

# **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 3 886 258**

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

\*\*\*\*\*

## **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**SỐ 04/CH/2022**

## **NƯỚC MẮM CÁT HẢI**

## **LOẠI CÁ QUẦN**

**HẢI PHÒNG – NĂM 2022**



ENSURE YOUR SUCCESS

# GIẤY CHỨNG NHẬN

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	29/05/2023
Hiệu lực của chu kỳ chứng nhận gần nhất:	Từ ngày 11/10/2021 đến ngày 25/07/2023



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 04 / 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 5049/QĐ-QUACERT.

Do TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT), cấp ngày 11 tháng 10 năm 2021

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CÁ QUẦN

2. Thành phần: Cá biển ( trong đó  $\geq 60\%$  cá quần), 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: 300ml.

- Vật liệu bao gói: Chai thủy tinh, nhựa.

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 04:2022/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 ĐƯỞNG ĐƠN VỊ**



**CHỦ TỊCH HĐQT**

*Phạm Văn Nhân*



# MẪU NHÃN SẢN PHẨM

( có mẫu nhãn kèm theo )

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI  
Điện thoại: 02253 886258 Email: [nuocmamcathai@gmail.com](mailto:nuocmamcathai@gmail.com)

## NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CÁ QUẦN

- Chỉ tiêu chất lượng:
  - Hàm lượng nitor tổng số, không nhỏ hơn: 32 gN/l (Dung sai kiểm nghiệm đến  $\pm 1$ gN/l)
  - Hàm lượng nitor axit amin trên nitor tổng số, không nhỏ hơn : 40% (Dung sai kiểm nghiệm đến 2%)
- Thành phần: Cá biển ( trong đó  $\geq 60\%$  cá quần), muối ăn NaCL.
- Thể tích thực : 300ml
- Ngày sản xuất:
- Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
  - Để nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp.
  - Sản phẩm sử dụng trực tiếp, hay thêm gia vị làm nước chấm khi ăn hoặc làm gia vị chế biến món ăn khác.
- Thông tin cảnh báo: Vặn chặt nắp chai sau khi dùng, do thay đổi thời tiết có thể có hiện tượng kết tinh muối ở đáy chai:
- Sản xuất và đóng chai tại: Xí nghiệp chế biến và đóng gói sản phẩm - Công ty cổ phần Chế biến dịch vụ thủy sản Cát Hải .
- Địa chỉ: TDP Lương Năng, thị trấn Cát Hải, huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng.
- SX theo TCCS 04:2022/CH TCB sản phẩm số: 04/CH/2022



**Kích thước:** 202 x 61mm (Gồm cả phần dán keo chống ml)

**ĐẶC SẢN GÀT HẢI - HP**

**NƯỚC MẮM**



**CCCP**  
THE COMING ONE PRODUCT OF THE FUTURE

ĐONG T/ĐP.CHE BIEN DICH VU THOY SAN DAT HA

Huyện Cai Hải, TP. Hải Phòng.

Sản xuất và đóng gói tại:

Tổ dân phố Lương Năng, Thị trấn Cãi Hài,

Huyện Cai Ha, TP. Haiphong.  
ĐT: (0225) 3866258, 3837398, 3766489

024) 85686547. Email: nuocmamcathal@gmail.com

SAN XUAL INBO ICCS 04:20  
TCB 66: 04/CH/2022

## ★ Hiding Them

★ **Vigilom**

# Glaxo Diagnostics

Jaon daiti kō-banin neshūnō qūn, ja

THE T

3000

100

IN THÔNG

# FISH SAGE

**SẢN PHẨM ĐƯỢC SẢN XUẤT THEO PHƯƠNG PHÁP TRUYỀN THÔNG**

[illegible]

# Xuất xứ: Việt Nam

8119346001010089

32 năm

# LOÀI CÁ QUẢN

ISO 9001:2015, ISO 22000:2018

★ **Imping Inon**  
 ★ **Wipom**  
 ★ **Claw Dink Dug**  
 ★ **Dore dink dink dink dink**

THE T  
300

THUC: **LOẠI CÁ QUẢN**



Nhân sửa tháng 12/2021



CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	TCCS 04:2022/CH
	NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CÁ QUẦN	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 01 năm 2022

## TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 04:2022/CH

### NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CÁ QUẦN

#### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

##### 1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái-độ trong: Thê lỏng, trong, hơi sánh, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối ( có thể có )
- Màu sắc: Màu nâu vàng đến nâu đậm.
- Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt của đậm 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 (hàm lượng ni tơ toàn phần, độ đậm) không nhỏ hơn	g/l	32
2	Hàm lượng nitơ axit amin so với đậm tổng số, không nhỏ hơn	%	45
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%	$\leq 20$
4	Độ pH		$\geq 6$
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:



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng thủy ngân	mg/l	$\leq 0,05$
2	Hàm lượng cadimi	mg/l	$\leq 1,0$
3	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/l	$\leq 1,0$
4	Hàm lượng chì	mg/l	$\leq 2,0$

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật đáp ứng quy định tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	$\leq 10^4$
2	Định lượng Coliforms	MPN/ml	$\leq 10^2$
3	Định lượng E.coli	MPN/ml	Không có
4	Định lượng S.aureus	CFU/ml	$\leq 3$
5	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml	$\leq 10$
6	Salmonella	CFU/25ml	Không có
7	V. parahaemolyticus	CFU/ml	$\leq 10$

1.5. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm: có thể sử dụng đường trong quá trình lọc tinh sản phẩm - trợ lọc, khi lô nguyên liệu bị bí (khoảng 0,001%)

2. Thành phần: Cá biển ( trong đó  $\geq 60\%$  cá quần ), muối ăn ( NaCl ).

3. Bảo quản và thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản ở nhiệt độ thường. Để nơi khô ráo, thoáng mát; sạch sẽ
- Thời hạn bảo quản: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

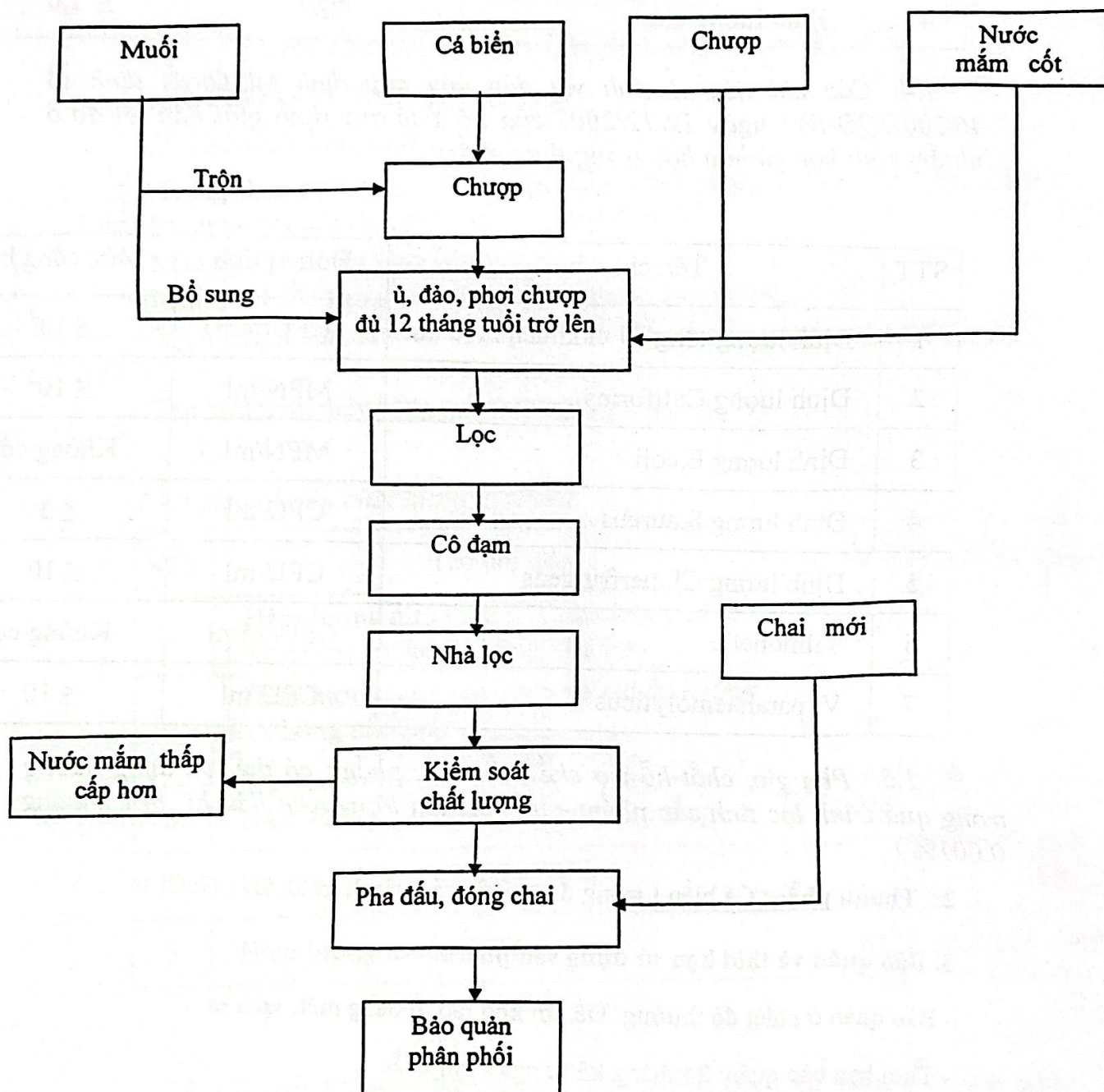
4. Quy cách bao gói và chất liệu bao bì:

- Đóng gói: Đóng chai thủy tinh, Nhựa: 300ml

## 5. Quy trình sản xuất

### 5.1. Sơ đồ quy trình sản xuất

#### QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC MẮM



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

Chượp ( hỗn hợp cá biển và muối ăn ) được ủ, đánh đảo, phơi nắng. Trong quá trình chăm sóc có thể bỏ sung muối hoặc nước mắm cốt. Sau khoảng 8 ÷ 12 tháng



chăm sóc trở lên, chượp chín được chuyển về bể lọc để lọc. Nước mắm bán thành phẩm sau lọc được cô đặc, rồi lọc tinh tại nhà lọc. Qua kiểm soát chất lượng, nếu nước mắm đạt hàm lượng nitơ tổng số trên 32 g/l, hàm lượng axit amin trên đạm tổng số trên 45%, thì chuyển đóng chai **NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CÁ QUẢN**. Nước mắm không đạt chất lượng thì chuyển đóng nước mắm thấp cấp hơn.

#### *Quy trình chế biến:*

##### **B1. Tiếp nhận nguyên liệu:**

Nguyên liệu là cá biển, muối, chượp, có thể sử dụng nước mắm cốt.

##### **\* Cá biển:**

Yêu cầu khi tiếp nhận:

- Không được ươn, có mùi lạ;
- Được để trong dụng cụ chứa đựng vệ sinh sạch sẽ, không độc;
- Không bảo quản bằng hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thủy sản.

\* Muối: Theo tiêu chuẩn muối ăn

\* Chượp: Theo qui định của Công ty

\* Nước mắm cốt: Theo TCVN:5107/2018 và qui định của Công ty

##### **B.2. Xử lý cá biển:**

Nhặt loại bỏ tạp chất, cá có độc tố.

Nguyên liệu sau sơ chế đưa vào bể chượp, bổ sung cho khi đến đủ 25% muối ăn thì dừng lại, chăm sóc bảo quản, đánh đảo, phơi nắng cho đến khi chượp chín.

**B3. Ủ, đảo, phơi chượp:** Theo qui định của Công ty

##### **B.4. Lọc, cô, kiểm soát chất lượng**

- Lọc tinh, đảm bảo độ trong cho sản phẩm, đồng thời làm giảm độ khét, vị đắng, chát của mắm cô.
- Chượp phải chín ngấu ( từ 8 ÷ 12 tháng tuổi trở lên ).
- Chượp phải đứng nắng mặt dầu.
- Cá phải nhừ nát, khi đánh cào không có bọt nổi lên.
- Nước phải có màu vàng rom hoặc cánh gián.
- Vị phải ngọt, dịu, không mặn chát, không có mùi tanh.

##### **B.5. Đóng chai**

- Chai đạt tiêu chuẩn về ATTP và hình thức, đủ dung tích theo công bố

##### **B.6. Bảo quản, phân phối**

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, nhựa 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 01 năm 2022

