

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM,

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 010/584 NHA TRANG/2019

(TCCS 010:2019/NM)

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN 584 NHA TRANG.**

Địa chỉ: 584 Lê Hồng Phong- P. Phước Long- TP. Nha Trang- T. Khánh Hòa- Việt Nam

Điện thoại: 0258-3881176 -3883184..... Fax: .0258-3884442.....

E-mail:

Mã số doanh nghiệp:....**4200636551.**

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 10/2017/ QLCL-CN/TB. Ngày Cấp: 17/04/2017. Nơi cấp: Cơ quan Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung bộ. (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **NƯỚC MẮM THUẬN NGƯ 15⁰ ĐẶM**

2. Thành phần: Cá cơm: 79 % , muối: 20,6%, chất điều vị (E635,E640,E950), màu tự nhiên Caramen (E150a).

Chỉ tiêu chất lượng chính : Ni tơ toàn phần (Ntp) : 15 g/l

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất, hạn sử dụng được in trên bao bì.

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

4.1 Quy cách đóng gói: thể tích thực 860 ml.

4.2 Chất liệu bao gói : chai nhựa vật liệu PET, nắp nhựa phù hợp sử dụng cho chứa thực phẩm, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Hướng dẫn sử dụng : Nước mắm Thuận Ngư ngon đậm đà khi chấm trực tiếp cùng món ăn hay dùng tắm ướp, chế biến ẩm thực Việt.

6. Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Dùng được ngay sau khi mở bao bì, đậy kín khi sử dụng.

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



CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN 584 NHA TRANG

584 Lê Hồng Phong, P. Phước Long, TP. Nha Trang, T. Khánh Hòa, Việt Nam

Website: 584nhatrang.vn

Sản phẩm phân phối tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN PHÂN PHỐI HÀNG TIÊU DÙNG PAN

Số 10 Phở Quang, P2, Q. Tân Bình, 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số :

- QCVN 8-2:2011/ BYT: Quy chuẩn Kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19; 2.31;3.40;4.16).

2. Thông tư của các bộ, ngành:

- Quyết định 46/ 2007/ QĐ- BYT: Quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.8.2)
- Thông tư 27/2012/TT- BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư 08/2015/TT-BYT: Sửa đổi, bổ sung một số quy định thông tư số 27/2012/TT- BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ y tế hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

3. Quy chuẩn kỹ thuật địa phương.

4. Tiêu chuẩn Quốc gia (trong trường hợp chưa có các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các Bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương);

- TCVN 5107-2018: Tiêu chuẩn Việt Nam về nước mắm.

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./.

Nha Trang, ngày 10 tháng 09 năm 2019.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HUỲNH NGỌC DIỆP

TCCS 010:2019/NM

1. Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM THUẬN NGƯ 15⁰ ĐẠM

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng Nitơ tổng số, không nhỏ hơn	g/l	15
2.	Nitơ acid amin / nitơ tổng, không nhỏ hơn	%	35
3.	Nitơ amoniac / nitơ tổng, không lớn hơn	%	30
4.	Hàm lượng Natri clorua (NaCl), không nhỏ hơn	g/l	200
5.	Độ pH	-	4,5 - 6,5

2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tiêu chuẩn
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	10 ⁴
2.	Coliforms	CFU/ml	10 ²
3.	Clostridium perfringens	CFU/ml	10
4.	V.parahaemolyticus	/25 ml	10
5.	Staphylococcus aureus	CFU/ml	3
6.	E.coli	CFU/ml	không có
7.	Salmonella	/25 ml	không có



2.3 Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp với 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 tính	Mức tối đa.
1.	Arsen (As)	mg/l	1,0
2.	Cadmi (Cd)	mg/l	1,0
3.	Chì (Pb)	mg/l	2,0
4.	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

2.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):

Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng kháng sinh, độc tố theo các quy định hiện hành đối với nhóm nước mắm, nước chấm.



GIÁM ĐỐC

(Handwritten signature)

HUỲNH NGỌC DIỆP

THÔNG TIN BAO BÌ SẢN PHẨM

I. Thông tin thiết kế:

1. Logo công ty: **584 Nha Trang**
2. Tên sản phẩm: **NUỐC MẮM NHĨ THUẬN NGƯ 15⁰ ĐẬM**
3. Khối lượng tịnh: Thể tích thực 860 ml
4. Thành phần: Cá com 79%, muối 20,6%, chất điều vị (E627, E631, E950), màu tự nhiên Caramen (E150a).
5. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Ni-tơ toàn phần (Ntp) : 15 g/l
6. Thông tin nhà sản xuất:

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN 584 NHA TRANG

Thành viên tập đoàn Pan

Website: www.584nhatrang.vn

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN 584 NHA TRANG

584 Lê Hồng Phong, P. Phước Long, TP. Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

ĐT: +84 (258) 3881 176 - 3882 677 ; Fax: +84 (258) 388 4442

Sản phẩm phân phối tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN PHÂN PHỐI HÀNG TIÊU DÙNG PAN

Số 10, Phố Quang, P. 2, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

ĐT: +84 (28) 3636 5703 - 3636 5704 - 3636 5705

Website: www.pancg.vn

7. **Thông tin hướng dẫn sử dụng:** Nước mắm Thuận Ngư ngon đậm đà khi chấm trực tiếp cùng món ăn hay dùng tắm ướp, chế biến ẩm thực Việt.

8. Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Dùng được ngay sau khi mở bao bì, đậy kín khi sử dụng.
- Ngày sản xuất & Hạn sử dụng: in trên bao bì

9. Mã vạch:

Chai 15N

8935121 115000

Hộp

18935121 115007

Thùng

28935121 115004

10. QR code: theo hình trên nhãn

11. Biểu tượng bảo vệ môi trường:



12. Biểu tượng hàng VNCLC :



13. Thông tin số điện thoại liên hệ:

Tư vấn tiêu dùng:

+84.258.3882.677

Ngày 10 tháng 09 năm 2019

Phòng Kỹ thuật


H. Thuận

Ghi chú: Ban hành TTK làm HSCB. HSD : 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Nơi nhận: Phân xưởng sản xuất

