

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 10/HANUFOOD/2020

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 61/33 phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0243.646.1372

E-mail: hanufood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0104267167

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm:** Mắm tôm Biển Xanh

**2. Thành phần:** Tép biển, muối thực phẩm, chất điều vị( 631), chất tạo màu ( caramel E150A, E127), chất điều chỉnh độ axit(E330), chất bảo quản(E211), hương cá (HP-01)

**3. Thời hạn sử dụng :**

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

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

- Quy cách đóng gói: 120g, 150g, 200g... tùy theo yêu cầu của khách hàng

- Chất liệu bao bì : bao bì chứa đựng là loại hộp nhựa PET, túi nhựa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm ( trường hợp thuê cơ sở sản xuất )**

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY SẢN THANH HÓA

Địa chỉ : Số 149 Lê Lai, Phường Đông Sơn, TP Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cơ sở sản xuất: 05/2018/NNPTNT-TH

cấp ngày 24 tháng 01 năm 2018.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Xem file ảnh đính kèm

**IV: Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/ quy định an toàn thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

TCVN 8679:2011 Mắm tôm

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./.

*Hà Nội, ngày 15 tháng 12 năm 2020*

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM**

**DINH DƯỠNG HÀ NỘI**



PHÓ GIÁM ĐỐC  
*Lương Thị Ngọc Thanh*

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

( Kèm theo bản tự công bố sản phẩm số: 10/HANUFOOD/2020 )

Tên sản phẩm: MẮM TÔM BIỂN XANH

### 1. THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

Tép biển, muối thực phẩm, chất điều vị( 631), chất tạo màu ( caramel E150A, E127), chất điều chỉnh độ axit(E330), chất bảo quản(E211), hương cá (HP-01)

### 2. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

#### 2.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	
1	Trạng thái	Sản phẩm dạng sánh, sệt, không vắn đục, không đóng váng
2	Màu sắc	Màu tím đặc trưng
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
4	Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

#### 2.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng axit ( tính theo Axit Axetic )	%	$\leq 2$
2	Hàm lượng muối ăn ( Nacl)	g/Kg	150-350
3	Hàm lượng Nitơ toàn phần	%	$\geq 20$
4	Hàm lượng Nitơ Amoniac	%	$\leq 7$
5	Hàm lượng nước	%	$\leq 80$

#### 2.3: Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	TS vi sinh vật hiếu khí	CFU/mg	$10^4$
2	Escherichia coli	CFU/mg	0
3	Staphylococcus aureus	CFU/mg	3
4	Clostridium perfringens	CFU/mg	10

### 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG :

12 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

### 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN :

- Dùng đũa ăn trực tiếp hoặc chế biến các món ăn theo sở thích.
- Ăn ngon khi cho thêm chanh, ớt, đường, rượu...tùy theo khẩu vị.
- Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng, tránh nhiệt độ cao.

**Cảnh báo an toàn:** đậy nắp kín sau mỗi lần sử dụng

#### **5. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LƯỢNG BAO BÌ:**

- Quy cách đóng gói: 120g, 150g, 200g... tùy theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì : bao bì chứa đựng là loại hộp nhựa PET, túi nhựa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

**6. QUY TRÌNH SẢN XUẤT:** xem file đính kèm

**7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT GIẢ:** (nếu có): Không có

**8. NỘI DUNG GHI NHÃN**

**9. TỔ CHỨC CÁ NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA:**

Thương nhân chịu trách nhiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI  
Địa chỉ: Số 61/33 phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, VN  
Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 15 tháng 12 năm 2020

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM  
DINH DƯỠNG HÀ NỘI**



PHÓ GIÁM ĐỐC

*Lương Thị Ngọc Thanh*

KT: 45 x 145 mm



HANUFOOD®



8 938504 476156

BẢN TỰ CBSP SỐ: 10 /HANUFOOD/2020

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX:



MẮM TÔM  
BIỂN XANH



Đặc sản xứ Thanh

Khối lượng tịnh

120g

**Thành phần:** Tép biển, muối thực phẩm, chất điều vị (631), chất tạo màu (Caramel E150A, E127), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất bảo quản (E211), hương cá (HP-01).

