

Tên cơ sở: Công ty Cổ phần Nước mắm Phan Thiết  
Địa chỉ: 65 Nguyễn Thông – P. Phú Hải – Tp. Phan Thiết – Bình Thuận

# **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Nước mắm nguyên chất cá cơm  
Nhất Nông**

Tháng 04/2020



**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 01/PT FISACO/2020**

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần nước mắm Phan Thiết  
Địa chỉ: 65 Nguyễn Thông – P. Phú Hải – Tp. Phan Thiết – Bình Thuận  
Điện thoại: 02523.812807  
Email: concavang.ptfisaco@gmail.com  
Mã số doanh nghiệp: 3400326033  
Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 0067/2020/NNPTNT-BTh  
Nơi cấp: Chi cục QLCL nông lâm và thủy sản Bình Thuận – Ngày cấp: 30/03/2020

**II. Thông tin về sản phẩm:**

- 1- Tên sản phẩm: Nước mắm nguyên chất cá cơm Nhất Nông
- 2- Thành phần:  
Thành phần chính (>95%): Nước mắm nguyên chất (Cá cơm, muối), nước, muối, đường  
Thành phần khác (<5%): Chất điều vị INS 621, INS 627, INS 631, Chất tạo ngọt tổng hợp INS 955
- 3- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- 4- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Chai pet 980ml x 12 chai/thùng.
- 5- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
  - Tên thương nhân: Công ty cổ phần nước mắm Phan Thiết
  - Sản xuất tại: Số 65 Nguyễn Thông – P. Phú Hải – Tp. Phan Thiết – Bình Thuận

**III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Đính kèm mẫu nhãn phác thảo)**

**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- Yêu cầu kỹ thuật:**

1.1- Chỉ tiêu cảm quan: (Theo TCVN 5107:2018)

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng sản phẩm
2. Độ trong	Trong, không vẩn đục
3. Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
4. Vị	Ngọt của đậm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát
5. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có

1.2- Các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm nước mắm (Theo TCVN 5107:2018)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Hàm lượng đạm toàn phần	g/l	≥ 11
2	Hàm lượng nitơ axit amin, tính bằng % so với hàm lượng nitơ tổng số, không nhỏ hơn	%	≥ 35

3	Hàm lượng nitơ amoniac, tính bằng % so với hàm lượng nitơ tổng số, không lớn hơn	%	$\leq 30$
4	Độ pH		4.5 – 6.5
5	Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	g/l	$\geq 200$

1.3- Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với nước chấm có nguồn gốc động vật (Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/ml	$\leq 10^2$
3	E.coli	MPN/ml	Không có
4	S. aureus	CFU/ml	$\leq 3$
5	Cl.perfringens	CFU/ml	$\leq 10$
6	Salmonella	PH/25ml	Không có
7	V.parahaemolyticus	PH/25ml	$\leq 10$

1.4- Hàm lượng kim loại đối với nước chấm (Theo QCVN 8-2:2011/BYT)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa (mg/l)
1	Arsen vô cơ	mg/l	$\leq 1.0$
2	Cadimi	mg/l	$\leq 1.0$
3	Chì	mg/l	$\leq 2.0$
4	Thủy ngân	mg/l	$\leq 0.05$

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.

Phan Thiết, ngày 1.9. tháng 04 năm 2020  
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



*Lê Trần Phú Đức*



## NHÃN PHÁC THẢO

Thành phần chính (>95%): Nước mắm nguyên chất (Cá cơm, muối), nước, muối, đường.

Thành phần khác (<5%): Chất điều vị INS 621, INS 627, INS 631, Chất tạo ngọt tổng hợp INS 955

Đậm toàn phần: 11 g/l

HDSD: Dùng làm gia vị chấm thịt, cá, rau... pha nấu chế biến thực phẩm.  
HDBQ: Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng và đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Thông tin cảnh báo: Chất lượng sản phẩm chỉ đảm bảo khi còn niêm phong.

CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC MẮM PHAN THIẾT  
PHAN THIẾT FISH SAUCE CORPORATION

**NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT  
CÁ CƠM NHẬT NÔNG**

Theo công bố số: 01/PT FISACO/2020

Tổng lịch thực: 980 ml

Ngày SX:

HSD: 12 tháng kể từ NSX

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần nước mắm Phan Thiết

ĐC: Số 65 Nguyễn Thông – P. Phú Hải – Tp. Phan Thiết – Bình Thuận - Việt Nam

ĐT: 0252.3812807 – 3812806 – 3813778

Email: concavang.ptfisaco@gmail.com

(Tư vấn giao hàng tận nơi)





CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG BÌNH THUẬN  
BINH THUAN BRANCH OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TECHNICAL CENTER OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY  
ISO/IEC 17025 - ISO 9001

Head Office: 04 Nguyen Hoi Street, Phan Thiet City, Binh Thuan Province

Tel: 0252 3822390

Fax: 0252 3822390

Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 20030712

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Ngày/Date: 03/04/2020

Trang/Page: 1/1

Nơi gửi mẫu/ Client: CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC MẮM PHAN THIẾT

Địa chỉ/ Address: 65 NGUYỄN THÔNG, P. PHÚ HẢI, TP. PHAN THIẾT, T. BÌNH THUẬN

Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date: 23/03/2020

Ngày hẹn trả/ Date of returning result: 03/04/2020

Tên mẫu/ Sample name: NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ CƠM NHẤT NÔNG 11 ĐỘ ĐẠM

Mô tả mẫu/ Sample description: Mẫu đựng trong chai nhựa

Số lượng/ Quantity:

01

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
01	Arsen vô cơ	mg/L	KPH (LOD=0,02)	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-238) (TP)

TRƯỞNG PHÒNG  
Head of laboratory

Nguyễn Thành Tín

GIÁM ĐỐC  
Director

Ngô Minh Toàn

**Lưu ý/Remark:**

Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/Test result are valid only for test sample

Thời gian lưu mẫu 5 ngày (kể từ ngày hẹn trả kết quả)/Sample storing period is 5 days (As from the date of this report's promulgation). Hết thời hạn lưu mẫu, trung tâm không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng/When sample storing period expire, Technical Center of standards metrology and quality doesn't take responsibility for anything of complain.

Không được trích sao một phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý của Trung tâm/This test report shall not be reproduced except in full, without the approval of Technical Center of standards metrology and quality.

Tất cả thông tin về mẫu thử nghiệm do khách hàng cung cấp/The following sample(s) was/were submitted and identified by client

\*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận/Items are accredited by VILAS.

(\*\*): Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/Items are tested by subcontractor

LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/ Not detected.





CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG BÌNH THUẬN  
BINH THUAN BRANCH OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TECHNICAL CENTER OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY  
ISO/IEC 17025 - ISO 9001

Head Office: 04 Nguyen Hoi Street, Phan Thiet City, Binh Thuan Province Tel: 0252 3822390 Fax: 0252 3822390 Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 19094762

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Ngày/ Date: 30/09/2019  
Trang/page: 1

Nơi gửi mẫu/ Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC MẮM PHAN THIẾT**

Địa chỉ/ Address: **65 NGUYỄN THÔNG, P. PHÚ HẢI, TP. PHAN THIẾT, T. BÌNH THUẬN**

Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date: **23/09/2019**

Ngày hẹn trả/ Date of returning result: **30/09/2019**

Tên mẫu/ Sample name: **NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ CƠM NHẬT NÔNG 11 ĐỘ ĐẠM**

Mô tả mẫu/ Sample description: **Mẫu đựng trong chai nhựa** Số lượng/Quantity: **01**

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
01	pH		5,4	Ref.TCVN 4835:2002
02	Natri clorua (NaCl)	g/L	245,7	TCVN 3701:2009 (*)
03	Nitơ tổng	g/L	11,48	TCVN 3705:1990 (*)
04	Nitơ amoniac	%	19,5	TCVN 3706:1990(*)
05	Nitơ - acid amin	%	58,5	TCVN 3708:1990
06	Chì (Pb)	mg/L	KPH (LOD=0,05)	Ref.AOAC 986.15
07	Clostridium perfringens	CFU/ml	< 1,0	TCVN 4991:2005
08	Coliform tổng	CFU/ml	< 1,0	TCVN 6848:2007 (*)
09	Escherichia coli	MPN/ml	0	TCVN 6846:2007 (*)
10	Salmonella	PH/25ml	KPH	TCVN 10780-1:2017
11	Staphylococcus aureus	CFU/ml	< 1,0	TCVN 4830-1:2005 (*)
12	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	5,7 x 10 <sup>2</sup>	TCVN 4884-2:2015(*)

