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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/CTHT/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH sản xuất và đầu tư HT
Địa chỉ: Thôn Đông Thắng, xã Mai Phụ, huyện Lộc Hà, tỉnh Hà Tĩnh
Điện thoại: 0975.849.091
Giấy chứng nhận thành lập công ty số: số **3002254848** đăng ký ngày 04 tháng 05 năm 2022
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: **06/2022/NNPTNT-QLCL**

Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Mắm tôm Làng Xưa
2. Thành phần: Tép (ruốc) tươi; muối biển
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:
- Ngày sản xất: In trên nhãn sản phẩm.
- Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong chai nhựa, chai thủy tinh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế
- Quy cách đóng gói: chai nhựa 120g, 300g, 500g, 1kg, 5kg, hũ thủy tinh 400g
5. Tên và địa chỉ chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT
Địa chỉ: Thôn Đông Thắng, xã Mai Phụ, huyện Lộc Hà, tỉnh Hà Tĩnh
Điện thoại: 0975.849.091

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

Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa

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:
- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- TCVN 8679-2011 về mắm tôm

Cụ thể như sau:

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan của mắm tôm được quy định trong Bảng 1

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan đối với mắm tôm

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
01	Màu sắc	Màu hồng đến tím sim
02	Mùi	Mùi tự nhiên, đặc trưng của mắm tôm chín, không tanh, không có mùi lạ
03	Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm mắm tôm chín (mặn, ngọt dịu có hậu, không đắng, chát), không có vị lạ
04	Trạng thái	Sánh, sệt

4.2. Chỉ tiêu lý – hóa

Các chỉ tiêu lý – hóa của mắm tôm được quy địn trong Bảng 2

Bảng 2 – Yêu cầu lý – hóa đối với mắm tôm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức cho phép
01	Hàm lượng nito tổng số, không nhỏ hơn	g/kg	25
02	Hàm lượng nito amoniac, không lớn hơn	g/kg	7
03	Tỷ lệ giữa hàm lượng nito axitamin và hàm lượng nito tổng số, không nhỏ hơn	%	18
04	Hàm lượng natri clorua, không lớn hơn	%	20
05	Hàm lượng nước (Độ ẩm), không lớn hơn	%	70
06	Hàm lượng cát sạn (tạp chất), không lớn hơn	%	1

4.3. Chỉ tiêu vi sinh

Chỉ tiêu vi sinh của mắm tôm được quy định trong Bảng 3

Bảng 3 – Yêu cầu vi sinh đối với mắm tôm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$2x10^4$
02	E.coli	CFU/g	3
03	Clostridium perfringens	CFU/g	10
04	Staphylococcus âueus	CFU/g	10

4.4. Chỉ tiêu kim loại nặng

Chỉ tiêu kim loại nặng của mắm tôm được quy định trong Bảng 4

Bảng 4 – Yêu cầu kim loại nặng đối với mắm tôm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Chì (Pb)	Mg/kg	2,0
02	Cadimi (Cd)	Mg/kg	1,0
03	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,05

4.5. Phụ gia thực phẩm

Chỉ dùng các loại phụ gia thực phẩm trong danh mục được phép sử dụng với các mức theo quy định hiện hành

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./.

Lộc Hà, ngày 02 tháng 8 năm 2022

Giám đốc

M.S.D.N: 3002254848 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT
H. LỘC HÀ - T. HÀ TĨNH

Lê Thị Thơ

Thành phần: *Tép biển (ruốc biển ,moi biển), Muối.*
HDSD: *Dùng để chấm hoặc làm gia vị chế biến các món ăn.*
Chỉ tiêu chất lượng:
Đạm tổng số ≥ 25 g/kg
Đạm Axit amin ≥ 18 % so với đạm tổng số
TCB: *01/CTHT2022*
Bảo quản: *Nơi khô ráo, thoáng mát,đậy nắp kín sau khi sử dụng.*
Thông tin cảnh báo: *Không dùng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng hoặc có màu,mùi lạ.*

LÀNG XƯA

Sản xuất, phân phối
và chịu trách nhiệm chất lượng sản phẩm bởi:
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT
Địa chỉ: Thôn Đông Thắng - X.Mai Phụ
H.Lộc Hà - Hà Tĩnh - Việt Nam
Điện thoại: 0975.849.091- **Website:** Langxua.vn

MẮM TÔM

LÀNG XƯA

KHỐI LƯỢNG TỊNH
1 KG

LSX:

NSX:

HSD: 24 tháng kể từ NSX

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO/ *FAO TESTING CENTER*

- **TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CHI NHÁNH HÀ NỘI**
- A15, Quốc Lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- +84-931 098 444 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
- **TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CHI NHÁNH CẦN THƠ**
- E4-2 Lê Văn Tuồng, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành Phố Cần Thơ, Việt Nam
- +84-969 444 096 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
- ***FAO TESTING CENTER - HA NOI BRANCH***
- *A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Vietnam*
- *+84-931 098 444 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com*
- ***FAO TESTING CENTER - CAN THO BRANCH***
- *E4-2 Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam*
- *+84-969 444 096 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com*

ilac-MRA AOSC VLAT 1.0261 ISO/IEC 17025:2017

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /*No.*: 220728.06.01
Ngày/ *Date:* 31/07/2022