**Chỉ tiêu chất lượng:** Đạm toàn phần  $\geq 20\%N$

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- Dùng để ăn trực tiếp hoặc chế biến các món ăn theo sở thích.
- Ăn ngon khi cho thêm chanh, ớt, đường, rượu... tùy theo khẩu vị.
- Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng, tránh nhiệt độ cao.

**Cảnh báo an toàn:** Đậy nắp kín sau mỗi lần sử dụng.

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI**

Địa chỉ: Số 61/33 Phố Lạc Trung, P.Vĩnh Tuy, Q.Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

ĐT: 024.3646.1372 - Fax: 024.3646.1373

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Chế biến Thủy sản Thanh Hóa

ĐC: Số 149 Lê Lai, P. Đông Sơn, TP. Thanh Hóa

Email: hanufood@gmail.com - Website: www.hanufood.com

## NỘI DUNG GHI NHÃN

Tên sản phẩm: **MẮM TÔM BIỂN XANH**

Thành phần: Tép biển, muối thực phẩm, chất điều vị( 631), chất tạo màu ( caramel E150A, E127), chất điều chỉnh độ axit(E330), chất bảo quản(E211), hương cá (HP-01)

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì  
Hướng dẫn sử dụng & bảo quản:

- Dùng để ăn trực tiếp hoặc chế biến các món ăn theo sở thích.
- Ăn ngon khi cho thêm chanh, ớt, đường, rượu...tùy theo khẩu vị.
- Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng, tránh nhiệt độ cao.

**Cảnh báo an toàn:** đậy nắp kín sau mỗi lần sử dụng

Khối lượng tịnh : 120g, 150g, 200g... tùy theo yêu cầu của khách hàng

sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 61/33 phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY SẢN THANH HÓA

Địa chỉ : Số 149 Lê Lai, Phường Đông Sơn, TP Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cơ sở sản xuất: 05/2018/NNPTNT-TH

cấp ngày 24 tháng 01 năm 2018.

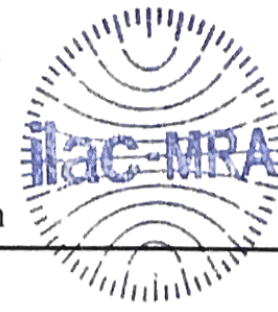
*Hà Nội, ngày 15 tháng 12 năm 2020*

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM  
DINH DƯỠNG HÀ NỘI**



PHÓ GIÁM ĐỐC

*Lương Thị Ngọc Khanh*



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số/No.: 20.11.05.190

1. Tên mẫu/Name of sample : **MẮM TÔM BIỂN XANH**  
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội  
Name/Address of customer Số 61/33, phố Lạc Trung, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội  
Đcsx: Khu công nghiệp Lê Môn, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa  
3. Mô tả mẫu/Sample description : Sản phẩm sánh sệt, đóng lọ.  
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 05/11/2020  
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer  
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 05/11/2020-11/11/2020  
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng. Vị mặn.	TCCS/GMP
2	Muối ăn/Salt (NaCl)	TCVN 3701:2009	%	19,8	TCVN 8679:2011 ≤ 20,0
3	Nitơ toàn phần/Total nitrogen*	TCVN 3705:1990	g/kg	20,2	TCVN 8679:2011 ≥ 20,0
4	Nitơ amoniac/Ammonia nitrogen	TCVN 3706:1990	g/kg	5,9	TCVN 8679:2011 ≤ 7,0
5	Nitơ axit amin/Nitơ toàn phần Amino acid nitrogen/Total nitrogen	TCVN 5107:2003	%	67,8	TCVN 8679:2011 ≥ 12,0
6	Ẩm/Humidity	KNVSATTP 91/BYT	%	66,0	TCVN 8679:2011 ≤ 70,0
7	Hàm lượng cát sạn Insoluble impurities	KNVSATTP 91/BYT	%	0,38	TCVN 8679:2011 ≤ 1,0

