

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 46/NOOM/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thăng An, thành phố Đà Nẵng, Việt Nam.

E-mail : admin@noomfood.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 531/GCNATTP-CCATTP do Chi Cục An Toàn Thực Phẩm Đà Nẵng cấp ngày 08/05/2026, có hiệu lực đến ngày 08/05/2029.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **NUỐC MẮM NHỈ NGUYÊN CHẤT**

2. Thành phần: Cá cơm, muối và thơm (dứa).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng vào chai thủy tinh hoặc theo yêu cầu khách hàng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Quy cách đóng gói: 500ml hoặc theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

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

Hộ kinh doanh Lê Thị Lợi

Tổ 2, thôn Duy Hà, xã Thăng An, thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- Thông tư số 30/2026/TT-BYT của Bộ Y tế: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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;

- Số 46/2007/QĐ-BYT Quyết định Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

- TCCS 46:2026/NOOM Tiêu chuẩn cơ sở đính kèm.

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./.

Đà Nẵng, ngày 27 tháng 08 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)


Bùi Thị Hồng Thu



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Thông tin dinh dưỡng (Nutrition facts)			
Thành phần dinh dưỡng	trên 100ml	% giá trị dinh dưỡng thành phần (NUTRI)	
Năng lượng (Energy)	51.2	kcal	2.5%
Chất đạm (Protein)	13.8	g	27.1%
Carbohydrate (Carbohydrate)	1.0	g	0.2%
Nước (Foodwater)	108.11	mg	242.03%

% giá trị dinh dưỡng (Nutri) được tính dựa trên cơ sở 100g sản phẩm. Các giá trị dinh dưỡng được liệt kê ở đây chỉ mang tính chất tham khảo và không nên dùng để chẩn đoán bệnh.



30221150



NƯỚC MẮM NHĨ NGUYÊN CHẤT

Naturally Brewed
First Press Fish Sauce

Traditional Quang Nam
Anchovy Fish Sauce, No Additives

Thể tích thực
500ml



Thành phần
Cá cơm, muối và
thơm (dứa).

Hướng dẫn sử dụng
Dùng chấm trực tiếp, ướp, nêm
nêm, thêm vị umami tự nhiên
cho món ăn. Lưu ý: Hiện tượng
kết tinh muối (dạng màng, bột
mịn, hạt) và đậm màu trong quá
trình bảo quản và sử dụng là
hoàn toàn tự nhiên, không ảnh
hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Chú ý bảo quản
Nơi khô ráo, thoáng mát,
đậy kín nắp sau khi sử dụng.

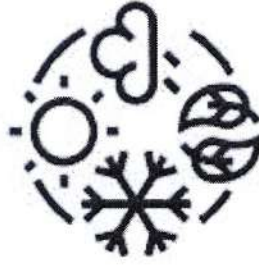
Sản phẩm của
Công ty TNHH Thực phẩm Noom
Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy,
Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng
Xuất xứ: Việt Nam.

Website: noomfood.com
Số TCB: 46/NOOM/2026

HSD: 36 tháng kể từ NSX
NSX: In trên bao bì

"Ủi chượp truyền thống
Umami nguyên bản"

Không đường,
không phụ gia,
lọc thô.



Hotline CSKH



CERTIFICATE OF ANALYSIS

CUV2607583

To: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Tel: 0934828083

Email: qaqc@noomfood.com

Client Address: Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, TP Đà Nẵng, Việt Nam

Sample information provided by the client

Commodity: NƯỚC MẮM NHÍ NGUYÊN CHẤT

W/o.No / Bar Code:

Sealed / Seal Code:

Vessel:

Sampling Kind:

Sampling Date:

Sampling At :

Sample description

Product recognized as: NƯỚC MẮM NHÍ NGUYÊN CHẤT

Sample Arrival Date: 22/07/2026

Sample size (kg): 500 ml

Issue no: 3

Packing: Bottled, Ambient

Analysis Date: 22/07/2026

Report Date: 13/08/2026

Test result(s)

Parameter	Result	Unit	Test Method	Remarks
Cadmium/ Cadimi (Cd)	Not detected/ Không phát hiện	mg/L	AOAC 2015.01	A, Q(0.05)
Lead/ Chì (Pb)	Not detected/ Không phát hiện	mg/L	AOAC 2015.01	A, Q(0.05)
Mercury/ Thủy ngân (Hg)	Not detected/ Không phát hiện	mg/L	AOAC 2015.01	A, Q(0.05)
Energy/ Năng lượng	58.15	KCal/100 mL	Calculate from fat, protein, carbohydrate (excluding dietary fiber), dietary fiber	S, A
Protein/ Chất đạm	13.55	g/100mL	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	A, S
Total Fat/ Chất béo	Not detected/ Không phát hiện	g/100mL	In-house method (Ref AOAC 996.06, 2012)	A, S, D(0.1)
Carbohydrate (excluding Dietary fiber)/ Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	0.99	g/100mL	In-house method (Ref. AOAC 986.25 & Calculate)	S, A
Total Sugars/ Đường tổng	Not detected/ Không phát hiện	g/100mL	In-house method (Ref. TCVN 4594:1988)	A, S, D(0.2)
Sodium/ Natri (Na)	10911	mg/100 mL	In-house method (ICP-MS)	A, S
Total Plate Count/ Aerobic Plate Count	2.0×10^2	CFU/mL	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	A
Coliforms	<1	CFU/mL	ISO 4832:2006	A
Salmonella spp	Not detected/ Không phát hiện	25mL	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	A
Escherichia coli	Not detected/ Không phát hiện	/mL	ISO 7251: 2005/Amd 1: 2023	A
Staphylococcus aureus	<1	CFU/mL	AOAC 975.55	A
Clostridium perfringens	<1	CFU/mL	ISO 15213-2: 2023	A
Detection of Vibrio parahaemolyticus/ Phát hiện Vibrio parahaemolyticus	Not detected/ Không phát hiện	/25mL	ISO 21872-1: 2017/ Amd 1:2023	A, S
Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi, vị)	Màu sắc: từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng của nước mắm; Mùi: đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ; Vị: vị ngọt của đậm cá thủy phân, có vị mặn nhưng không mặn chát.	-	Sensory	
Total Nitrogen/ Hàm lượng Nito tổng	21.68	g N/L	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	A, S
Hàm lượng nito amoniac so với hàm lượng nito tổng số	4.84	%	Ref. TCVN 3706:1990	S, A