Tên khách hàng/ *Client's name:* **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT**
Địa chỉ/ *Address:* Xã Mai Phụ, huyện Lộc Hà, tỉnh Hà Tĩnh
Tên mẫu/ *Name of sample*: Mắm tôm chất
Mô tả mẫu/ *Sample description:* Mẫu được chứa trong chai kín
Ngày nhận mẫu/ *Date of sample receipt:* 28/07/2022
Ngày bắt đầu phân tích/ *Date of analysis commencement:* 28/07/2022

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ *TEST RESULTS*

Stt/ *No*	Chỉ tiêu/ *Parameter*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	LOQ	Phương pháp/ *Method*
1	Color/ Màu sắc	-	Màu đặc trưng	-	WRT/TM/NC/01.40 (**)
2	Odor, taste/ Mùi, vị	-	Mùi, vị đặc trưng, không có mùi, vị lạ	-	WRT/TM/NC/01.40 (**)
3	Characteristic / Trạng thái	-	Sánh, sệt	-	WRT/TM/NC/01.40 (**)
4	Total nitrogen/ Hàm lượng nitơ tổng số	g/kg	31.57	-	TCVN 3705:1990 (**)
5	Percentage of ammonia nitrogen to total nitrogen / Tỉ lệ % nitơ ammoniac so với nito toàn phần	g/kg	5.08	-	TCVN 3706:1990 (**)
6	Percentage of amino acid nitrogen to total nitrogen/ Tỉ lệ % nito axit amin so với nito toàn phần	%	19.43	-	TCVN 3708:1990 (**)
7	Salt/ Hàm lượng muối (NaCl)	%	18.91	-	AOAC 937.09 (**)
8	Moisture/ Hàm lượng nước	%	39.84	-	TCVN 3700:1990 (**)
9	Hàm lượng cát sạn	-	KPH	-	WRT/TM/NC/01.40 (**)
10	Total Plate Count/ Tổng vi sinh vật hiếu khí (30^{0}C)	CFU/g	3.6×10^2	-	ISO 4833-1:2013 (*)
11	Escherichia coli	CFU/g	<10	-	ISO 16649-2:2001 (*)
12	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10	-	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 (*)
13	Clostridium perfringens	CFU/g	<10	-	ISO 7937:2004 (**)
14	Lead/ Chì (Pb)	mg/kg	KPH	0.04	AOAC 2013.06 (**)
15	Mercury/ Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH	0.02	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) (**)
16	Cadmium/ Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH	0.03	AOAC 2013.06 (**)

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO/ FAO TESTING CENTER
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CHI NHÁNH HÀ NỘI
A15, Quốc Lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
+84-931 098 444 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CHI NHÁNH CẦN THƠ
E4-2 Lê Văn Tuởng, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành Phố Cần Thơ, Việt Nam
+84-969 444 096 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
FAO TESTING CENTER - HA NOI BRANCH
A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Vietnam
+84-931 098 444 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
FAO TESTING CENTER - CAN THO BRANCH
E4-2 Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam
+84-969 444 096 - info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
VLAT 1.0261
ISO/IEC 17025:2017

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /*No.*: 220728.06.01
Ngày/ *Date*: 31/07/2022

Tên khách hàng/ *Client's name:* **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT**
Địa chỉ/ *Address:* Xã Mai Phụ, huyện Lộc Hà, tỉnh Hà Tĩnh
Tên mẫu/ *Name of sample*: Mắm tôm chất
Mô tả mẫu/ *Sample description:* Mẫu được chứa trong chai kín
Ngày nhận mẫu/ *Date of sample receipt:* 28/07/2022
Ngày bắt đầu phân tích/ *Date of analysis commencement:* 28/07/2022

Phòng kiểm nghiệm/ *Laboratory*	**Giám đốc/** *Director*
Nguyễn Hồng Nhung	**Trần Như Ý**

CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
M.S.D.N: 0314612412 - C.T.C.P
Q. CÁI RĂNG - TP. CẦN THƠ

CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực .....654.....Quyển số...01
NGÀY 10-10-2022
TM.UBND XÃ MAI PHỤ-LỘC HÀ-HÀ TĨNH
CHỦ TỊCH
Phạm Trọng Hợp

Ghi chú/ *Notes:*
KPH; <10;<3; <1: Không phát hiện/ *Not detected.*
(*) Phương pháp được công nhận theo TCVN ISO/IEC 17025:2017/ *The method is accredited according to ISO / IEC 17025: 2017.*
(**) Chỉ tiêu được thử nghiệm dịch vụ bên ngoài/ *Targets for external service testing.*
-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 required by the customer.*
-Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Name of sample and Client's name are recorded at the request of the customer.*
-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.*