



CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN VÀ XUẤT NHẬP KHẨU CÔN ĐẢO

40 Lê Hồng Phong, TP Vũng Tàu, Việt Nam

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01-TCB/COIMEX/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty Cổ Phần Thủy Sản và Xuất Nhập Khẩu Côn Đảo

Địa chỉ: 40 Lê Hồng phong, Phường 4, TP Vũng Tàu

Điện thoại: 0254.3837794 Fax: 02543.939360.

E-mail Coimexcty@.vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 3500121495

Số Giấy chứng nhận ISO 2200:2018: VN19/00371. Ngày Cấp: 22 tháng 12 năm 2022.

Nơi cấp: SGS viet nam Ltd.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: KV THANH CUA ĐÔNG LẠNH

2. Thành phần: Nước, Surimi (Thịt cá đông, đường, bột trứng), tinh bột biến tính (E1414), tinh bột khoai tây, tinh bột lúa mì, hương của tự nhiên, dầu đậu nành, đường, muối, bột lòng trắng trứng, màu tự nhiên carmine (E120), rượu mirin, màu thực phẩm paprika.

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

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Dùng trong chế biến thực phẩm.

Bảo quản ở điều kiện đông lạnh.

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

- Quy cách đóng gói: 1 kg x 12 gói/thùng

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong túi PA hút chân không và đóng thùng carton.



6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: Xí Nghiệp Chế biến Hải sản - Công ty Cổ Phần Thủy Sản và Xuất Nhập Khẩu Côn Đảo

Địa chỉ : 1738 đường 30/4 phường 12 , Tp Vũng tàu.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- QĐ 46/2007/QĐ- BYT : “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm” ngày 19/12/2017 của Bộ Y Tế

- QCVN 8-3: 2012/ BYT: “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm” của Bộ Y Tế.

- QCVN 8-2: 2011/ BYT: “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm” của Bộ Y Tế.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

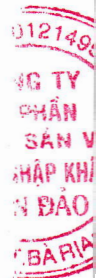
1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc : Màu đỏ cam đặc trưng của sản phẩm
- Trạng thái: Đông lạnh
- Mùi vị : Mùi vị tự nhiên đặc trưng của sản phẩm

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Theo QĐ 46/2007/QĐ- BYT “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm” ngày 19/12/2017 của Bộ Y Tế đối với nhóm sản phẩm chế biến từ cá và thủy sản mục 6.3.2.

No.	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	10 ⁵
2	<i>Escherichia coli</i>	Cfu/g	3
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	Cfu/g	10
4	<i>Coliforms</i>	Cfu/g	10
5	<i>Cl.perfringens</i>	Cfu/g	10
6	Tổng số bào tử nấm men-mốc	Cfu/g	10



7	<i>Salmonella</i>	Cfu/25g	Không có
8	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	MPN/g	10

3. Chỉ tiêu kim loại nặng

Theo QCVN 8-2: 2011/ BYT: “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm” của Bộ Y Tế đối với nhóm sản phẩm từ cá và thủy sản.

No.	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mục
1	Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	0.5	Cá (không bao gồm các loại cá ăn thịt)
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.05	Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác
3	Chì (Pb)	mg/kg	0.3	Cơ thịt cá
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.5	Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác

4. Hàm lượng các hóa chất không mong muốn: Theo quy định hiện hành của Bộ Y Tế.

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.

Vũng Tàu, ngày 06 tháng 02 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯƠNG BÁCH THẾ





CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN VÀ XUẤT NHẬP KHẨU CÔN ĐẢO
40 Lê Hồng Phong, TP Vũng Tàu, Việt Nam

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

KV THANH CUA ĐÔNG LẠNH

◆ Thành phần:

Nước, Surimi (Thịt cá đông, đường, bột trứng), tinh bột biến tính (E1414), tinh bột khoai tây, tinh bột lúa mì, hương của tự nhiên, dầu đậu nành, đường muối, bột lòng trắng trứng, màu tự nhiên carmine (E120), rượu mirin, màu thực phẩm paprika.

◆ Khối lượng tịnh: **12 kg (1 kg x 12 gói)**

◆ Ngày sản xuất:

◆ Hạn sử dụng:

◆ Số lot:

◆ Hướng dẫn sử dụng:

* Dùng trong chế biến thực phẩm.

◆ Bảo quản:

* Bảo quản đông lạnh.

◆ Chất gây dị ứng: Cá, Cua, Trứng, Lúa mì

◆ Cảnh báo : Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng

◆ Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN VÀ XUẤT NHẬP KHẨU
CÔN ĐẢO**

40 Lê Hồng Phong, Phường 4, TP Vũng Tàu.

ĐT: 0254.3837794

◆ Sản xuất tại: Xí nghiệp chế biến hải sản

1738 đường 30/04 phường 12, Tp Vũng Tàu.

