

# **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI**

**Địa chỉ : Tổ dân phố Lục Độ , Thị trấn Cát Hải , Huyện Cát Hải , Thành phố Hải Phòng**

**Điện thoại : 0225.3886.258**

**Gmail: [nuocmamcathai@gmail.com](mailto:nuocmamcathai@gmail.com)**

=====\*\*\*\*\*=====

## **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM SỐ 18/CH/2023**

### **NƯỚC MẮM CÁT HẢI CÁ HỒI**

**HẢI PHÒNG -NĂM 2023**

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN  
ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN  
PHÙ HỢP (QUACERT)

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

Số: 2814/QĐ-QUACERT

Hà Nội, ngày 16 tháng 06 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH**

Về việc cấp Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

**GIÁM ĐỐC**

**TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP**

Căn cứ Quyết định số 1328/QĐ-TĐC ngày 01 tháng 07 năm 2019 của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng về việc ban hành Điều lệ tổ chức và hoạt động của Trung tâm Chứng nhận Phù hợp;

Căn cứ Quyết định số 48/QĐ-TĐC ngày 12 tháng 02 năm 2001 của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng về việc Ban hành Quy định chứng nhận hệ thống;

Căn cứ vào báo cáo kết quả của Đoàn chuyên gia đánh giá và kết quả thẩm xét hồ sơ chứng nhận,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Cấp Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2018/ ISO 22000:2018 cho Công ty Cổ phần Chế biến Dịch vụ Thủy sản Cát Hải có địa chỉ Trụ sở tại Tổ dân phố Lục Độ, Thị trấn Cát Hải, Huyện Cát Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam; Nơi sản xuất và đóng gói sản phẩm tại Tổ dân phố Lương Năng, Thị trấn Cát Hải, Huyện Cát Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam; trong lĩnh vực hoạt động: Sản xuất nước mắm.

**Điều 2.** Giấy chứng nhận này có hiệu lực 03 năm, kể từ ngày 16 tháng 06 năm 2023 đến ngày 15 tháng 06 năm 2026. Trong thời gian hiệu lực của Giấy chứng nhận, Công ty Cổ phần Chế biến Dịch vụ Thủy sản Cát Hải được phép sử dụng Giấy chứng nhận số HA 391/4.23.CI, Dấu chứng nhận của QUACERT và Dấu công nhận của JAS-ANZ làm bằng chứng cho việc thừa nhận quốc tế. Lần đánh giá chứng nhận lại cần được hoàn thành trước ngày 15 tháng 06 năm 2026.

**Điều 3.** Công ty Cổ phần Chế biến Dịch vụ Thủy sản Cát Hải có trách nhiệm duy trì và cải tiến Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2018/ ISO 22000:2018 và được QUACERT đánh giá giám sát 12 tháng/01 lần, tổng cộng 02 lần trong 03 năm. Lần đánh giá tiếp theo phải thực hiện trước ngày 16 tháng 06 năm 2024./.

**Nơi nhận:**

- Như điều 1;
  - Lưu: VT, hồ sơ chứng nhận.
- Fax: EMS: ✓ Thư: ✓



*Trần Quốc Dũng*



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)



ENSURE YOUR SUCCESS

# GIẤY CHỨNG NHẬN

**BẢN SAO**

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của:

## CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI

Trụ sở: Tổ dân phố Lục Độ, Thị trấn Cát Hải, Huyện Cát Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam;

Nơi sản xuất và đóng gói sản phẩm: Tổ dân phố Lương Năng, Thị trấn Cát Hải, Huyện Cát Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

## TCVN ISO 22000:2018/ ISO 22000:2018

Phạm vi được chứng nhận:

Sản xuất nước mắm

Số Giấy chứng nhận:

HA 391/4.23.CI

Mã ngành: CI

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

từ ngày 16/06/2023 đến ngày 15/06/2026

Ngày chứng nhận lần đầu:

26/7/2017

Ngày đánh giá chứng nhận lại

CHỨNG THỰC 29/05/2023

**BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Hiệu lực của chu kỳ chứng nhận gần nhất:

Từ ngày 11/10/2021 đến ngày 25/07/2023

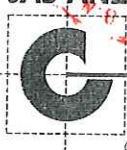
13-07-2023

Số chứng thực 2019... quyền số 01...SCT/BS  
UBND THỊ TRẤN CÁT HẢI H. CÁT HẢI HP



ENSURE YOUR SUCCESS

JAS-ANZ



KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH

GIÁM ĐỐC



Trần Quốc Dũng

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số 18/CH/ 2022**

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI

Địa chỉ: Tổ dân phố Lục Độ, Thị trấn Cát Hải, Huyện Cát Hải, Thành phố Hải Phòng

Điện thoại: 02253 886258 Email: [nuocmamcathai@gmail.com](mailto:nuocmamcathai@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0200432014

Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000:2018.

