

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM CÁ CƠM BÃI DÀI
Xã Cam Hải Đông
Huyện Cam Lâm, Tỉnh Khánh Hòa
Số 47-001

Hồ sơ gồm có:

1. Bản tự công bố sản phẩm.
2. Mẫu nhãn dự kiến.
3. Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm.

Cam Lâm, ngày *07* tháng *04* năm 2025

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/cơ sở sản xuất nước mắm cá cơm Bãi Dài /2025

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

Tên tổ chức: **CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM CÁ CƠM BÃI DÀI**

Địa chỉ: **đường N2, đại lộ Nguyễn Tất Thành, thôn Cù hin, xã Cam Hải Đông, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hoà.**

Điện thoại: **0988.970.470** Email: **nuocmambaidai19@gmail.com**

Mã số doanh nghiệp: **3718005770**

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: **177/2023/NNPTNT - KH** Ngày Cấp: **27/09/2023** Nơi cấp: **CHI CỤC QLCL NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN KHÁNH HOÀ**

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **nước mắm cá cơm nguyên chất Song Linh Bãi Dài.**
2. Thành phần: **75% cá cơm và 25% muối biển.**
3. Hàm lượng nitơ toàn phần: **30 g/L.**
4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: **24 tháng từ ngày đóng chai.**
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: **60ml, 330ml, 525ml hoặc theo nhu cầu thị trường.**
 - Chất liệu bao bì: **bao bì thủy tinh hoặc theo nhu cầu thị trường.**

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm nước mắm cá cơm nguyên chất của cơ sở sản xuất nước mắm cá cơm Bãi Dài đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

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

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Giới hạn định lượng |
|-----|----------------|--------|---------------------|
| 1 | Chì (Pb) | Mg/L | 0,05 |
| 2 | Cadimi(Cd) | Mg/L | 0,015 |
| 3 | Asen (As) | Mg/L | 0,03 |
| 4 | Thủy Ngân (Hg) | Mg/L | 0,02 |

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Mức công bố |
|-----|--|--------|-----------------------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí tại 30 ⁰ C | CFU/ml | 4,0 x 10 ⁰ |
| 2 | Coliforms | CFU/ml | <1 |
| 3 | Escherichia coli | /ml | Không được có |
| 4 | Staphylococcus aureus | MPN/ml | 0 |
| 5 | Clostridium perfringens | CFU/ml | <1 |
| 6 | Salmonella spp | /25ml | Không được có |
| 7 | Vibrio parahaemolyticus | CFU/ml | <1 |

- Tiêu chuẩn: TCVN 5107:2018: Nước mắm

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Mức công bố |
|-----|---|--------|-------------|
| 1 | Nitơ Tổng số | g/L | 30 |
| 2 | Nitơ axit amin, % so với nitơ toàn phần | % | 49 |

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 07 tháng 04 năm 2025



Võ Ngọc Linh

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

NUỚC MẮM CÁ CƠM NGUYÊN CHẤT SONG LINH BÃI DÀI

Thành phần: 75% cá cơm và 25% muối biển.

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng nitơ toàn phần $\geq 30\text{g/l}$
- Hàm lượng nitơ axit amin $\geq 49\text{g/l}$ (so với nitơ toàn phần)

Sản xuất và đóng chai tại: CSSX nước mắm cá cơm Bãi Dài.

- Đường N2, thôn Cù Hin, xã Cam Hải Đông, Cam Lâm, Khánh Hòa.

Xuất xứ: Việt Nam.

Hotline: 0988.97.470

Ngày đóng chai: sẽ được in trên nhãn sản phẩm vào ngày đóng chai.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp hoặc làm gia vị khi chế biến món ăn.

Cách bảo quản: Đậy kín nắp. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Thông tin cần biết: Sản phẩm có hiện tượng kết tinh muối và sẫm màu theo thời gian là hiện tượng tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng.

Hạn sử dụng: 24 tháng từ ngày đóng chai.

