

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/Công ty Cổ phần Chế Biến Thủy Hải sản Liên Thành/2020
(TCCS: 04/LT/2020)

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty Cổ phần Chế Biến Thủy Hải sản Liên Thành.**

Địa chỉ: 243 Bến Vân Đồn, Phường 5, Quận 4, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.39430790

Fax: 028.38267435

Email: Lienthanh1906@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0302359405

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 163/2017/CCNB-CNĐK. Ngày cấp: 26/10/2017.

Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản Nam Bộ.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Nước mắm (Hàm lượng Protein 62,5 g/L)

2. Thành phần:

- Nguyên liệu:

+ Nước mắm nguyên chất (cá cơm, muối) 90%, nước, muối, gạo men đỏ.

- Phụ gia:

+ Chất điều vị (INS 621, INS 627, INS 631, INS 640); Chất điều chỉnh độ acid (INS 330);
Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955); Chất bảo quản (INS 202); Phẩm màu tổng hợp (INS 150a); Hương nước mắm tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách bao gói: Thê tích thực ở 20 °C từ 150 ml đến 20 lít hoặc tùy theo nhu cầu thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị và được ghi rõ trên nhãn.

- Chất liệu bao bì: Chai thủy tinh, nhựa PET, PE phù hợp sử dụng cho chứa đựng thực phẩm, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

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

- Tên thương nhân: Công ty Cổ phần Chế biến Thủy Hải sản Liên Thành - phân xưởng Đóng Gói Bao Bì.

- Sản xuất tại: 595/37 Xô Viết Nghệ Tĩnh, P.26, Q.Bình Thạnh, Tp.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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



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 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- QCVN 12-4:2015/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- Quyết Định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- Thông Tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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. *zaker*

TP. Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 02 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

CHỖ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Hưng Đạo



ban Giám Đốc
PHÓ GIÁM ĐỐC

Nhà

Nguyễn Văn Hưng Đạo



Sản xuất độc quyền cho
**LIÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ
THƯƠNG MẠI P. HỒ CHÍ
MINH (SAIGON CO-OP)**
Địa chỉ: 695 - 203 Nguyễn
Trãi, Phường Phạm
Ngũ Lão, Quận 1, Thành
phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (028) 3820.5733 -
FAX: (028) 3838.9750
Chịu trách nhiệm về hàng
hóa

**CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ
BIẾN THỦY HẢI SẢN LIÊN
THÀNH**
Địa chỉ: 243 Bến Vân Đồn,
Phường 3, Quận 4, Thành
phố Hồ Chí Minh.
Sản xuất tại:
**CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ
BIẾN THỦY HẢI SẢN LIÊN
THÀNH - PHÂN XƯỞNG
ĐÔNG GÒI BẠO BÌ.**
Địa chỉ: 595/37 Xô Viết
Nghệ Tĩnh, Phường 26,
Quận Bình Thạnh, Thành
phố Hồ Chí Minh.
Theo công bố số:
01/Công ty Cổ phần Chế
Biến Thủy Hải sản Liên
Thành/2020
Sản xuất tại Việt Nam

NSX và HSD: xem trên nhãn chai

Thành Phần:
Nước mắm nguyên chất
(cá cơm, muối) 90%, nước,
muối, gao, men đỏ. Chất
điều vị (INS 621, INS 627,
INS 631, INS 640); Chất
điều chỉnh độ acid (INS
330); Chất tạo ngọt tổng
hợp (INS 955); Chất bảo
quản (INS 202); Phẩm màu
tổng hợp (INS 150a);
Hương nước mắm tổng
hợp.

**Hàm lượng Nitơ tổng số
(NTS): 2,10 g/l**
**Hàm lượng Nitơ axit
amin/NTS: 2,35 %**
Hướng Dẫn Sử Dụng:
Làm nước chấm hoặc gia vị
chế biến thức ăn.
Hương dẫn bảo quản:
Để nơi khô ráo, tránh ánh
nắng trực tiếp và đậy nắp
kín sau khi sử dụng.

Thông tin cảnh báo:
Không dùng sản phẩm
hết hạn sử dụng. Không
sử dụng đối với người
có khả năng mẫn cảm
với các thành phần của
sản phẩm.
Lưu ý: Hiện lượng kết tinh
muối và đạm màu trong
quá trình sử dụng và bảo
quản là hoàn toàn tự
nhiên, không ảnh hưởng
đến chất lượng sản phẩm.

