

CHI QUOC AN TOAN VE SINH THUC PHAM	
CÔNG	Số... 504... ngày 29/9/2020.
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.
	Phòng. VP 7 Liên tá Sĩ
	Sao.....



**TÂM ĐỨC**®

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 102/TAMDUC/2019**

-----  
**TÊN SẢN PHẨM**

**MẮM TÔM TÂM ĐỨC**

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 102/TAMDUC/2019**

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

1. Tên tổ chức : **Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức**
  2. Địa chỉ: **Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .**
  3. Điện thoại: **0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069**
  4. E-mail: **[Tamduc.seafood@gmail.com](mailto:Tamduc.seafood@gmail.com)**
  5. Mã số doanh nghiệp: **0107D000016** cấp thay đổi lần thứ 04 ngày 24/01/2019.
  6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: **03/2019/NNPTNT -0321**; Ngày cấp 15/01/2019
- Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm : **Mắm tôm Tâm Đức**
2. Thành phần: **Tôm biển (80%), muối ăn.**
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : **24 tháng kể từ ngày sản xuất**  
NSX & HSD được thể hiện rõ trên nhãn mác của sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Chất lượng bao bì : Bao bì đóng gói là chai thủy tinh ; chai nhựa (Pet) đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
  - Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh ) : **100 g, 200 g, 300 g, 500 g, 550 g, 1 kg, 5 kg,...**
  - Khi chiết ra chai để trong kho từ 60 đến 75 ngày với nhiệt độ bình thường để theo dõi chất lượng.
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
  - Dùng làm gia vị cho các món ăn: **búc ốc, bún riêu, bún đậu, giả cày...** Thêm vào chanh, đường, ớt tùy khẩu vị rồi khuấy đều.
  - Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp, đậy kín nắp sau khi sử dụng.
  - Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

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

HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Địa chỉ : Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

7. Xuất xứ và tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

Mắm tôm được Tâm Đức đặt hàng theo tiêu chuẩn cơ sở của Tâm Đức từ hộ cá nhân Dương Thị Sâm.

Địa chỉ: Thôn Thanh Xuyên, xã Hải Thanh, huyện Tĩnh Gia, tỉnh Thanh Hóa, có hợp đồng mua bán và đáp ứng đủ điều kiện VSATTP.

Dán nhãn và đóng gói tại: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

### III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

#### 1. Tên sản phẩm

## MẮM TÔM - TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Tôm biển (80%), muối ăn.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 24 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh ): 100 g, 200 g, 300 g, 500 g, 550 g, 1 kg, 5 kg,...

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng làm gia vị cho các món ăn: bún ốc, bún riêu, bún đậu, giả cày... Thêm vào chanh, đường, ớt tùy khẩu vị rồi khuấy đều.

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

6. Tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

7. SX theo TC số: 102/TAMDUC/2019

#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hợp tác xã Thủy sản Tâm Đức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Nghị định số **15/2018/NĐ-CP** quy định chi tiết một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định **43/2017/NĐ-CP** quy định về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (**QCVN 8-2:2011/BYT**)
- Quyết định **46/2007/QĐ-BYT** về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học, sinh học trong 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 22 tháng 9 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Quốc Hoàng*





**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thân Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam  
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

Số: 21585/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

BẢN SAO

1. Tên mẫu: Mắm tôm - Tâm Đức
2. Mã số mẫu: 08206522/DV.18
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong chai thủy tinh 300 g, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai - Số lượng: 4  
NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 12/08/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 12/08/2020 - 21/08/2020
8. Nơi gửi mẫu: Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức  
Địa chỉ: 38 Thăng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội - Địa chỉ SX: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>V. parahaemolyticus</i>	/25g	ISO 21872-1:2017	KPH
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.3	<i>S. aureus</i>	CFU/g	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.4*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$3,0 \times 10^3$
9.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.8	Định tính H <sub>2</sub> S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
9.9*	Hàm lượng acid tổng số (tính theo acid acetic)	g/100g	NIFC.02.M.08	0,20
9.10*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 3705-1990	14,1
9.11	Hàm lượng Amoniac	g/100g	TCVN 3706-90	0,23
9.12*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	0,042



1. Các kết quả thử nghiệm chỉ được coi là đúng khi có mặt của tất cả các chỉ tiêu trên.

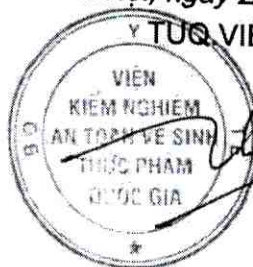


**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**  
 Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Đuật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam  
 Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.13*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.14	Cảm quan	-	TCVN 8679:2011	Mẫu dạng sánh sệt, màu hồng, mùi thơm tự nhiên của mắm tôm, chín không tanh, không có mùi lạ, vị đậm, ngọt của đậm, không chất

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 21 tháng 8 năm 2020



**TRƯỜNG KHOA**  
**ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG**  
**TS. Lê Thị Phương Thảo**

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN GỐC**  
 Số chứng thực: 186... Quyển số: SCT/...  
 Ngày: 6... tháng... năm 2020  
 TM. UBND XÃ NGHĨA TRƯ



**PHÓ CHỦ TỊCH**  
**LÊ THANH HẢI**