Hà Nội, ngày 11 tháng 11 năm 2020/Hanoi, November 11, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM  
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐÒ CHỨC NĂNG  
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR



ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

PHÓ GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025  
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.  
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/  
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.  
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/  
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).  
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/  
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số/No.: 20.11.05.190

1. Tên mẫu: **MẮM TÔM BIỂN XANH**  
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: **Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội**  
Name/Address of customer  
**Số 61/33, phố Lạc Trung, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội**
3. Mô tả mẫu: **Đcsx: Khu công nghiệp Lễ Môn, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa**  
Sample description:  
**Trong 04 lọ x 120g**
4. Ngày nhận mẫu: **05/11/2020**  
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: **Khách hàng tự gửi**  
The personnel performing/sending sample(s)  
**By customer**
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: **05/11/2020 - 13/11/2020**  
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm/Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	6,6x10 <sup>3</sup>
2	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<1
3	<i>Staphylococcus aureus</i> *	TCVN 4830-3:2005	CFU/g	<10
4	<i>Clostridium perfringens</i> *	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10

Nhận xét:

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

Hà Nội, ngày 13 tháng 11 năm 2020/Hanoi, November 13, 2020  
KHOA XÉT NGHIỆM  
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐÒ CHỨC NĂNG  
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC  
**Nguyễn Thị Kiều Anh**

- (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội  
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/  
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/  
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CERTIFICATE**  
**OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS**

**CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG, LÂM SẢN**  
**VÀ THỦY SẢN THANH HÓA**

**Cơ sở/Establishment:** CÔNG TY CP CHẾ BIẾN THỦY SẢN THANH HÓA

**Mã số/Approval number:** 2800787728

**Địa chỉ/Address:** Số 149 Lê Lai, phường Đông Sơn, TP. Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa

**Điện thoại/Tel:** 02373 802 706 **Fax:**

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh các sản phẩm:**

*Has been found to be in compliance with food safety regulations*

*For following products:*

Nước mắm, mắm tôm, mắm chua.

**Số cấp/Number:** 05 /2018/NNPTNT-TH

**Có hiệu lực đến ngày 23 tháng 01 năm 2021**

*Valid until (23 /01/2021)*

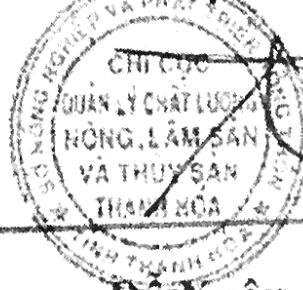
*và thay thế Giấy chứng nhận số: 38/2014/NNPTNT-037; cấp ngày 28/10/2014*

*and replaces The Certificate N<sup>o</sup>: 38/2014/NNPTNT-037; issued on (28/10/2014)*

Thanh Hóa, ngày 24 tháng 01 năm 2018,

Day/month/year

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Đỗ Xuân Trường**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh Phúc

## GIẤY CHỨNG NHẬN

CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM  
CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN HÀ NỘI

## CHỨNG NHẬN

Cơ sở/ Establishment: **KHO HÀNG SỐ 1 - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM  
DINH DƯỠNG HÀ NỘI**

Mã số/ Approval number: .....

Địa chỉ/ Address: **Tổ dân phố số 21, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, thành phố  
Hà Nội**

Điện thoại/ Tel: **0243 646 13 72**

Fax: .....

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:**  
*Has been found to be in compliance with food safety regulations  
for following products:*

1. **Sản xuất bột canh, tiêu xay;**

2. **Đóng gói muối tinh, muối i ốt.**

3: .....

Số cấp/ Number: **199 / 2020 / NNPTNT-HAN**

Có hiệu lực đến ngày **23 tháng 9 năm 2023**

*Valid until (date/month/year): 23/9/2023*

Và thay thế giấy chứng nhận số: **316/2019/NNPTNT-HAN, cấp ngày 01/11/2019**  
*and replaces The Certificate N<sup>o</sup>: 316/2019/NNPTNT-HAN, issued on 01/11/2019*

*Hà Nội, ngày 23 tháng 9 năm 2020, day/month/year*

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Nguyễn Thị Thu Hằng**