

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
SỐ 02/CH/2022**

**NƯỚC MẮM CÁT HẢI
LOẠI CỐT CÁ NHÂM**

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 02 / 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

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 CỐT CÁ NHÂM

2. Thành phần: Cá biển (trong đó $\geq 60\%$ cá nhâm), 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/ can : 650ml, 2 lít .

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

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất tại: 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 02:2022/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 TRƯỞNG ĐƠN VỊ



CHỦ TỊCH HĐQT

(Signature)

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

NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CỐT CÁ NHÂM

-Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng nitơ tổng số, không nhỏ hơn: 17 gN/l (Dung sai kiểm nghiệm đến ± 1 gN/l)
- Hàm lượng nitơ axit amin trên nitơ tổng số, không nhỏ hơn : 40% (Dung sai kiểm nghiệm đến 2%)

- Thành phần: Cá biển (Trong đó $\geq 60\%$ cá nhâm), muối ăn NaCl.

- Thể tích thực :

- 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 02:2022/CH

TCB sản phẩm số: 02/CH/2022

NƯỚC MẮM

LOẠI CỐT CẢ NHĂM

CATHA

FISH SAUCE



17

HUONG THON
VI BACH
DUY DINH DU

THE THICK BLOOD



OCOP



CITY OF PALM BEACH BEACH WALK
THURSDAY MAY - MAY PHONE
San Jose, CA 95131-1000
TEL: 415/777-0022



• Hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất,

DẶC SẢN CÂY HẢI - HẢI PHÒNG
Xuất xứ: Việt Nam

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ THỦY SẢN CÁT HẢI	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	TCCS 02:2022/CH
	NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CỐT CÁ NHÂM	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 01 năm 2022

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 02:2022/CH

NƯỚC MẮM CÁT HẢI LOẠI CỐT NHÂM

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 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 nitơ toàn phần, độ đậm) không nhỏ hơn	g/l	17
2	Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ tổng số, không nhỏ hơn	%	40
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%	≤ 30
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:

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	≤ 3
5	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml	≤ 10
6	Salmonella	CFU/25ml	Không có
7	V. parahaemolyticus	CFU/ml	≤ 10

1.5. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm: có 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, muối ăn (NaCl). Trong đó tỷ lệ cá Nhâm chiếm không nhỏ hơn 60%

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.

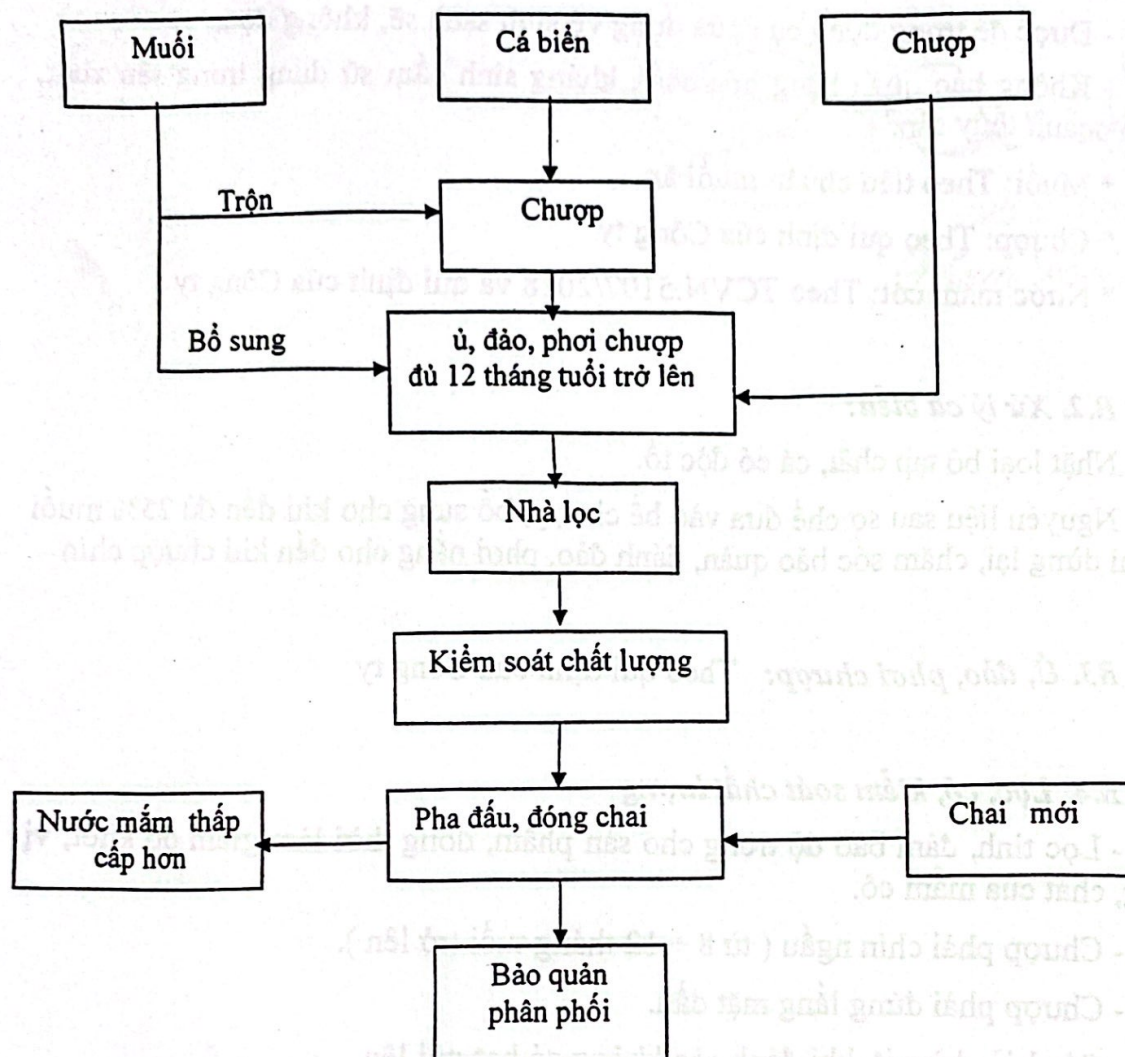
4. **Quy cách bao gói và chất liệu bao bì:**

- Đóng gói: Đóng chai thủy tinh, chai nhựa, can nhựa : 650ml, 2 lít

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 bổ sung muối hoặc nước mắm cốt. Sau khoảng 8÷12 tháng chăm sóc trở lên, chượp chín được chuyển về nhà lọc để lọc tinh. Qua kiểm soát chất lượng, nếu nước mắm đạt hàm lượng nitơ tổng số trên 17g/l, hàm lượng axit amin trên nitơ tổng số trên 40%, thì chuyển đóng chai NƯỚC MẮM CÁ TÀI LOẠI CỐT CÁ NHÂM . 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, không 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, chất của mắm cô.
- Chượp phải chín ngấu (từ 8 ÷ 12 tháng tuổi trở lên).
- Chượp phải đứng lắng 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; chai, can nh ựa; 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		≥ 17
2	Hàm lượng nitơ axit amin trên nitơ tổng số	%		≥ 40
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%		≤ 30
4	Độ pH	g/l		$5 \div 6,5$
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		≤ 3
14	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml		≤ 10
15	Salmonella	CFU/25ml		Không có
16	V. parahaemolyticus	CFU/ml		≤ 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	≥ 17
2	Hàm lượng nitơ axit amin trên nitơ tổng số	%	≥ 40
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%	≤ 30
4	Độ pH	g/l	$5 \div 6,5$
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	≤ 3
14	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml	≤ 10
15	Salmonella	CFU/25ml	Không có
16	V. parahaemolyticus	CFU/ml	≤ 10

Số/No:.....24/TN4/0148/06

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

BẢN SAO

1.Tên mẫu thử: **Nước mắm Cát Hải Loại Cốt Cá Nhâm**
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

CHỨNG THỰC
BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM **14-03-2024**

Head of Lab: **Số chứng thực: 720** Quyền số: **01**-SCT/BS
UBND THỊ TRẤN CÁT HẢI H. CÁT HẢI HP

Nguyễn Trần Quân

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH
Đỗ Đức Hưng**

GIÁM ĐỐC



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:.....24/TN4/0148/06

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	6,2
2.	Hàm lượng nitơ tổng, (*)	g/L	TCVN 3705: 1990	19,0
3.	Hàm lượng nitơ axit amin,	g/L	TCVN 3708: 1990	9,24
4.	Hàm lượng nitơ amoniac	g/L	TCVN 3706: 1990	3,58
5.	Hàm lượng NaCl (*)	g/L	TCVN 3701: 2009	290,16
6.	Hàm lượng axit (tính theo axit axetic)	g/L	TCVN 3702: 2009	3,9
7.	Hàm lượng Asen (As),	mg/L	AOAC 2015.01	1,11
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	0,04
11.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	2,9 x 10 ²
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