

—DEPUIS—
1906

LIÊN THÀNH

Số: 01.../CTLT-P.KTKCS

TP.HCM ngày 11 tháng 01 năm 2023

V/v: Thông báo bổ sung thiết kế nhãn sản phẩm.

Kính gửi: Ban quản lý an toàn thực phẩm TP.Hồ Chí Minh.

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Chế Biến Thủy Hải Sản Liên Thành gửi lời cảm ơn chân thành đến Ban quản lý an toàn thực phẩm TP.Hồ Chí Minh đã hỗ trợ Công ty Liên Thành trong thời gian qua.

Vừa qua, Công ty Liên Thành có gửi đến Ban quản lý an toàn thực phẩm TP.Hồ Chí Minh Bản tự công bố sản phẩm của sản phẩm sau:

STT	TÊN SẢN PHẨM	NGÀY NỘP HỒ SƠ
1	Nước mắm cao đậm Liên Thành Nhãn Ngọc (TCCS: 15/LT/2022)	14/12/2022

Theo Khoản 4, Điều 5, Nghị định 15/2018/NĐ-CP, Công ty Liên Thành xin thông báo đến Ban quản lý an toàn thực phẩm TP.Hồ Chí Minh về việc bổ sung thiết kế nhãn sản phẩm của sản phẩm nêu trên có dung tích 150ml (đính kèm nhãn sản phẩm).

Công ty Liên Thành cam kết tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo trên nhãn sản phẩm mới phù hợp với bản tự công bố đã nộp ngày 14/12/2022.

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên
- Lưu Phòng NSHC



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Minh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC



Nguyễn Minh Hùng

MỀP DẪN

nhãn NGỌC
VỊ NGON HƯƠNG THƠM

ISO 9001 - 2015
HACCP

Địa chỉ: Công ty Cổ phần Chế biến Thủy Hải Sản Liên Thành, Viphong, Xã Bình Yên Định, P.2, Q.4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
☎ : (028) 3943 0790
☎ : (028) 3926 7435
✉ : www.nuocmamlientheng.vn
✉ : lientheng198@nuocmamlientheng.vn

Sản xuất tại: 99637 Xã Việt Nghệ Tĩnh, P.26, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
TCCC: HLT/2022
NSX & HSD: Xem trên bao bì

150 ml
Tỷ lệ dịch: 60%
CÓT NHI

THÀNH PHẦN: Cá cơm, muối, nước, gạo men điều vị: 621, 627, 631, 640; Chất điều chỉnh độ acid: 330; Chất ổn định: 415; Phẩm màu tổng hợp: 150a; Hương nước mắm tổng hợp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm nước chấm hoặc gia vị chế biến thức ăn.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và đậy nắp kín sau khi sử dụng.

LƯU Ý: Hiện tượng kết tinh muối và đậm màu trong quá trình sử dụng là hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
Sản phẩm có chứa nguyên liệu nguồn gốc thủy sản.
Hàm lượng Nitơ tổng số (NTS): 38 - 42 g/l
Hàm lượng Nitơ acid amino (NTS): ≥ 40 %
Hàm lượng nước mắm cốt nhĩ: ≥ 60 %

Zanhar