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
13	Vibrio parahaemolyticus	PH/25 ml	KPH	TCVN 7905-1:2009

TRƯỞNG PHÒNG  
Head of laboratory

*[Signature]*

Nguyễn Thành Tín

GIÁM ĐỐC  
Director



Ngô Minh Toàn

ISO/IEC 17025

**Ghi chú/Remark:**

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/Test result are valid only for test sample
- Thời gian lưu mẫu 5 ngày (kể từ ngày hẹn trả kết quả)/Sample storing period is 5 days (As from the date of this report's promulgation). Hết thời hạn lưu mẫu, Trung tâm không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng/When sample storing period expire, Technical Center of standards metrology and quality doesn't take responsibility for anything of complain.
- Không được trích sao một phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý của Trung tâm/This test report shall not be reproduced except in full, without approval of Technical Center of standards metrology and quality.
- Tất cả thông tin về mẫu thử nghiệm do khách hàng cung cấp/The following sample(s) was/were submitted and identified by client
- (\*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận/Items are accredited by VILAS.
- (P): Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/Items are tested by subcontractor
- LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/ Not detected.





CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG BÌNH THUẬN  
BINH THUAN BRANCH OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TECHNICAL CENTER OF STANDARDS METROLOGY AND QUALITY  
ISO/IEC 17025 - ISO 9001

Head Office: 04 Nguyen Hoi Street, Phan Thiet City, Binh Thuan Province

Tel: 0252.3822390

Fax: 0252.3822390

Website: tdcbinhthuan.vn

Số: 20030609

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Ngày/Date: 18/03/2020

Trang/Page: 1/1

Nơi gửi mẫu/ Client: CÔNG TY CP NƯỚC MẮM PHAN THIẾT

Địa chỉ/ Address: 65 NGUYỄN THÔNG, P. PHÚ HẢI, TP. PHAN THIẾT, T. BÌNH THUẬN

Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date: 13/03/2020

Ngày hẹn trả/ Date of returning result: 20/03/2020

Tên mẫu/ Sample name: NƯỚC MẮM NGUYÊN CHẤT CÁ CÔM NHẤT NÔNG 11 ĐỘ ĐẠM

Mô tả mẫu/ Sample description: Mẫu đựng trong chai nhựa

Số lượng/ Quantity:

01

STT No.	Tên chỉ tiêu Test item	Đơn vị Unit	Kết quả thử nghiệm Test result	Phương pháp thử Test method
01	Cảm quan		Màu sắc: Nâu cánh gián. Độ trong: Trong, không bị vẩn đục. Mùi: Mùi thơm nhẹ, dễ chịu, đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ. Vị: Ngọt đậm của đậm, có hậu vị rõ. Tập chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có.	TCVN 3215:1979
02	Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	TCVN 7604:2007
03	Cadimi (Cd)	mg/L	KPH (LOD=0,02)	Ref.AOAC 986.15
04	pH		5,5	Ref.TCVN 4835:2002

TRƯỞNG PHÒNG  
Head of laboratory

*thêm nbel.*

*Quak*

Nguyễn Thành Tín

GIÁM ĐỐC  
Director

*Ngô Minh Toàn*

Ngô Minh Toàn

Ghi chú/Remark:

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử/Test result are valid only for test sample
- Thời gian lưu mẫu 5 ngày (kể từ ngày hẹn trả kết quả)/Sample storing period is 5 days (As from the date of this report's promulgation). Hết thời hạn lưu mẫu, Trung tâm không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng/When sample storing period expire, Technical Center of standards metrology and quality doesn't take responsibility for anything of complain.
- Không được trích sao một phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý của Trung tâm/This test report shall not be reproduced except in full, without the approval of Technical Center of standards metrology and quality.
- Mất cả thông tin về mẫu thử nghiệm do khách hàng cung cấp/The following sample(s) was/were submitted and identified by client
- Chỉ tiêu được VILAS công nhận/Items are accredited by VILAS.
- Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/Items are tested by subcontractor
- LOD: Giới hạn phát hiện/Limit of detection. KPH: Không phát hiện/ Not detected.