

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 12/Công ty Cổ phần Chế Biến Thủy Hải sản Liên Thành/2020  
(TCCS: 12/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.

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 112,5 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: Thẻ 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.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 09 tháng 04 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN** *Zuhar*

**PHÓ GIÁM ĐỐC**



*Nguyễn Văn Hưng Đạo*

ban Giám Đốc  
PHÒNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Văn Hưng Đạo

COOP

# Select

## Nước Mắm

HÀM LƯỢNG PROTEIN 112,5 g/l  
FISH SAUCE

18  
pê Đạm

Sản xuất từ  
Cá cơm



Thể tích thực ở 20°C  
**1,8 lít**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

Thương hiệu, chất lượng, độ tinh khiết, độ an toàn của sản phẩm, độ ngon ngọt của sản phẩm, các thành phần của sản phẩm, trong quá trình sử dụng và bảo quản là hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.



Sản xuất độc quyền cho:  
LIÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI TỈNH HỒ CHÍ MINH (SAIGON CO-OP)  
Địa chỉ: 174 - 203 Nguyễn Thái Học, Phường Phạm Ngũ Lão,  
Quận 1, TP. HCM. Điện thoại: 028.3920.5733 - FAX: 028.3938.9250  
Chịu trách nhiệm về hàng hóa:  
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN LIÊN THÀNH  
Địa chỉ: 243 Bến Vân Đồn, Phường 5, Quận 4,  
TP. HCM. Điện thoại: 028.3938.9250  
Sản xuất tại:  
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN LIÊN THÀNH -  
PHẦN XƯỞNG BÔNG GỎI BAO BÌ,  
Địa chỉ: 96/27 Xô Viết Nghệ Tĩnh, Phường 26,  
Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.  
Thùng công bố ở:  
17/Công ty Cổ Phần Chế Biến Thủy Hải Sản Liên Thành/2020  
Sản xuất tại Việt Nam

Thành phần:  
Nước mắm nguyên chất (cá cơm),  
Nước, 30% nước muối, gia vị, chất  
đạm, chất béo, chất bột, chất xơ,  
INS 631, INS 440i, Chất điều chỉnh  
độ acid (INS 330), Chất tạo ngọt  
tổng hợp (INS 955), Chất bảo quản  
(INS 202), Phẩm màu tổng hợp (INS  
120, INS 121), Chất tạo màu (INS 122).  
Hàm lượng nitơ axit amin (N/A) ≥ 3,5%  
Hương Dền Sơ Dụng.  
Làm nước chấm hoặc gia vị chế  
biến các món ăn. Không nên dùng  
để nướng, chiên, xào, rang.  
Hương vị: Bền vững.  
Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực  
tiếp và đậy nắp kín sau khi sử dụng.

MSX và HSD, xem bên trong chai

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00091317  
Mã số kết quả: AR-19-VD-096923-01 / 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 112,5 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)	1.3x10 <sup>5</sup>
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	18.5
9	VD231 VD (a) Nitơ-amoniac (NH <sub>3</sub> -N)	g/l	TCVN 3706:1990	2.87
10	VD232 VD (a) Nitơ Amin-Amoniacc	g/l	TCVN 3707:1990	13.6
11	VD919 VD (a) Protein	g/l	TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)	116
12	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	5.32
13	VD270 VD (a) Muối (NaCl)	g/l	TCVN 3701:2009 (AOAC 937.09)	243
14	VD882 VD N-acid amin/ N tổng	%	TCVN 3708:1990; TCVN 3705:1990	57.8
15	VD03L VD (a) Sunset Yellow (E110)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD=10)
16	VD30A VD (a)(f) Kali sorbat	mg/kg	ISO 22855:2008 mod	753

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/l	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
18	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
19	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
20	VD900 VD (a) Arsen vô cơ (As)	mg/l	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-238)	Phát hiện vết (<0.05)
21	VD1NF VD (a) Nitơ-acid amin	g/l	TCVN 5107:2018	10.7
22	VD976 VD Nitrogen-Ammonia/Total Nitrogen	%	TCVN 3705:1990; TCVN 3706:1990	15.5
23	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 kết 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