

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**  
**-----o0o-----**

Tên công ty: **CÔNG TY TNHH HẢI SẢN BÌNH MINH**

Đ/C nhà máy: **Thôn Phú Lương, Xã An Ninh Đông, Huyện Tuy An, Tỉnh Phú Yên**

Điện thoại: : **(+84) 2573841584**



**BẢN TỰ CÔNG BỐ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM**  
**BAO TỬ CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG**

số: 13/BTCN-BM/2023



**Tuy An, tháng 05 năm 2023**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 13/BTCN-BM/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH HẢI SẢN BÌNH MINH

Địa chỉ: thôn Phú Lương, An Ninh Đông, Tuy An, Phú Yên, Việt Nam

Điện Thoại: +84 573.841.584

E-mail: bmtuna@yahoo.com

Mã số doanh nghiệp: 4400407502

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 50/2022/CN-CCTB

Ngày cấp 01/11/2022

Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm:** Bao tử cá ngừ đại dương **Nhãn Hiệu BÌNH MINH**

**2. Thành phần:** 100% bao tử cá ngừ đại dương

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất, in trên bao bì

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

- Quy cách đóng gói: 500g/túi PE, PA, 10-20 kg/ctn hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: túi PE, PA Thùng giấy hoặc thùng xốp hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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

Sản xuất tại: Công ty TNHH Hải Sản Bình Minh

Địa chỉ: thôn Phú lương, An ninh đông, Tuy an, tỉnh Phú Yên.

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

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Công ty TNHH Hải Sản Bình Minh sản xuất, kinh doanh *Bao tử cá ngừ đại dương* đạt yêu cầu về An toàn thực phẩm theo: **TCCS 14 /BM/2023**

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./.

Phú Yên, ngày 04 tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



*Phạm Văn Phong*

# MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

*Mặt trước:*



**BAO TỬ CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG**  
*Yellowfin tuna stomach*

**Khối lượng tịnh: 500 g**



**Sản phẩm của công ty TNHH hải sản Bình Minh**

Sản phẩm được sản xuất với nguồn nguyên liệu tươi sạch từ vùng biển địa phương nhiều năng lượng, Canxi và các Loại khoáng chất khác nên rất có lợi cho sức khỏe

*Mặt sau:*



**CÔNG TY TNHH  
HẢI SẢN BÌNH MINH**

*Sản xuất tại:* thôn phú lương, An Ninh  
Đông, Tuy An, Phú Yên, Việt Nam  
Tel: (+84) 2573841584 – Fax (+84) 2573841584  
Hotline: 0934 88 11 88 -Email:  
[bmtuna@yahoo.com](mailto:bmtuna@yahoo.com)  
web: [sunrise-seafood.vn](http://sunrise-seafood.vn)-  
[haisanbinhminh.vn](http://haisanbinhminh.vn) -

## HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C  
hoặc ngăn đông tủ lạnh, điều kiện bảo  
quản hợp vệ sinh và không có tác nhân  
gây ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Rã đông tự nhiên 20-30 p , luộc,  
gỏi, hầm tiêu...

TCBSP số: 13/BTCN-BM/2023

## THÀNH PHẦN

100% bao tử cá ngừ đại dương

## Hạn sử dụng:

24 tháng kể từ ngày sản xuất



NSX

Số: 04/QĐ-2023

v/v ban hành chỉ tiêu chất lượng cơ sở

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Phú Yên, ngày 04 tháng 05 năm 2023

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn chất lượng cho sản phẩm thực phẩm

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH Hải Sản Bình Minh**

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;*

*Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;*

*Căn cứ giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh 4400407502 ngày 11 tháng 07 năm 2022 của Sở Kế hoạch Đầu tư tỉnh Phú Yên;*

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 50/2022/CN-CCTB, ngày cấp 01/11/2022  
Của chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ

*Căn cứ kết quả kiểm nghiệm số: 2072C/VS/23; 1645E/HH/23; 1645F/HH/23 của trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng 3*

*Xét đề nghị của phòng kinh doanh, phòng kỹ thuật và phân xưởng sản xuất.*

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 14/BM/2023

**Điều 2.** TCCS 14/BM/2023 áp dụng cho sản phẩm Bao tử cá ngừ đại dương

**Điều 3.** Phòng kinh doanh, phòng kỹ thuật, và phân xưởng sản xuất chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này kể từ ngày ký./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Lưu: VT.

