples : bao bì kín, nguyên vẹn, bảo quản tốt

TT (No.)	Mã số mẫu (ID No.)	Số lô (Lot No.)	Mô tả mẫu (Descriptions of sample)	Chỉ tiêu/ Criteria					
				Histamine	Mercury (Hg) (Thủy ngân)	Lead (Pb) (Chì)	Cadmium (Cd) (Cadimi)	Salt (Muối)	Moisture (Độ ẩm)
1	1803HLP01.11		Đuôi cá nưừ còn da, còn xương đông lạnh	7.233	0.068	ND	ND		
Đơn vị/ Unit				mg/Kg	mg/Kg	mg/Kg	mg/Kg	%	%
Phương pháp kiểm tra/ Testing method				Bioo Scientific, CAT 1032 - ELISA	AOAC 971.21	AOAC 999.10	AOAC 999.10	TCVN 3701.09	TCVN

Date: 18 / 03 / 2025

Giám Đốc Cty TNHH TS Hải Long Nha Trang

Director of Dragonwaves Frozen Food Factory Co.,LTD



Võ Thị Mỹ Linh



VILAS 298

Date: 18 / 03 / 2025

Trưởng PTN

Chief of Laboratory

Hua Hoang Thien

* Ghi chú : - Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm tại thời điểm phân tích (The results are valid on the tested sample(s) only).

- Kết quả này không được sao chép một phần ngoại trừ toàn bộ nếu không được sự đồng ý của PTN (This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of chief of laboratory)

- Các chỉ tiêu được BoA công nhận (The criterias had certified by BoA) : Histamine, Mercury (Hg), Lead (Pb), Cadmium (Cd).

- Khi có yêu cầu thông tin về độ không đảm bảo đo xin liên hệ PTN (On request about information of uncertainty in measurement, please contract our laboratory).

- ND: Not Detected

- LOD: Histamine: 5.0mg/Kg; Hg: 0.02mg/Kg; Pb: 0.03mg/Kg; Cd: 0.01mg/Kg

DRAGON WAVES FROZEN FOOD FACTORY CO., LTD

LABORATORY OF CHEMISTRY AND BIOLOGY

Lot C3, C4, C5, C6 and a part of C7 - Suoi Dau Industrial Zone - Khanh Hoa Province

Tel : 84258 3743296

Fax: 84258 3743358

Số tài liệu: BM07.QT/CL09

Lần ban hành: 02

Ngày hiệu lực: 01/06/21

Số trang: 1/1

BẢNG KẾT QUẢ PHÂN TÍCH VI SINH

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS RESULT

Số (No.): 160VS / 03 / 2025

Đơn vị sản xuất/ Manufacturer : Công ty TNHH Thủy sản Hải Long Nha Trang

Tên mẫu/ Name of sample : Đuôi cá ngừ còn da, còn xương đông lạnh

Ngày sản xuất/ Production Date : 18 / 03 / 2025

Ngày lấy mẫu/ Date of receiving : 18 / 03 / 2025

Ngày phân tích/ Date of analysis: 18 / 03 / 2025

Trình trạng mẫu/ State of samples : bao bì kín, nguyên vẹn, bảo quản tốt

TT (No.)	Mã Số Mẫu (ID No.)	Số Lô (Lot No.)	Mô Tả Mẫu (Descriptions of sample)	Chỉ Tiêu/ Criteria														
				TPC (30°C)	Coliforms	E.coli	Staphylococcus aureus	Salmonella	Shigella	Vibrio parahaemolyticus	Vibrio cholerae	Mould	Yeasts	Sulphite reducing Clostridia	Clostridium perfringens	Listeria monocytogenes		
1	1803HLP01.11		Đuôi cá ngừ còn da, còn xương đông lạnh	4.8x10 ³		<10	<10	Neg			Neg						<10	
Đơn vị/ Unit				CFU/g	CFU/g	CFU/g	CFU/g	25g	25g	25g	25g	CFU/g	CFU/g	CFU/g	25g			
Phương pháp kiểm tra/ Testing method				TCVN 9977: 2013	TCVN 9975: 2013	TCVN 9975: 2013	NMKL 66- 2009	NMKL 71-99	NMKL 151-95		NMKL 156 - 1997	NMKL 98-05	NMKL 56-15	TCVN 4991: 2005	NMKL 136-10			

Date: 22 / 03 / 2025

Giám Đốc Cty TNHH TS Hải Long Nha Trang

Director of Dragonwaves Frozen Food Factory Co.,LTD



Date: 22 / 03 / 2025

Trưởng PTN

Chief of Laboratory

Hua Hoang Thien

Võ Thị Mỹ Linh

* Ghi chú : - Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm tại thời điểm phân tích (The results are valid on the tested sample(s) only).

- Kết quả này không được sao chép một phần ngoại trừ toàn bộ nếu không được sự đồng ý của PTN (This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of chief of laboratory)

- Các chỉ tiêu được BoA công nhận (The criterias had certified by BoA): TPC, Coliforms, E.coli, Staphylococcus aureus, Salmonella, Vibrio parahaemolyticus, Mould and Yeasts, Clostridia khử sulphite, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes.

- Neg (Negative): âm tính; Pos (Positive): dương tính.

Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm

WON: FST250305934-2

Date/ Ngày: 21-Mar-2025

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH THỦY SẢN HẢI LONG NHA TRANG
Lô C3, C4, C5, C6 và một phần C7, KCN Suối Dầu, Xã Suối Tân, Huyện Cam Lâm, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Name of sample provided by client (Tên mẫu được khách hàng cung cấp) : Đuôi cá ngừ còn da, còn xương đông lạnh

Sample description (Mô tả mẫu) : Sample in plastic bag / Mẫu đựng trong túi nhựa

Source of sample (Nguồn mẫu) : Sample was submitted by client/
Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng

Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 18-Mar-2025

Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 18-Mar-2025

Testing Results / Kết quả thử nghiệm

No./ STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Method / Phương pháp
1	Hàm lượng Methyl thủy ngân ^(Δ)	mg/kg	Không phát hiện	0,30	FST-WI06 chapter 20 (2023) (Ref. AOAC 988.11) (GC/μECD)

Note / Ghi chú:

- This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện.
- All parameters were accredited ISO/IEC 17025 by BoA or AOSC (symbol Δ) after the parameters are accredited ISO/IEC 17025 by AOSC, except for the parameters marked with an asterisk (*)/ Tất cả các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025 bởi BoA hoặc AOSC (ký hiệu Δ) sau chỉ tiêu là được công nhận ISO/IEC 17025 bởi AOSC, ngoại trừ những chỉ tiêu được đánh dấu (*).

On behalf of Intertek Vietnam - Cantho branch

Director/ Giám Đốc

Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Can Tho City - Food Office & Laboratory: M10, 11, 12, 13, Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam
HCM City-Food Laboratory: Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
 Email: cs.cantho@intertek.com
 Website: www.intertek.com / www.intertek.vn