Số 2814/QĐ-QUACERT .

Do TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT), cấp ngày 16 tháng 06 năm 2023

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM CÁT HẢI CÁ HỒI

2. Thành phần: - Cá Hồi

- Muối ăn ( NaCl )

3. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản và thời hạn bảo quản sản phẩm:

- Sản phẩm sử dụng trực tiếp, hay thêm gia vị làm nước chấm khi ăn hoặc làm gia vị chế biến món ăn khác.

- Bảo quản ở nhiệt độ thường. Để nơi khô ráo, thoáng mát; sạch sẽ.

- Thời hạn bảo quản tốt nhất: 24 tháng kể từ ngày đóng chai ( để thời gian càng lâu thì sẽ sẫm màu của nước mắm, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm).

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

- Quy cách đóng gói:

+ Đóng chai: 380ml

- Vật liệu bao gói: Chai thủy tinh.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Xí nghiệp chế biến và Đóng gói sản phẩm - Công ty cổ phần Chế biến Dịch vụ thủy sản Cát Hải.

Địa chỉ: Tổ dân phố Lương Năng, Thị trấn Cát Hải, Huyện Cát Hải, Thành phố Hải Phòng.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm bản tự công bố này)**

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Công ty cam kết sản xuất, kinh doanh nước mắm đạt yêu cầu chất lượng và an toàn thực phẩm theo Tiêu chuẩn quốc gia về nước mắm TCVN 5107:2018 và Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 18:2023/CH đính kèm, cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 01 năm 2022

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**




**GIÁM ĐỐC**

*Vũ Tiến Nhật*




120x72mm



**CÔNG TY CP CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI**  
ĐC: TDP Lục Đã, Thị trấn Cát Hải,  
Huyện Cát Hải, TP. Hải Phòng.  
Sản xuất và đóng gói tại:  
Xí nghiệp chế biến và đóng gói sản phẩm  
Tổ dân phố Lương Năng, Thị trấn Cát Hải,  
Huyện Cát Hải, TP. Hải Phòng.  
ĐT: (0225) 3886258, 3837398, 3766469  
Email: nuocmamcathai@gmail.com  
Sản xuất theo TCCS: 18/2023/CH  
TCB sản phẩm số: 18/CH/2023  
HSD: 2 năm kể từ ngày sản xuất  
NSX, HSD: Ghi trên nắp chai

**NƯỚC MẮM** ★ ★ ★  
**38 ĐẠM**

**CÁT HẢI**



**CÁ HỒI** OMEGA 3

**CAT HAI SALMON FISH SAUCE**

THỂ TÍCH THỰC: **380ml**

**THÀNH PHẦN:**  
- Cá hồi  
- Muối ăn (NaCl)

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG:**  
- Hàm lượng Nitơ tổng số (Đạm)  $\geq 38g/lit$   
- Hàm lượng Axit amin  $\geq 45\%$  so với  
Hàm lượng Nitơ tổng số.  
- Có thành phần Omega 3



Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm sử dụng  
trực tiếp, hãy thêm gia vị làm nước chấm khi  
ăn hoặc làm gia vị chế biến các món ăn khác.  
Bảo quản: Ở nhiệt độ thường, để nơi khô  
ráo, thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh nắng  
trực tiếp.

Cảnh báo: Ván chai nút chai sau khi  
đùng. Do thay đổi thời tiết có thể có hiện  
tượng kết tinh muối ở đáy chai.

Sản phẩm được sản xuất theo phương pháp  
nguyên thủy, được đảm bảo bằng Hệ thống  
quản lý Chất lượng An toàn thực phẩm  
Quốc tế ISO 9001:2015, ISO 22000:2018

**BẮC SÀN CÁT HẢI, HẢI PHÒNG**

- Hương thơm
- Vị đậm
- Giàu dinh dưỡng



CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	TCCS 16:2022/CH
	NƯỚC MẮM CÁT HẢI CÁ HỒI	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 06 năm 2023

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**  
**TCCS 18 : 2023/CH**  
**NƯỚC MẮM CÁT HẢI CÁ HỒI**

