

**CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT**

**Địa chỉ: Thôn Đông Thắng - xã Mai Phụ - huyện Lộc Hà - Hà Tĩnh**

**HỒ SƠ CÔNG BỐ  
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ  
MẮM TÔM LÀNG XƯA**

Yêu cầu kỹ thuật

Lộc Hà, năm 2022

Lộc Hà, ngày 02 tháng 8 năm 2022

**QUYẾT ĐỊNH**  
**CỦA CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ ĐẦU TƯ HT**  
**Về việc xây dựng và công bố tiêu chuẩn áp dụng**

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY**

*Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006 của Quốc Hội,*

*Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007 của Quốc Hội và các văn bản hướng dẫn thi hành luật;*

*Căn cứ Thông tư: 21/2007/TT-BKHHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ Hướng dẫn về xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;*

*Căn cứ Quyết định 58/2015/QĐ- UBND ngày 23/11/2015 của UBND tỉnh Hà Tĩnh về việc ban hành quy định quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm, hàng hóa trên địa bàn tỉnh Hà Tĩnh,*

*Căn cứ vào nhu cầu sản xuất, kinh doanh của Công ty.*

**QUYẾT ĐỊNH**

**Điều 1:** Nay ban hành tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm: Mắm tôm Làng Xưa – Số hiệu tiêu chuẩn: **TCCS 01:2022/CTHT**

**Điều 2:** Các thành viên liên quan của Công ty căn cứ quyết định thi hành.

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

**Nơi nhận:**

- Như điều 2;
- Lưu;

**Giám đốc**



**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự Do – Hạnh phúc**

**BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN**

Số: 01

Tên cơ sở: 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

## **CÔNG BỐ**

**Tiêu chuẩn:** Tiêu chuẩn cơ sở - TCCS 01:2022/CTHT

**Áp dụng cho sản phẩm:** Mắm tôm Làng Xưa

Công ty TNHH sản xuất và đầu tư HT cam kết sản xuất sản phẩm mắm tôm Làng Xưa theo đúng tiêu chuẩn công bố.

Lộc Hà, ngày 02 tháng 08 năm 2022

**Giám đốc**



**TCCS**

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**

**TCCS 01:2022/CTHT**

Xuất bản lần 1

**MẮM TÔM**  
**YÊU CẦU KỸ THUẬT**

Lộc Hà - 2022

# MẮM TÔM

## Yêu cầu kỹ thuật

### 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và ghi nhãn hàng hóa đối với sản phẩm mắm tôm do Công ty TNHH sản xuất và đầu tư HT sản xuất

### 2. Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này.

Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu.

Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có)

- QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật 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

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

### 3. Yêu cầu kỹ thuật

#### 3.1. 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 sẫm
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

#### 3.2. Chỉ tiêu lý – hóa

Các chỉ tiêu lý – hóa của mắm tôm được quy định 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

### 3.3. 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	$2 \times 10^4$
02	E.coli	CFU/g	3
03	Clostridium perfringens	CFU/g	10
04	Staphylococcus aureus	CFU/g	10

### 3.4. 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

### 3.5. 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

## 4. Phương pháp thử

4.1. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử, theo TCVN 5276:1990

4.2. Xác định các chỉ tiêu cảm quan, theo WRT/TM/NC/01.40

4.3. Xác định hàm lượng nito tổng số, theo TCVN 3705:1990

4.4. Xác định hàm lượng nito amoniac, theo TCVN 3706:1990

4.5. Xác định hàm lượng nito axit amin, theo TCVN 3708:1990

4.6. Xác định hàm lượng muối, theo AOAC 937.09

4.7. Xác định hàm lượng nước, theo TCVN 3700:1990

4.8. Xác định hàm lượng cát sạn, theo WRT/TM/NC/01.40

4.9. Xác định tổng vi sinh vật hiếu khí, theo ISO 4833-1:2013

4.10. Xác định E.coli, theo ISO 16649-2:2001

4.11. Xác định Staphylococcus aureus, theo ISO 6888-1:1999/Amd1:2003

4.12. Xác định Clostridium perfringens, theo ISO 7937:2004

4.13. Xác định Chì, theo AOAC 2013.06

4.14. Xác định Thủy ngân, theo WRT/TM/EN/01.01:2019

4.15. Xác định Cadimi, theo AOAC 2013.06

## **5. Bao gói, ghi nhãn và bảo quản**

### **5.1 Bao gói**

Mắm tôm phải được đóng gói theo từng loại riêng biệt. Dụng cụ chứa đựng và bao bì đóng gói phải được làm bằng các loại vật liệu phù hợp, chắc chắn, không rò rỉ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm.

### **5.2 Ghi nhãn**

#### **5.2.1 Yêu cầu chung**

Việc ghi nhãn sản phẩm mắm tôm Làng Xưa phải được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

#### **5.2.2 Nội dung nhãn:**

Nội dung ghi nhãn sản phẩm Mắm tôm Làng Xưa do Công ty TNHH sản xuất và đầu tư HT sản xuất phải bao gồm các thông tin sau đây:

- Tên sản phẩm;
- Thành phần hoặc thành phần định lượng
- Ngày sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Định lượng;
- Thông tin cảnh báo;
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản
- Tên nhà sản xuất

### **5.3 Bảo quản**

Mắm tôm thành phẩm phải được bảo quản ở nơi khô ráo và thoáng mát, sạch sẽ, không để tiếp xúc trực tiếp dưới ánh mặt trời.