



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/THACH NGAT/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Thạch Ngát Seafood.

Địa chỉ: TDP Độ, phường Thượng Hồng, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0936793308.

Mã số đăng ký doanh nghiệp: 0901192836, Đăng ký lần đầu ngày 13/6/2025, nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh- Sở Tài chính tỉnh Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận thực hiện và duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000: 2018 số chứng nhận VCA.1925.3A ngày 18/8/2025, tổ chức chứng nhận: Công ty Cổ phần chứng nhận VCA.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Nem kem tươi hải sản Vip.

2. Thành phần nguyên liệu: mực tươi (13%), tôm tươi (18%), cà rốt, hành tây, ngô non, sữa đặc, sốt Mayonnaise, tương ớt, bột chiên giòn, bột chiên xù, vỏ nem.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

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

- Sản phẩm được xếp trong hộp nhựa đạt quy chuẩn đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Khối lượng: 500g/hộp; 1 kg/hộp.

5. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng: Sản phẩm không cần phải rã đông, chiên, rán trước khi ăn. Bảo quản sản phẩm về nhiệt độ theo yêu cầu của sản phẩm.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Thạch Ngát Seafood.

Địa chỉ: TDP Độ, phường Thượng Hồng, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0936793308.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có mẫu dự thảo nhãn sản phẩm đính kèm)

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:

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.
- Văn bản hợp nhất số 09/VBHN-BYT ngày 06/9/2024 của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.
- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS: 02/2026/TN ngày 05/8/2026.
- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn thực phẩm.

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.

Hưng Yên, ngày 05 tháng 8 năm 2026

GIÁM ĐỐC

Phạm Văn Thạch