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

*1.1. Chỉ tiêu cảm quan:*

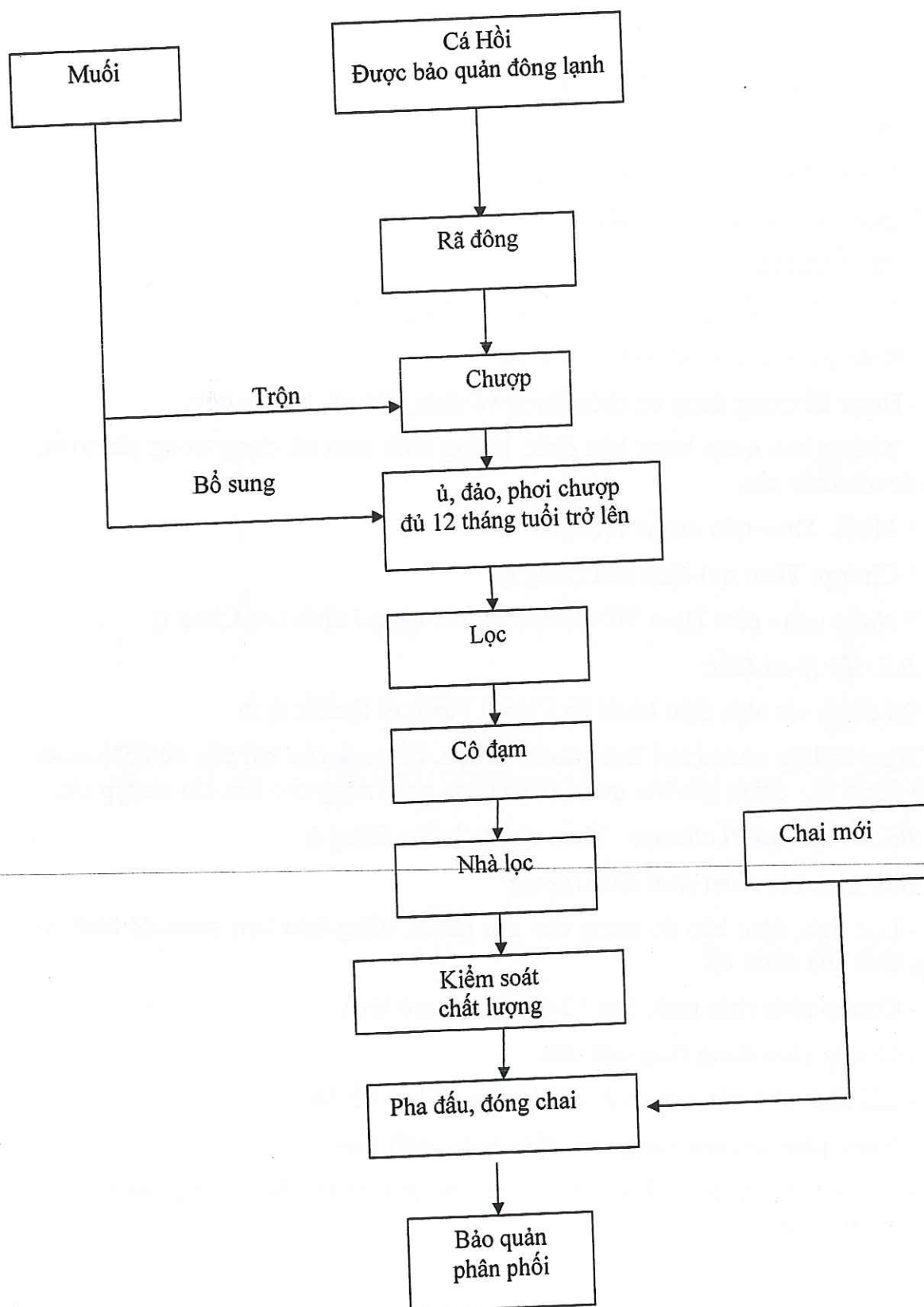
- Trạng thái-độ trong: Thể lỏng, trong, hơi sánh, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối ( có thể có )
- Màu sắc: Màu vàng rom đậm đến màu cánh dán .
- Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm cá Hồi, hương nhẹ cá Hồi, không có mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát.
- Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có

*1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:*

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số ( đạm) không nhỏ hơn	g/l	38
2	Hàm lượng nitơ axit amin so với đạm nitơ tổng số, không nhỏ hơn	%	45
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%	≤ 25
4	Độ pH		5 - 6,5
5	Hàm lượng muối NaCl	g/l	245 - 295

*1.3. Các chỉ tiêu kim loại nặng: Hàm lượng kim loại nặng phù hợp Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:*

## QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC MẮM



### 5.2. Thuyết minh quy trình sản xuất, công nghệ



Thành phẩm sau đóng gói được bảo quản tại kho thành phẩm. Hàng hóa được xếp theo lô sản xuất để thuận tiện cho việc theo dõi sản xuất và phân phối.

