

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số... 536... ngày 29/9/2020.
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC..... Phòng..... Sao.....



**TÂM ĐỨC®**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 135/TAMDUC/2019**

-----  
**TÊN SẢN PHẨM**

**NƯỚC MẮM TÂM ĐỨC – CỐT CÁ CƠM 20N**

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 135/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**
  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 : **Nước mắm Tâm Đức – Cốt cá cơm 20N**
2. Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển, chất điều vị: Aspartam (E951).  
Chi tiêu chính: H/L Nitơ TP(g/l):  $20 \pm 3$  ; H/L NaCl (g/l): 245-295
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 ( Thể tích thực ) : **500 ml, 1 L, 5 L,...**
  - 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 để chấm, xào, nấu. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
  - 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.

Nước mắm được Tâm Đức đặt hàng theo tiêu chuẩn cơ sở của Tâm Đức từ Công ty TNHH Việt Hải Nha Trang, địa chỉ sản xuất: Thôn Bình Khánh – xã Diên Hòa – huyện Diên Khánh – Tỉnh Khánh Hòa (có hợp đồng mua bán).

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

## NƯỚC MẮM TÂM ĐỨC- CỐT CÁ CƠM 20N

2. Thành phần: Cá cơm tươi, muối biển, Chất điều vị: Aspartam (E951)

Chỉ tiêu chính: H/L Nitơ TP(g/l):  $20 \pm 3$  ; H/L NaCl (g/l): 245-295

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

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói ( Thể tích thực ) : **500 ml, 1L, 5 L,...**

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng để chấm, xào, nấu.

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

- 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: 135/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.
- Thông tư **24/2019/TT-BYT** về hướng dẫn quản lý phụ gia 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./.

Hung Yên, ngày 22 tháng 9 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Quốc Hoàng*





Số: 25647/PKN-VKNQG

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

BẢN SAO

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. Tên mẫu:              | Nước mắm Tâm Đức - Hiệu cốt cá cơm 20N   |
| 2. Mã số mẫu:            | 09207608/DV.11   |
| 3. Mô tả mẫu:            | Nguyên chai 1 L - Số lượng: 3<br>NSX: 09/09/2020 - HSD: 09/09/2022   |
| 4. Số lượng mẫu:         | 01 mẫu   |
| 5. Thời gian lưu mẫu:    | Theo hướng dẫn NIFC.01.G.01  |
| 6. Ngày nhận mẫu:        | 10/09/2020   |
| 7. Thời gian thử nghiệm: | 10/09/2020 - 21/09/2020  |
| 8. Nơi gửi mẫu:          | Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức<br>Địa chỉ: 38 Thăng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng,<br>TP Hà Nội - Địa chỉ SX: HTX thủy sản Tâm Đức - Chi nhánh Văn<br>Giang Hưng Yên. Đ/C: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn<br>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>	/25mL	ISO 21872-1:2017	KPH
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25mL	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.3	<i>S. aureus</i>	CFU/mL	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.4*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015	3,0 x 10 <sup>2</sup>
9.5*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/mL	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.6*	Coliforms	CFU/mL	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.7*	<i>E. coli</i>	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.8	Hàm lượng Nitơ acid amin (so với Nitơ tổng)	%	TCVN 3705, 3706, 3707:1990	55,9
9.9	Hàm lượng Nitơ ammoniac (so với Nitơ tổng)	%	TCVN 3705, 3706:1990	17,0
9.10*	Hàm lượng Nitơ toàn phần	g N/L	TCVN 3705:1990	19,8
9.11*	Hàm lượng acid tổng số (tính theo acid acetic)	g/100mL	NIFC.02.M.08	0,89
9.12*	Hàm lượng NaCl	g/L	NIFC.02.M.07	271
9.13*	Hàm lượng Aspartame	mg/L	NIFC.02.M.25 (HPLC)	79,5
9.14	Cảm quan	-	TCVN 5107:2018	Mẫu dạng lỏng, màu nâu nhạt, không vẩn đục, không lắng cặn, mùi đặc trưng của nước mắm, vị ngọt của đậm, có vị mặn nhưng không chát

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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐỒNG TỌA BẢN CHỈ

Số chứng thư: 1411.....Quyển số: 01.....SCT/BS

Hà Nội, ngày 21 tháng 9 năm 2020

PHÓ CHỦ TỊCH

LÊ THANH HẢI

KT. VIỆN TRƯỞNG

VIỆN  
KIỂM NGHIỆM  
AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM  
QUỐC GIA

**PHÓ VIỆN TRƯỞNG**  
**TS. Trần Cao Sơn**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi ở đơn phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm
2. Không được trích dẫn mọi quán phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
4. Chỉ tiêu đánh dấu \* là chỉ tiêu được công nhận VILAS
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định