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thể tích thực ở 20°C:
500 ml

sản xuất từ
Cá cơm



- 20.02.20

ban Giám đốc
PHO GIAM ĐỐC



Nguyễn Văn Hưng Đạo

COOP

Select

Nước Mắm
HÀM LƯỢNG PROTEIN 62,5 g/l
FISH SAUCE

BÌNH LỎN TIẾT KIỆM HƠN

SAFETY CHOICE • HỮU NGHĨ THỰC

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

NSX và HSD: xem trên nhãn chài

Thành phần:
Nước mắm nguyên chất (cá, cơm, muối) 90%, nước, muối, gôm men đỏ, Chất điều vị (INS 621, INS 627, INS 631, INS 640); Chất điều chỉnh độ acid (INS 330); Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955); Chất bảo quản (INS 202); Phẩm màu tổng hợp (INS 150a); Hương nước mắm tổng hợp.

Hàm lượng Nitơ tổng số (NTS): ≥ 10 g/l
Hàm lượng Nitơ axit amin/NTS: ≥ 35%
Hương Dẫn Sử Dụng: Lọc nước, chắt, hoặc gia vị chế biến thực ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Thể tích thực ở 20°C: 2 lít

Sản xuất từ **Cá cơm**

Sản xuất địa: quốc gia Việt Nam
LIÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI TP. HỒ CHÍ MINH (SAIGON CO-OP)
Số 1 Nguyễn Văn Thủ, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh
ĐT: (028) 3793 3233 - FAX: (028) 3938 9259
Chi nhánh miền Bắc: Công ty Cổ phần Chế biến Thủy Sản Liên Thành
Số 10 Nguyễn Văn Thủ, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
Số 10 Nguyễn Văn Thủ, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
Số 10 Nguyễn Văn Thủ, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
Số 10 Nguyễn Văn Thủ, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.

20.02.20

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00091316
Mã số kết quả: AR-19-VD-096922-01 / EUVNHC-00084206



Công Ty Cổ Phần Chế Biến Thủy Hải Sản Liên Thành
243 Bến Vân Đồn, Phường 5, Quận 4
TP. Hồ Chí Minh
Việt Nam



Tên mẫu: NƯỚC MẮM (Hàm lượng protein 62,5 g/L)
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 01/11/2019
Thời gian thử nghiệm: 01/11/2019 - 06/11/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 06/11/2019
Mã số PO của khách hàng: J8SF191101002-BL

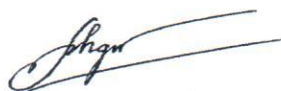
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD333 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD344 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VD369 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 ml	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
4	VD374 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ml	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD382 VD (a) <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	/25 ml	TCVN 7905-1:2008 (ISO 21872-1:2007)	Không phát hiện
6	VD0G4 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	3.3x10 ²
7	VD0G7 VD (a)(d) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
8	VD222 VD (a) Nitơ	g/l	TCVN 3705:1990	10.8
9	VD231 VD (a) Nitơ-amoniac (NH ₃ -N)	g/l	TCVN 3706:1990	0.98
10	VD232 VD (a) Nitơ Amin-Amoniacc	g/l	TCVN 3707:1990	8.12
11	VD919 VD (a) Protein	g/l	TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)	67.2
12	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.80
13	VD270 VD (a) Muối (NaCl)	g/l	TCVN 3701:2009 (AOAC 937.09)	235
14	VD882 VD N-acid amin/ N tổng	%	TCVN 3708:1990; TCVN 3705:1990	66.1
15	VD03L VD (a) Sunset Yellow (E110)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD=10)
16	VD0AS VD (a) Acesulfam kali (E950)	mg/kg	BS EN 12856:1999 mod	175

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD30A VD (a)(f) Kali sorbat	mg/kg	ISO 22855:2008 mod	669
18	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
19	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
20	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
21	VD900 VD (a) Arsen vô cơ (As)	mg/l	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-238)	Phát hiện vết (<0.05)
22	VD1NF VD (a) Nitơ-acid amin	g/l	TCVN 5107:2018	7.14
23	VD976 VD Nitrogen-Ammonia/Total Nitrogen	%	TCVN 3705:1990; TCVN 3706:1990	9.07
24	VDSUC VD (a) Sucralose (E955)	mg/kg	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=150)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 03/12/2019

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho k quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế