

**HTX THU MUA & CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN
CHIẾN THẮNG**

**HỒ SƠ
CÔNG BỐ QUY ĐỊNH VỆ SINH
AN TOÀN THỰC PHẨM**

Thị xã Kỳ Anh – Năm 2024

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/HTX/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: HTX Thu mua & chế biến thủy hải sản Chiến Thắng

Địa chỉ: Thôn Tiến Thắng – Xã Kỳ Ninh – Tx Kỳ Anh – Tỉnh Hà Tĩnh

Điện thoại: 0977976801

Mã số doanh nghiệp: 281307000022

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số :03/2024/NNPTNT-TXKA

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nước mắm Luận Nghiệp

2. Thành phần: Cá cơm tươi 80%, muối 20%

3. Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm.

4. Thể tích thực và chất liệu bao bì

- Thể tích thực: 500ml/chai/hộp, hộp đựng 2 chai 500ml, can nhựa 1 lít, 2 lít.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong chai thủy tinh, can nhựa, chai nhựa đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

Nhà sản xuất: HTX Thu mua & chế biến thủy hải sản Chiến Thắng

Địa chỉ: Thôn Tiến Thắng – Xã Kỳ Ninh – Tx Kỳ Anh – Tỉnh Hà Tĩnh

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 theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

- TCVN 5107:2018: Nước mắm

- TCCS số:240614.02.01

Cụ thể như sau:

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Chỉ tiêu	BVT	Mức công bố
1	TSVSVHK	CFU/ml	$\leq 10^4$
2	Coliforms	MPN/ml	≤ 100
3	E.coli	MPN/ml	Không có
4	S.aureus	CFU/ml	≤ 3
5	Cl.perfringens	CFU/ml	≤ 10
6	Salmonella	/25ml	Không có

2. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

TT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Cadmi	mg/l	≤ 1
2	Chì	mg/l	≤ 2
3	Thủy ngân	mg/l	≤ 0.05

3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Cảm quan	-	Màu vàng cánh gián, trong, không vẩn đục, không lắng cặn, mùi vị đặc trưng của nước mắm
-	Màu sắc		Màu vàng cánh gián, đặc trưng cho sản phẩm
-	Độ trong		Trong, không vẩn đục, không lắng cặn
-	Mùi		Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
-	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 có
2	Hàm lượng nito tổng số	g/l	≥ 34
3	Hàm lượng nito acid amin (so với nito tổng số)	%	≥ 60
4	Hàm lượng nito amoniac (so với hàm lượng nito tổng số)	%	≤ 15
5	Độ pH	-	5-6.5
6	Hàm lượng muối (natri clorua)	g/l	≥ 245

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./.

Hà Tĩnh ngày 25 tháng 06 năm 2024

Đại DIỆN CHỦ CƠ SỞ



ĐẶNG THỊ LUẬN

Số:

Hà Tĩnh, ngày 25 tháng 06 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH
Về việc xây dựng và công bố tiêu chuẩn áp dụng

GIÁM ĐỐC HTX

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 78/2018/NĐ-CP ngày 16/5/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số Điều Luật tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHHCN ngày 18/11/2021 của Bộ Khoa học công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ QCVB 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

Tiêu chuẩn quốc gia 5107:2018 về nước mắm

Căn cứ nhu cầu hoạt động sản xuất kinh doanh của HTX

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: ban hành kèm theo quyết định này:

TCCS: 240614.02.01

Điều 2: Các bộ phận có liên quan của hộ kinh doanh chịu trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

GIÁM ĐỐC HTX



ĐẶNG THỊ LUẬN

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

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
Số:02

Tên tổ chức: HTX thu mua & chế biến thủy hải sản Chiến Thắng
Địa chỉ:Thôn Tiến Thắng – xã Kỳ Ninh – tx Kỳ Anh – tỉnh Hà

Tĩnh

CÔNG BỐ

Tiêu chuẩn cơ sở số: 240614.02.01

Áp dụng cho sản phẩm:Nước mắm Luận Nghiệp

Xuất xứ (nhà sản xuất và nước xuất xứ)

Địa chỉ: Thôn Tiến Thắng – xã Kỳ Ninh – tx Kỳ Anh – tỉnh Hà

Tĩnh

Chúng tôi cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố.