◆ Số hồ sơ tự công bố: 01-TCB/COIMEX/2023



TỔNG GIÁM ĐỐC

Trương Bách Lễ



CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 4
NATIONAL AGRO - FORESTRY - FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT - BRANCH 4

Website: www.nafiqad4.gov.vn

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

**ORIGINAL**

Số/No: 009G1/2023V

Tên khách hàng⁽¹⁾ / : CÔNG TY CPTS & XNK CÔN ĐẢO (COIMEX)
Name of client

Địa chỉ khách hàng⁽¹⁾ / : 1738 ĐƯỜNG 30/04, PHƯỜNG 12, TP. VŨNG TÀU
Address of client

Chủng loại mẫu⁽¹⁾ / : KV FROZEN CRAB STICK (KV THANH CUA ĐÔNG LẠNH)
Sample type(s)

Ngày lấy mẫu⁽¹⁾ / : / Người gửi mẫu⁽¹⁾ / : Dương Thị Minh Châu
Date of sampling Sender

Ngày nhận mẫu / : 03/01/2023 Người nhận mẫu / : Đoàn Quốc Hưng
Date of receiving Recipient

Thời gian thử nghiệm / : 03/01/2023 - 06/01/2023
Date of testing

Kết quả/Results (Xem trang sau/See next page)



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Trương Huy Đạt

Ngày trả kết quả/Date of issue: 06/01/2023
Phòng Kiểm nghiệm/The Laboratory

Nguyễn Tiến Dũng

(1) Thông tin do khách hàng cung cấp / Information provided by Clients

Trụ sở chính & Nhận mẫu - Trả kết quả:
91 Hải Thượng Lãn Ông, Phường 10, Quận 5, TP.HCM
Tel: (+84) 28 36363638
Email: nhanmau.nafi4@mard.gov.vn

Phòng Kiểm nghiệm & Nhận mẫu - Trả kết quả:
271 Tô Ngọc Vân, Phường Linh Đông, Thành phố Thủ Đức, TP.HCM
Tel: (+84) 28 36363638
Email: knvisinh.nafi4@mard.gov.vn / knhoa.nafi4@mard.gov.vn

KẾT QUẢ/ RESULTS

Số/No: 009G1/2023V

TT No	Tên mẫu Items	Số nhận diện ID number	TPC (30oC/48h) CFU/g ISO 4833-1: 2013	Coliforms CFU/g ISO 4832: 2006	E. coli /g ISO 7251: 2005	S. aureus CFU/g ISO 6888-1:2021	Salmonella spp /25g ISO 6579- 1:2017/Amd 1:2020	V. parahaemolyticus /25g ISO 21872-1:2017	C. perfringens CFU/g ISO 7937: 2004
1	KV FROZEN CRAB STICK (KV THANH CUA ĐÔNG LẠNH)	2580301	6.2x10 ²	<10	ND	<10	ND	ND	<10

Ghi chú/ Note:

ND: Không phát hiện/ Not detected

Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của Trung Tâm Chất Lượng Nông Lâm Thủy Sản vùng 4/ This Test Report shall not be reproduced except in full, without the written approval of NAFIQAD - Branch 4

(*) : Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025/Not yet accredited tests

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm tra/ The results are valid on the tested sample(s) only.



CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 4
NATIONAL AGRO - FORESTRY - FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT - BRANCH 4

Website: www.nafiqad4.gov.vn

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT



Số/No: 009G2/2023H

ORIGINAL

Tên khách hàng⁽¹⁾ /
Name of client

: CÔNG TY CPTS & XNK CÔN ĐẢO (COIMEX)

Địa chỉ khách hàng⁽¹⁾ /
Address of client

: 1738 ĐƯỜNG 30/04, PHƯỜNG 12, TP. VŨNG TÀU

Chủng loại mẫu⁽¹⁾ /
Sample type(s)

KV FROZEN CRAB STICK (KV THANH CUA
ĐÔNG LẠNH)

Số nhận diện/Identification No.

G011

Ngày lấy mẫu⁽¹⁾ /
Date of sampling

: /

Người gửi mẫu⁽¹⁾ /
Sender

: Dương Thị Minh Châu

Ngày nhận mẫu/
Date of receiving

: 03/01/2023

Người nhận mẫu/
Recipient

: Đoàn Quốc Hưng

Thời gian thử nghiệm/
Date of testing

: 03/01/2023 - 06/01/2023

Kết quả/Results (Xem trang sau/See next page)



Giám đốc/Director

Ngày trả kết quả/Date of issue: 06/01/2023
Phòng Kiểm nghiệm/The Laboratory

PHÓ GIÁM ĐỐC
Ngô Tấn Ngọc

Võ Kỳ Thư

(1) Thông tin do khách hàng cung cấp / Information provided by Clients

KẾT QUẢ/RESULTS

Số/No: 009G2/2023H



T T No	Các chỉ tiêu kiểm Specifications	Phương pháp / Giới hạn phát hiện Methods / LOD	Đơn vị tính Unit	Kết quả/Result
				Số nhận diện/Identification number
				G011
1	Histamine	05.2-CL4/ST 3.52 (HPLC-FLD)/ LOD = 2.0 mg/kg	mg/kg	ND
2	Methyl Hg**	Ref. SOP analyzing for Methylmercury and Ethylmercury Japan, AOAC 988.11 (LOD= 0,01mgHg/kg)	mg/kg	ND
3	Thủy ngân/ Mercury (Hg)	05.2-CL4/ST 3.106 (ICP-MS) / LOD=0.005 mg/kg	mg/kg	0.025
4	Cadimi/ Cadmium (Cd)	05.2-CL4/ST 3.106 (ICP-MS) / LOD=0.005 mg/kg	mg/kg	ND
5	Chì/ Lead (Pb)	05.2-CL4/ST 3.106 (ICP-MS) / LOD=0.005 mg/kg	mg/kg	ND
6	Hydrosulfua (H ₂ S)	TCVN 3699-90	/	Neg

Ghi chú/Note:

ND: Không phát hiện/ Not detected, NEG: Negative/âm tính

Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của Trung Tâm Chất Lượng Nông Lâm Thủy Sản vùng 4/ This Test Report shall not be reproduced except in full, without the written approval of NAFIQAD - Branch 4

(*) : Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025/Not yet accredited tests

(**) : Thử nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ./ The analyses are performed by the subcontracted laboratory

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm/The results are valid on the tested sample(s) only.