Thể tích thực: 60 ml, 330 ml, 525 ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

Số/No: VLAB0-250317-013/1

.Trang/ Page: 3/3

| STT No. | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER | ĐƠN VỊ UNIT | PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD | LOQ | KẾT QUẢ RESULT |
|---------|---|----------------|--|-------|-------------------|
| 15 | Hàm lượng Béo tổng Total fat content | g/100ml | TCVN 3703:2009 ^(a) | 0,3 | KPH/ND |
| 16 | Hàm lượng Cacbonhydrat Carbohydrate content | g/100ml | FAO, Food and Nutrition P.77, 2003 | 0,3 | KPH/ND |
| 17 | Năng lượng Calories | Kcal/100ml | FAO, food and Nutrition P77 2003 | - | 75,5 |
| 18 | Hàm lượng Natri (Na) Sodium content | mg/100ml | VLAB-CH-TP-204 ^(a) (Ref.AOAC 969.23) | - | 9209 |
| 19 | Hàm lượng muối Salt content | g/L | TCVN 3701:2009 ^(a) | - | 250 |
| 20 | Hàm lượng nitơ tổng số Total Nitrogen content | g/L | TCVN 3705: 1990 ^(a) | - | 30,1 |
| 21 | Hàm lượng nitơ axit amin, % so với nitơ toàn phần Amino acid Nitrogen, % of total Nitrogen | % | TCVN 3705: 1990 ^(a) | - | 49,2 |
| 22 | Hàm lượng nitơ amoniac, % so với nitơ toàn phần Nitrogen amoniac, % of total Nitrogen | % | TCVN 3706: 1990 | - | 18,9 |
| 23 | Hàm lượng Chì (Pb) Lead content | mg/L | AOAC 2015.01 ^(a) | 0,05 | KPH/ND |
| 24 | Hàm lượng Cadimi (Cd) Cadmium content | mg/L | AOAC 2015.01 ^(a) | 0,015 | KPH/ND |
| 25 | Hàm lượng Asen (As) Arsenic content | mg/L | AOAC 2015.01 ^(a) | 0,03 | KPH/ND |
| 26 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) Mercury content | mg/L | AOAC 2015.01 ^(a) | 0,02 | KPH/ND |

Ghi chú: (a): Chỉ tiêu được công nhận (ISO/IEC 17025), (s): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ, (s'): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ được chỉ định, (s''): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được công nhận (ISO/IEC 17025). LOD: Giới hạn phát hiện, LOQ: Giới hạn định lượng, (*): Chỉ tiêu được chỉ định, KPH/ND: Không phát hiện/Not detected, (a): Items are accredited (ISO/IEC 17025), (s): Items are tested by subcontractor, (s'): Items are tested by appointed subcontractor, (s''): Items are tested by subcontractor and accredited (ISO/IEC 17025). LOD: Limit of detection, LOQ: Limit of quantitation, (*): Items are appointed. Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test report is a unified whole, No part of this test report may be copy without the written consent of VietLabs.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử; (1) thông tin do khách hàng cung cấp; Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/Test results are valid only on tested sample; (1) information provided by clients; Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.
Ngày ban hành/ Issue date: 07/10/2024

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company
26 Đường D1A, KDC Trí Kiệt, P. Phước Long B, TP. Thủ Đức, TP.HCM
26 Street D1A, Tri Kiet Residence Area, Phuoc Long B ward, Thu Duc City, HCMC
Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center:

Hồ Chí Minh: 60-62 Đường số 2, P. Phú Hữu, TP. Thủ Đức, TP.HCM
60-62 Street 2, Phu Huu ward, Thu Duc City, HCMC
Cần Thơ: L6 K5-12 Đường số 5, P.Long Tuyền, Q.Bình Thủy, TP.Cần Thơ
LK5-12 Street 5, Long Tuyen ward, Binh Thuy District, Can Tho City
Bạc Liêu: 479 Đường Cao Văn Lầu, P.5, TP Bạc Liêu, T. Bạc Liêu
479 Cao Van Lau Street, Ward 5, Bac Lieu City, Bac Lieu Province
Cà Mau: 214B Đường Nguyễn Đình Chiểu, P.8, TP Cà Mau, T.Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ward 8, Ca Mau City, Ca Mau Province