Hà Tĩnh, ngày 25 Tháng 06 năm 2024

GIÁM ĐỐC HTX



ĐẶNG THỊ LUẬN

MỤC LỤC

1. Thông tin mở đầu
2. Thông tin cơ bản
3. Phạm vi
4. Yêu cầu kỹ thuật
5. Ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển
6. Các biện pháp phân biệt thật giả

1. Thông tin mở đầu

Tên sản phẩm:

HỢP TÁC XÃ: HTX THU MUA & CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN
CHIẾN THẮNG

Địa chỉ: Thôn Tiến Thắng – Xã Kỳ Ninh – TX Kỳ Anh – Tỉnh Hà Tĩnh

2. Thông tin cơ bản

2.1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Nước mắm Luận Nghiệp do HTX thu mua và chế biến thủy hải sản Chiến Thắng sản xuất, kinh doanh.

2.2. Quy cách

- Chất liệu: Sản phẩm được đựng trong chai thủy tinh, chai nhựa
- Quy cách: Nước mắm được đựng trong chai thủy tinh 0,5 lít, chai nhựa 1 lít, 2 lít,... hoặc đóng theo yêu cầu.

2.3. Nguyên liệu

Cá tươi 80%, muối trắng 20%

3. Tải liệu viện dẫn

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	TSVSVHK	CFU/ml	$\leq 10^4$
2	Coliforms	MPN/ml	≤ 100
3	E.coli	MPN/ml	Không có
4	S.aureus	CFU/ml	≤ 3
5	Cl.perfringens	CFU/ml	≤ 10
6	Salmonella	/25ml	Không có

4.2. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

TT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Cadmi	mg/l	≤ 1
2	Chì	mg/l	≤ 2
3	Thủy ngân	mg/l	≤ 0.05

4.3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Cảm quan	-	Màu nâu cánh gián, trong, không vẩn đục, không lắng

			cặn, mùi vị đặc trưng của nước mắm
-	Màu sắc		Màu nâu cánh gián, đặc trưng cho sản phẩm
-	Độ trong		Trong, không vẩn đục, không lắng cặn
-	Mùi		Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
-	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 có
2	Hàm lượng nito tổng số	g/l	≥ 34
3	Hàm lượng nito acid amin (so với nito tổng số)	%	≥ 60
4	Hàm lượng nito amoniac (so với hàm lượng nito tổng số)	%	≤ 15
5	Độ pH	-	5-6.5
6	Hàm lượng muối (natri clorua)	g/l	≥ 245

5. Tiêu chuẩn bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1. Bao gói

- Chất liệu: Sản phẩm được đựng chai thủy tinh, chai nhựa
- Quy cách: Nước mắm được đựng trong chai thủy tinh 0,5 lít, chai nhựa 1 lít, 2 lít, thùng caton... hoặc đóng theo yêu cầu.

5.2. Ghi nhãn

Nhãn sản phẩm Nước mắm được ghi trên bao bì theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ về

5.3. Bảo quản và vận chuyển

Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

6. Các biện pháp phân biệt thật giả

- Có mã QR truy xuất nguồn gốc, khi quét thông tin hiện địa chỉ cụ thể, có thông tin chi tiết và có hình ảnh nhận diện sản phẩm.



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /No.: 240614.02.01

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THU MUA & CHẾ BIẾN THỦY SẢN CHIẾN THẮNG
Địa chỉ/ Address : Thôn Tiến Thắng, Xã Kỳ Ninh, Thị Xã Kỳ Anh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thông tin mẫu/ Name of sample : Nước mắm Luận Nghiệp
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong chai nhựa kín
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 14/06/2024
Ngày phân tích/ Date of analysis : 14/06/2024
Ngày trả kết quả/ : 19/06/2024
commencement Date of Issue

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS

ST/ No	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOQ	Phương pháp/ Method
1.	Total Plate Count/ Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/mL	6.9×10^2	-	ISO 4833-1:2013 (*) ⁽¹⁾
2.	Escherichia coli	CFU/mL	<1	-	ISO 16649-2:2001 (*) ⁽¹⁾
3.	Coliforms	CFU/mL	<1	-	ISO 4832:2006 (*) ⁽¹⁾
4.	Staphylococcus aureus	CFU/mL	<1	-	ISO 6888-1:1999/ Amd1:2003 (*) ⁽¹⁾
5.	Clostridium perfringens	CFU/mL	<1	-	ISO 7937:2004 (**)
6.	Enumeration of yeasts and moulds/ Định lượng nấm men và nấm mốc	CFU/mL	<1	-	ISO 21527-1:2008 (*) ⁽¹⁾
7.	Lead/ Chì (Pb)	mg/L	KPH (LOD=0.05)	-	CFT-WI03-11 (*) ⁽²⁾
8.	Cadmium/ Cadimi (Cd)	mg/L	KPH (LOD=0.005)	-	CFT-WI03-06(**) ⁽²⁾
9.	Mercury/ Thủy ngân (Hg)	mg/L	KPH (LOD=0.025)	-	CFT-WI03-21 (**) ⁽²⁾
10.	pH	-	4.89	-	CFT-WI02-39 (**) ⁽²⁾
11.	Nitơ tổng	g/L	34.8	-	CFT-WI02-11 (**) ⁽²⁾
12.	Nitơ amoniac so với Nitơ tổng số	%	15.0	-	TCVN 5107:2018 (**) ⁽²⁾
13.	NaCl	%	245	-	CFT-WI02-16 (**) ⁽²⁾
14.	Nitơ axit amin so với Nitơ tổng số	%	59.9	-	TCVN 3708:1990 (*)

CC
CC
CHỨ
A KI
F
TẮNG



TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO HÀ NỘI

0. A15, Đường 15/11, Phường Mỹ Đình 1, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
0. +84 909 980 111 (Hotline)
0. +84 24 385 1111 (Số điện thoại)
0. TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ
0. 11/2, Đường 15/11, Phường Mỹ Đình 1, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
0. +84 909 980 111 (Hotline)
0. +84 24 385 1111 (Số điện thoại)

FAO HÀ NỘI TESTING CENTER

0. A15, Đường 15/11, Phường Mỹ Đình 1, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
0. +84 909 980 111 (Hotline)
0. +84 24 385 1111 (Số điện thoại)
0. FAO CẦN THƠ TESTING CENTER
0. 11/2, Đường 15/11, Phường Mỹ Đình 1, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
0. +84 909 980 111 (Hotline)
0. +84 24 385 1111 (Số điện thoại)



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

Số/No.: 240614.02.01

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THU MUA & CHẾ BIẾN THỦY SẢN CHIẾN THẮNG
Địa chỉ/ Address : Thôn Tiến Thắng, Xã Kỳ Ninh, Thị Xã Kỳ Anh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thông tin mẫu/ Name of sample : Nước mắm Luận Nghiệp
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong chai nhựa kín
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 14/05/2024
Ngày phân tích/ Date of analysis : 14/05/2024
commencement Ngày trả kết quả/ : 19/06/2024
Date of Issue

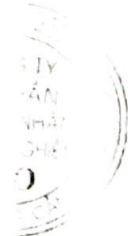
Phòng kiểm nghiệm/ Laboratory

Nguyễn Hồng Nhung

Giám đốc/ Director



Trần Như Ý



Ghi chú/ Notes

KPH: <10>3; <1: Không phát hiện/ Not detected.

(*) Phương pháp được công nhận theo TCVN ISO/IEC 17025:2017/ Method is accredited by TCVN ISO/IEC 17025:2017.

(**) Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi dịch vụ bên ngoài/ Parameter is tested by external service.

(1) Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Hà Nội/ Location of analysis at the Hanoi FAO Testing Center

(2) Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ/ Location of analysis at the Can Tho FAO Testing Center

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử. Phòng thí nghiệm sẽ cung cấp độ đo không đảm bảo với từng chỉ tiêu khi khách hàng yêu cầu/ This result is valid only on the test sample. The laboratory will provide measurement uncertainty with each specification as customer's request.

Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and Client's name are written as client's request.

Không được sao chép một phần hay toàn bộ báo cáo kết quả thử nghiệm này khi không có sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám đốc Công ty Cổ phần Chứng nhận và Kiểm nghiệm FAO/ Do not copy each separate or full part of the test report without the written approval of the Board of Directors of FAO.

Trang/ 1 2