**GIÁM ĐỐC**  
(Ký tên, đóng dấu)  
  
*Phạm Lấn Phong*



## TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM- BAO TỬ CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG 04/BM/2023

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng rắn
2	Màu sắc	Màu đặc trưng
3	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng, vị tự nhiên của bao tử
4	Tạp chất lạ	Không có

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng béo	g/100g	$\leq 3$
5	Hàm lượng protein	g/100g	$\geq 5$

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tài liệu tham chiếu
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$10^6$	TCVN 5289:2006 TCVN 9778:2013 (L.cytogen)
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	$10^2$	
3	<i>Sta. aureus</i>	CFU/g	$10^2$	
4	<i>Listeria monocytogene</i>	/25g	Không có	
5	<i>Salmonella</i>	CFU/g	Không có	
6	<i>V.parahaemolyticus</i>	CFU/g	$10^2$	
7	<i>Vibrio. Cholera/25g</i>	/25g	Không có	

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tài liệu tham chiếu
1	Cadmi	ppm	0.1	TCVN 5289:2006
2	Chì	ppm	0.5	
3	Thủy ngân	ppm	1.0	
4	Histamin	ppm	100.0	



Phú Lương, An Ninh Đông  
Tuy An – Phú Yên – Việt nam  
Tel No: 84 2573841584

## TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM CƠ SỞ BAO TỬ CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG

TCCS: 04/BM/2023  
ban hành lần 1 ngày 4/5/2023

### 2. Thành phần cấu tạo:

Thành phần: 100% bao tử cá ngừ đại dương

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

### 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Rã đông tự nhiên 20-30 p , luộc, gói, hầm tiêu...
- Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh, điều kiện bảo quản hợp vệ sinh và không có tác nhân gây ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

### 5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Chất liệu bao bì:
  - + Bao gói bên ngoài: Thùng giấy cartons hoặc thùng xốp theo yêu cầu khách hàng
  - + Bao gói bên trong: Túi PA hoặc theo yêu cầu khách hàng
- Quy cách bao gói:
  - + 500g/túi PA, hút chân không từng túi hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
  - + Đóng thùng cartons: 10-20 kg/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

### 6. Quy trình sản xuất: (Xem Phụ lục đính kèm)

### 7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có).

### 8. Nội dung ghi nhãn: (Xem phụ lục đính kèm)

### 9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Nhà máy sản xuất: CÔNG TY TNHH Hải Sản Bình Minh

Địa chỉ: thôn Phú lương, An Ninh Đông, Tuy An, Phú yên

Phú Yên, ngày 04 tháng 05 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



Phạm Lấn Phong





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 3

The National Agro-forestry-Fisheries Quality Assurance Department - Branch 3

Địa chỉ/Address 1105 Lê Hồng Phong, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa - Việt Nam

Tel: (84-258) 3884812 - Fax: (84-258) 3884811 - Email: branch3.nafi@mard.gov.vn

Biểu mẫu số: 05.1 - ST.10.01

Số soát xét: 03.030621

## PHIẾU PHÂN TÍCH HÓA HỌC

CHEMICAL ANALYSIS RESULTS

1645F/HH/23

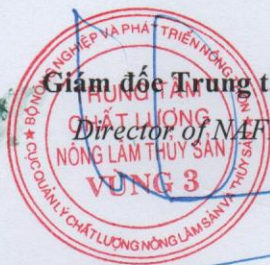
Tên khách hàng / Name of Customer: <sup>(a)</sup> Công ty TNHH Hải sản Bình MinhTên hàng hóa / Name of goods: <sup>(a)</sup> Hải sản đông lạnhĐơn vị sản xuất / Manufacturer: <sup>(a)</sup> Công ty TNHH Hải Sản Bình Minh

Ngày lấy mẫu / Date of receiving: 24/04/2023 Ngày bắt đầu phân tích / Date of analysis: 25/04/2023

Tình trạng mẫu / State of sample(s): Tất cả các mẫu tiếp nhận đều nguyên vẹn, bao bì kín, không rách, bảo quản tốt

