

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02-2022-NM/Công ty TNHH Nam Phương V.N/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N

Địa chỉ: 124 Lê Lai, phường 3, quận Gò Vấp, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (+84 28) 37963804

Fax: (+84 28) 37963805

E-mail: namphuongfood@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 0303205976

Số Giấy chứng nhận cơ sở đạt chứng nhận FSSC 22000: FSSC 682449.

Ngày cấp chứng nhận ban đầu: 17/04/2018.

Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận của Viện Tiêu Chuẩn Anh-BSI

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **NƯỚC MẮM CAO CẤP VỊ XƯA**

2. Thành phần:

Thành phần chính: Tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc (cá, muối) (95%)

Thành phần phụ: Chất điều vị (640, 621, 639, 631, 627), protein đậu nành thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (296), hương liệu tổng hợp (hương nước mắm, hương cá hồi), chất ổn định (415).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Sản phẩm được chứa đựng trong chai thủy tinh hoặc chai/can PET (phù hợp với bao bì dùng để bao gói thực phẩm) với các thể tích thực: 50 ml, 250 ml, 500 ml, 700 ml, 750 ml, 900 ml, hoặc theo nhu cầu kinh doanh của công ty.

Sau khi đóng chai, sản phẩm được đóng thùng carton với số lượng 06 chai/thùng, 12 chai/thùng, 15 chai/thùng, 24 chai/thùng, 60 chai/thùng, hoặc theo nhu cầu kinh doanh của công ty.

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

Sản xuất và đóng chai tại: CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BAO BÌ THANH THỦY

Địa chỉ: Số 6, đường số 10, KCN Việt Nam-Singapore, phường An Phú, TP. Thuận An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đạt chứng nhận FSSC 22000: FSSC 688402. Ngày cấp chứng nhận ban đầu: 02/03/2019. Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận của Viện Tiêu Chuẩn Anh-BSI

Phân phối bởi: CÔNG TY TNHH INTERNATIONAL FOOD MASTER

Địa chỉ: Lô C2-3, đường D2, KCN Tân Phú Trung, xã Tân Phú Trung, huyện Củ Chi, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.



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

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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP: Sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa
- Thông Tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng 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./.

TP.Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 07 Năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

P.TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN THỊ SÂM

Mẫu nhãn sản phẩm:



Vị Xưa

NƯỚC MẮM CAO CẤP



Đậm Ngon

độ 40

95% tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc

3 KHÔNG

THÊM CHẤT BẢO QUẢN*
MÀU TỔNG HỢP
ĐƯỜNG TỔNG HỢP

NƯỚC MẮM CAO CẤP

THƯƠNG HIỆU ĐÁ CÓ MẶT TẠI MỸ

Thành phần chính: Tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc (cá, muối) (95%).

Thành phần phụ: Chất điều vị (640, 621, 639, 631, 627), protein đậu nành thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (296), hương liệu tổng hợp (hương nước mắm, hương cá hồi), chất ổn định (415).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, ướp, nêm nấu các món ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Đậy kín nắp, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Hiện tượng kết tinh muối và sẫm màu theo thời gian là hiện tượng tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Lưu ý đối với những người có khả năng mẫn cảm và dị ứng với các thành phần trên.

Chỉ tiêu chất lượng: Hàm lượng nitơ toàn phần (độ đậm tổng số) ≥ 40 g/l
Hàm lượng nitơ axit amin (đạm axit amin), so với nitơ toàn phần $\geq 55\%$.

NSX: _____
HSD: _____



1900 558856
namphuongfood.vn
barona.vn

Giá trị dinh dưỡng
trung bình trong 100 ml

Năng lượng	100 kcal
Protein	25 g



ISO 22000, ISO 9001
ISO 14001, ISO 45001

Sản xuất tại Việt Nam



Nguyễn Thị Sâm

Mẫu nhãn sản phẩm:



NƯỚC MẮM CAO CẤP

Vị Xưa

Đậm Ngọt

95% tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc

3KHÔNG

THÊM CHẤT BẢO QUẢN*
MÀU TỔNG HỢP
ĐƯỜNG TỔNG HỢP

THÀNH PHẦN CHÍNH: Tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc (cá, muối) (95%).