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**



**CHỦ TỊCH HĐQT**  
***Phạm Văn Nhân***



**Bảng 1. Các chỉ tiêu cần kiểm nghiệm đối với nước mắm :**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số	g/l		$\geq 32$
2	Hàm lượng nitơ axit amin trên nitơ tổng số	%		$\geq 45$
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%		$\leq 20$
4	Độ pH	g/l		$\geq 6$
5	Hàm lượng muối NaCl	g/l		245 - 295
6	Hàm lượng thủy ngân	mg/l		$\leq 0,05$
7	Hàm lượng cadimi	mg/l		$\leq 1,0$
8	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/l		$\leq 1,0$
9	Hàm lượng chì	mg/l		$\leq 2,0$
10	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml		$\leq 10^4$
11	Định lượng Coliforms	MPN/ml		$\leq 10^2$
12	Định lượng E.coli	MPN/ml		Không có
13	Định lượng S.aureus	CFU/ml		$\leq 3$
14	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml		$\leq 10$
15	Salmonella	CFU/25ml		Không có
16	V. parahaemolyticus	CFU/ml		$\leq 10$



Bảng 2, Mức công bố đối với nước mắm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số	g/l	$\geq 32$
2	Hàm lượng nitơ axit amin trên nitơ tổng số	%	$\geq 45$
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%	$\leq 20$
4	Độ pH	g/l	$\geq 6$
5	Hàm lượng muối NaCl	g/l	245 - 295
6	Hàm lượng thủy ngân	mg/l	$\leq 0,05$
7	Hàm lượng cadimi	mg/l	$\leq 1,0$
8	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/l	$\leq 1,0$
9	Hàm lượng chì	mg/l	$\leq 2,0$
10	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	$\leq 10^4$
11	Định lượng Coliforms	MPN/ml	$\leq 10^2$
12	Định lượng E.coli	MPN/ml	Không có
13	Định lượng S.aureus	CFU/ml	$\leq 3$
14	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml	$\leq 10$
15	Salmonella	CFU/25ml	Không có
16	V. parahaemolyticus	CFU/ml	$\leq 10$



Số/No:.....24/TN4/0148/03

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

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

**BẢN SAO**

1.Tên mẫu thử:

Nước mắm Cát Hải Loại Cốt Cá Quắn

Name of sample

2.Khách hàng:

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

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:

26/01/2024

Date of receiving

5.Tình trạng mẫu:

Mẫu trong chai nhựa kín

Status of sample

6.Thời gian thử nghiệm:

Từ ngày: 26/01/2024 đến ngày: 20/02/2024

Test duration

From

To

Hà Nội, ngày 20 tháng 02 năm 2024

GIÁM ĐỐC

Director

CHỨNG THỰC  
 BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

THỦ NGHIỆM THỰC PHẨM 14-03-2024

Head of Lab

Số chứng thực: 930... Quyển số: 01... SCT/LS

UBND THỊ TRẤN CÁT HẢI H. CÁT HẢI HP

Nguyễn Trần Quân

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

KT. CHỦ TỊCH  
 PHÓ CHỦ TỊCH

Đỗ Đức Hùng

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:.....24/TN4/01487/03

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.	pH (sản phẩm)		AOAC 981.12	6,0
2.	Hàm lượng nitơ tổng, (*)	g/L	TCVN 3705: 1990	35,4
3.	Hàm lượng nitơ axit amin,	g/L	TCVN 3708: 1990	18,2
4.	Hàm lượng nitơ amoniac	g/L	TCVN 3706: 1990	5,6
5.	Hàm lượng NaCl (*)	g/L	TCVN 3701: 2009	274,95
6.	Hàm lượng axit (tính theo axit axetic)	g/L	TCVN 3702: 2009	9,0
7.	Hàm lượng Asen (As),	mg/L	AOAC 2015.01	3,49
8.	Hàm lượng Chì (Pb),	mg/L	AOAC 2015.01	< 0,09 (LOQ = 0,09)
9.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,01)
10.	Hàm lượng Cadimi (Cd),	mg/L	AOAC 2015.01	< 0,03 (LOQ = 0,03)
11.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	2,2 x 10 <sup>2</sup>
12.	Coliforms, (*)	CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có (**)
13.	E.coli, (*)	CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có
14.	Coagulase Positive Staphylococci, (*)	CFU/mL	ISO 6888-1: 1999	Không có (**)
15.	C.perfringens, (*)	CFU/mL	ISO 7937: 2004	Không có (**)
16.	Salmonella spp, (*)	/25mL	ISO 6579-1: 2017/ Amd1: 2020	KPH
17.	V.parahaemolyticus,	CFU/ml	ISO 21872: 2017/ Amd1: 2023	KPH

Ghi chú: -(\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, (\*\*) giới hạn phát hiện của phương pháp CFU < 10 được coi là không có  
 -KPH là không phát hiện; LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp thử; LOQ là giới hạn định lượng của phương pháp