***Quy trình tiếp nhận và xử lý bao bì***

Bao bì trực tiếp là chai thủy tinh, chai mới 100%

***Bảo quản bao bì:*** Chai thủy tinh đã làm sạch được bảo quản trong kho khô ráo, sạch sẽ.

Tiêu chuẩn này áp dụng với tất cả các bộ phận trong Công ty kể từ ngày ký ban hành./.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 06 năm 2023

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY**



**GIÁM ĐỐC**  
*Vũ Tiến Nhật*



Số/No:.....23/TN4/0677.....

Trang/Page:.....1/3.....

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1.Tên mẫu thử: **Nước mắm Cát Hải CÁ HỒI**  
*Name of sample*

2.Khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁ HẢI**  
*Customer*  
 Địa chỉ: Thị trấn Cát Hải, huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng

3.Số lượng mẫu: **03 chai**  
*Quantity*

4.Ngày nhận mẫu: **12/5/2023**  
*Date of receiving*

5.Tình trạng mẫu: **Mẫu trong chai nhựa kín**  
*Status of sample*

6.Thời gian thử nghiệm: **Từ ngày: 12/5/2023 đến ngày: 29/5/2023**  
*Test duration*  
**From To**

Hà Nội, ngày 02 tháng 6 năm 2023

**TRƯỞNG PHÒNG**  
**THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

*Head of Lab*

**Nguyễn Trần Quân**

**GIÁM ĐỐC**

*Director*



**PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Nguyễn Ngọc Châm**

1. **Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.**  
*This test results is value only for samples taken by customer.*
2. **Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.**  
*This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.*
3. **Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.**  
*Name of sample and customer are written as customer's request.*

Số/No: 23 /TN4/ 0677

Trang/Page: 2/3

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Units	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng nitơ tổng,	g/L	TCVN 3705 : 1990	41,7
2.	Hàm lượng nitơ axit amin,	g/L	TCVN 3708: 1990	21,21
3.	Hàm lượng nitơ amoniac	g/L	TCVN 3706: 1990	6,33
4.	Hàm lượng NaCl	g/L	TCVN 3701: 2009	291,33
5.	Hàm lượng axit (tính theo axit axetic)	g/L	TCVN 3702: 2009	25,8
6.	Hàm lượng Asen (As),	mg/L	AOAC 2015.01	3,01
7.	Hàm lượng Chì (Pb),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD =0,03)
8.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD =0,01)
9.	Hàm lượng Cadimi (Cd),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD =0,01)
10.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	1,1 x 10 <sup>3</sup>
11.	Coliforms, (*)	CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có
12.	E.coli, (*)	CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có
13.	Coagulase Positive Staphylococci , (*)	CFU/mL	ISO 6888-1: 2021	Không có
14.	C.perfringens, (*)	CFU/mL	ISO 7937: 2004	Không có
15.	Salmonella spp, (*)	/25mL	ISO 6579-1: 2017	KPH
16.	V.parahaemolyticus, (*)	/25mL	ISO 21872-1: 2017	KPH
17.	Hàm lượng omega 3 (α- Linolenic acid (ALA); cis-11,14,17 – Eicosatrienoic acid + cis- 5,8,11,14,17 –Eicosapentaenoic acid (EPA)+cis-4,7,10,13,16,19- Docosahexaenoic acid(DHA)), (**)	g/100 ml	AOAC 2019(996.06)	KPH (phạm vi đo ≥ 9,00 x 10 <sup>-1</sup> )

Ghi chú: (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, (\*\*) là chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ  
 KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp thử, LOQ là giới hạn định lượng của phương pháp



Số/No: 23/TN4/ 0677

Trang/Page: 3/3

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT





Số/No: 23/ TN4 / 0678

Trang/Page: 1/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample:

2. Khách hàng/Customer:

Nước mắm Cát Hải Cá Hồi

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI

Địa chỉ: Thị trấn Cát Hải, huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng

Phòng

01 chai

3. Số lượng mẫu/Quantity:

4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving:

5. Tình trạng mẫu/Status of sample:

6. Thời gian thử nghiệm/Test duration:

7. Ngày hoàn thành/Completion date:

12/05/ 2023

Mẫu được đựng trong chai nhựa kín

Từ ngày/From: 12/05/2023 đến ngày/To: 24/7/2023

25/7/2023

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	pH (sản phẩm)		TCVN 10035: 2013	5,6

Hà Nội, ngày 25 tháng 7 năm 2023

GIÁM ĐỐC

Director

TRƯỞNG PHÒNG  
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM  
Head of Lab

Nguyễn Trần Quân



PHÓ GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.  
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No:.....23/TN4/0678.....

2/2  
Trang/Page:.....

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