## KẾT QUẢ PHÂN TÍCH / ANALYSIS RESULTS

Tên mẫu/ Name of Samples <sup>(a)</sup>	Ngày sản xuất/ <sup>(a)</sup> Production date	Số nhận điện mẫu/ Sample ID	Chỉ tiêu / Criteria	
			Histamine	Lipit
Bao tử cá ngừ đại dương	20/04/2023	0424008	ND	2.06
Đơn vị /Unit			mg/kg (ppm)	%
Phương pháp thử / Test Method			AOAC 977.13 - 2007. LOD= 3; LOQ= 9 (HPLC- FLD)	NMKL No.131,1989



Giám đốc Trung tâm CL NLTS vùng 3

Director of NAFIQAD - Branch 3

GIÁM ĐỐC  
Lê Hoàng Lâm



VILAS 116

Nha Trang, ngày 28 tháng 4 năm 2023  
Trưởng phòng Kiểm nghiệm Hóa học  
Head of chemical Laboratory

Trương Anh Tuấn

**Ghi chú/** - Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm và không được sao chép từng phần ngoại trừ toàn bộ / Analytical results are valid on  
Notes: the tested sample(s) only and this analytical results shall not be reproduced, except in full.

- \* chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025 / Criteria are not accredited ISO 17025

- \*\* Chỉ tiêu chưa được chỉ định bởi Cục QLCL Nông lâm sản Thủy sản / Criteria are not assigned by NAFIQAD

- Các mẫu thử phát hiện được bằng phương pháp ELISA phải được khẳng định bằng LC/MS/MS hoặc GC/MS/MS/ The det. tested samples by ELISA

- Det.: Phát hiện/Detected

- ND: Không phát hiện/ Not Detected





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 3

The National Agro-forestry-Fisheries Quality Assurance Department - Branch 3

Địa chỉ/Address 1105 Lê Hồng Phong, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa - Việt Nam

Tel: (84-258) 3884812 - Fax: (84-258) 3884811 - Email: branch3.nafi@mard.gov.vn

Biểu mẫu số: 05.1 - ST.10.01

Số soát xét: 03.030621

## PHIẾU PHÂN TÍCH HÓA HỌC

CHEMICAL ANALYSIS RESULTS

1645E/HH/23

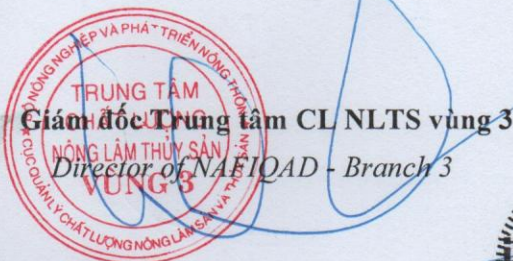
Tên khách hàng / Name of customer: <sup>(a)</sup> Công ty TNHH Hải sản Bình MinhTên hàng hóa / Name of goods: <sup>(a)</sup> Hải sản đông lạnhĐơn vị sản xuất / Manufacturer: <sup>(a)</sup> Công ty TNHH Hải Sản Bình Minh

Ngày lấy mẫu / Date of receiving: 24/04/2023 Ngày bắt đầu phân tích / Date of analysis: 25/04/2023

Tình trạng mẫu / State of sample(s): Tất cả các mẫu tiếp nhận đều nguyên vẹn, bao bì kín, không rách, bảo quản tốt

## KẾT QUẢ PHÂN TÍCH / ANALYSIS RESULTS

Tên mẫu/ Name of Samples <sup>(a)</sup>	Ngày sản xuất/ <sup>(a)</sup> Production date	Số nhận diện mẫu/ Sample ID	Chỉ tiêu / Criteria			
			Protein	Cd	Pb	Hg
Bao tử cá ngừ đại dương	20/04/2023	0424008	6.66	0.55	0.026	0.19
Đơn vị / Unit			%	mg/kg (ppm)	mg/kg (ppm)	mg/kg (ppm)
Phương pháp thử / Test Method			NMKL No.6 4th ed.- 2003	05.2b-CL3/ ST.PP.15 LOD= 0.027, LOQ=0.09 (ICP-MS)	05.2b-CL3/ ST.PP.15.LOD= 0.019, LOQ= 0.06 (ICP-MS)	05.2b-CL3/ ST.PP.15.LOD=0.023, LOQ= 0.08 (ICP-MS)

Giám đốc Trung tâm CL NLTS vùng 3  
Director of NAFIQAD - Branch 3GIÁM ĐỐC  
Lê Hoàng Lâm

VILAS 116

Nha Trang, ngày 28 tháng 4 năm 2023  
Trưởng phòng Kiểm nghiệm Hóa học  
Head of chemical Laboratory

Trương Anh Tuấn

**Ghi chú/** - Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm và không được sao chép từng phần ngoại trừ toàn bộ / Analytical results are valid on  
Notes: the tested sample(s) only and this analytical results shall not be reproduced, except in full.