THÀNH PHẦN PHỤ: Chất điều vị (640, 621, 639, 631, 627), protein đậu nành thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (296), hương liệu tổng hợp (hương nước mắm, hương cá hồi), chất ổn định (415).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng để chấm, ướp, nêm nấu các món ăn.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Đậy kín nắp, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

THÔNG TIN CẢNH BÁO: Hiện tượng kết tinh muối và sẫm màu theo thời gian là hiện tượng tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Lưu ý đối với những người có khả năng mẫn cảm và dị ứng với các thành phần trên.

Chỉ tiêu chất lượng: Hàm lượng nitor toàn phần (độ đậm tổng số) ≥ 40 g/l

Hàm lượng nitor axit amin (đạm axit amin), so với nitor toàn phần $\geq 55\%$.

NSX: _____

HSD: _____

1900 558856

namphuongfood.vn

barona.vn

Sản phẩm của Công ty TNHH Nam Phương VN

124 Lê Lai, P.3, Q. Gò Vấp, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất và đóng chai tại:

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm Bao bì Thanh Thủy

Số 6, đường số 10, KCN Việt Nam - Singapore, P. An Phú, TP. Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Phân phối bởi: Công ty TNHH International Food Master

Lô C2-3, Đường D2, KCN Tân Phú Trung, Xã Tân Phú Trung, H. Củ Chi, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

*Cm kết bằng thêm chứng nhận quản quá trình sản xuất tại công ty.

Giá trị dinh dưỡng

trung bình trong 100 ml

Năng lượng	100 kcal
Protein	25 g

ISO 22000, ISO 9001

ISO 14001, ISO 45001

8 193 602 810 4 088 4

8 193 602 810 4 088 4

Thế tích thực 250 ml

Sản xuất tại Việt Nam



Nguyễn Thị Gấm

Mẫu nhãn sản phẩm:



NƯỚC MẮM CAO CẤP

Vị Xưa

Đậm Ngọt

95% tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc

3KHÔNG

THÊM CHUỐI NÀO QUẢN*
MÀU TỔNG HỢP
ĐƯỜNG TỔNG HỢP

NƯỚC MẮM CAO CẤP

THƯƠNG HIỆU ĐÀ CỎ MẮT TẠI MỸ

Thành phần chính: Tinh cốt nước mắm cá cơm Phú Quốc (cá, muối) (95%).

Thành phần phụ: Chất điều vị (640, 621, 639, 631, 627), protein đậu nành thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (296), hương liệu tổng hợp (hương nước mắm, hương cá hồi), chất ổn định (415).

Hương liệu sử dụng: Dùng để chấm, ướp, nêm nếm các món ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Đậy kín nắp, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cần biết: Hiện tượng kết tinh muối và sẫm màu theo thời gian là hiện tượng tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Lưu ý đối với những người có khả năng mẫn cảm và dị ứng với các thành phần trên.

Chỉ tiêu chất lượng: Hàm lượng nitơ toàn phần (độ đậm tổng số) ≥ 40 g/l
Hàm lượng nitơ axit amin (đạm axit amin), so với nitơ toàn phần $\geq 55\%$.

NSX: HSD:

1900 558856 barona.vn sampuungfood.vn

Sản phẩm của Công ty TNHH Nam Phụng VN

124 LA LẠI, P.3, Q. Gò Vấp, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất và đóng chai tại:

Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm Bào Bi Thanh Thủy

Số 6, đường số 10, KCN Việt Nam - Singapore, P. An Phú, TP. Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Phân phối bởi: Công ty TNHH International Food Master

Lô C2-3, Đường D2, KCN Tân Phú Trung, Xã Tân Phú Trung, H. Củ Chi, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Thị trọng 50 ml

819360281040983

Sản xuất tại Việt Nam

* Cam kết không thêm chất bảo quản trong quá trình sản xuất tại công ty.



Nguyễn Thị Gấm