- \* chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025 / Criteria are not accredited ISO 17025

- \*\* Chỉ tiêu chưa được chỉ định bởi Cục QLCL Nông lâm sản Thủy sản / Criteria are not assigned by NAFIQAD

- Các mẫu thử phát hiện được bằng phương pháp ELISA phải được khẳng định bằng LC/MS/MS hoặc GC/MS/MS / The det. tested samples by ELISA

- Det.: Phát hiện/Detected  
- ND: Không phát hiện/ Not Detected





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 3

The National Agro-forestry-Fisheries Quality Assurance Department - Branch 3

Địa chỉ/Address 1105 Lê Hồng Phong, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa - Việt Nam

Tel: (84-258) 3884812 - Fax: (84-258) 3884811 - Email: branch3.nafi@mard.gov.vn

Biểu mẫu số: 04.1-ST.06.01

Số soát xét: 02.290121

**PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH SINH HỌC**  
**BIOLOGICAL ANALYSIS RESULTS**

Số / No

2072C/VS/23

Tên khách hàng / Name of customer: (a) Công ty TNHH Hải sản Bình Minh

Tên hàng hóa / Name of goods: (a) Hải sản

Đơn vị sản xuất / Manufacturer: (a) Công ty TNHH Hải Sản Bình Minh

Ngày nhận mẫu / Date of receiving: 24/04/2023 Ngày phân tích / Date of analysis: 24/04/2023

Tình trạng mẫu / State of sample(s): Mẫu tiếp nhận nguyên vẹn, bao bì kín, không rách, bảo quản tốt

**KẾT QUẢ PHÂN TÍCH / ANALYSIS RESULTS**

Tên mẫu / Name of sample (a)	Ngày sản xuất / Date of production (a)	Số nhận diện / Sample ID	Chỉ tiêu / Criteria						
			TPC(30°C)	E. coli	S. aureus	Salmonella spp.	Vibrio cholerae	V. parahemolyticus	L. monocytogenes
Bao tử cá ngừ đại dương	20/04/2023	0424012	9,5x10 <sup>3</sup>	<10	<10	ND	ND	<10	ND
Đơn vị / Unit			CFU/g	CFU/g	CFU/g	/25g	/25g	CFU/g	/25g
Phương pháp thử / Test Method			ISO 4833 - 1:2013/Amd.1 :2022	ISO 16649-2:2001	ISO 6888 - 1:2021	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	ISO 21872-1:2017	NMKL 156:1997	ISO 11290-1:2017



Giám đốc Trung tâm CL NLTS vùng 3

Director of NAFIQAD - Branch 3

**GIÁM ĐỐC**  
**Lê Hoàng Lâm**



VILAS 116

Nha Trang, ngày 1 tháng 5 năm 2023  
 Trưởng phòng kiểm nghiệm Sinh học

Head of Biological Laboratory

Huỳnh Ái Thi

**Ghi chú / Notes:**

- Kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm và không được sao chép từng phần ngoại trừ toàn bộ / Analytical results are valid on the tested sample(s) only and this analytical results shall not be reproduced, except in full.
- (a): Thông tin do khách hàng cung cấp / The information is provided by customer.
- \* chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025 / Criteria are not accredited ISO 17025
- \*\* Chỉ tiêu chưa được chỉ định bởi Cục QLCL Nông lâm sản và Thủy sản / Criteria are not assigned by NAFIQAD
- Khi có yêu cầu về DKDBD xin liên hệ phòng kiểm nghiệm / Please contact NAFIQAD3 for further information on measurement uncertainty

- Det.: Phát hiện / Detected  
 - ND: Không phát hiện / Not Detected