This report cannot be reproduced, except in full, without prior written approval of the Laboratory. Any unauthorized alteration or forgery of the content or appearance is unlawful. The results exclusively represent the sample(s) tested and the retention samples are stored for one month after the report delivery. The Lab does not assume responsibility of sampling, selection, representativeness, and identifications such as codes, marking or product names. The measurement uncertainty will be provided upon request.



CERTIFICATE OF ANALYSIS

CUV2607583

Hàm lượng nitơ axit amin so với hàm lượng nitơ tổng số	46.62	%	Ref. TCVN 3708:1990	S
pH	5.63	-	TCVN 5107:2018	A, S
NaCl (calculated from Na content)	273	g/L	In-house method (Ref. AOAC 937.09)	S, A
Inorganic Arsenic/ Arsen vô cơ (As)	<0.05	mg/kg	In-house method (Ref. IMEP-41)	S, A, Q(0.05)

NUTRITION FACTS / THÔNG TIN DINH DƯỠNG:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100mL		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	58.2	Kcal	2.9%
Chất đạm (Protein)	13.6	g	27.1%
Carbohydrat (Carbohydrate)	1.0	g	0.3%
Đường tổng số (Total Sugars)	0	g	-
Chất béo (Total Fat)	0	g	0%
Natri (Sodium)	10911	mg	545.6%
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (Nutrient Reference Values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày dựa trên chế độ ăn 2000 Kcal/người/ngày.			

END OF TEST RESULTS

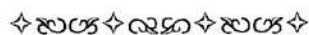
Note **A:** ISO17025 accredited test
Q: Limit of quantification**S:** Subcontracted test
D: Limit of detection**R:** Pre-rounded data

Approved by

Nguyễn Văn Liêm
Lab Manager

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Số: 46:2026/CBTC – NOOM



Doanh nghiệp: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ trụ sở: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thăng An, thành phố Đà Nẵng.

Email : admin@noomfood.com

Website: <http://www.noomfood.com>

CÔNG BỐ

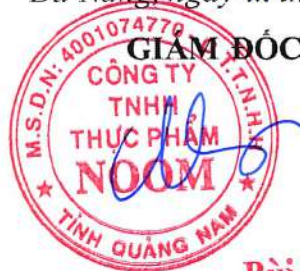


Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 46:2026/NOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **NƯỚC MẮM NHỈ NGUYÊN CHẤT**

Chúng tôi cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố.

Đà Nẵng, ngày 27 tháng 08 năm 2026



Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH
THỰC PHẨM NOOM

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

Số: 46/2026/QĐ-CBTCCS

Đà Nẵng, ngày 27 tháng 08 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007;
- Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Thông tư 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT của Bộ Y tế: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm **NƯỚC MẮM NHĨ NGUYÊN CHẤT**.

QUYẾT ĐỊNH:

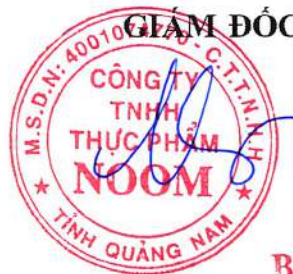
Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 46:2026/NOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **NƯỚC MẮM NHĨ NGUYÊN CHẤT**

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu HC.



Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 46:2026/NOOM

Xuất bản lần 1

Áp dụng cho sản phẩm:

NƯỚC MẮM NHĨ NGUYÊN CHẤT

Đà Nẵng, 2026

LỜI NÓI ĐẦU	3
1. Phạm vi áp dụng.....	3
2. Tài liệu viện dẫn.....	4
3. Yêu cầu về kỹ thuật	4
3.1 Chỉ tiêu cảm quan.....	4
3.2 Chỉ tiêu chất lượng	4
3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng.....	5
3.4 Hàm lượng kim loại nặng.....	5
3.5 Các chỉ tiêu vi sinh vật.....	5
4. Thành phần	6
5. Quy cách bao gói.....	6
6. Ghi nhãn	6
7. Hạn sử dụng.....	6
8. Bảo quản.....	6
9. Hướng dẫn sử dụng	6
10. Thông tin cảnh báo	6

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 46:2026/NOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **NƯỚC MẮM NHĨ NGUYÊN CHẤT** do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh và bao gói sản phẩm **NƯỚC MẮM NHĨ NGUYÊN CHẤT** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

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 giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm của Bộ trưởng Bộ Y tế;
- Thông tư 50/2016/TT-BYT về “Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Thông tư số 11/2011/TT-BKHCN ngày 18/11/2021 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.

3. Yêu cầu về kỹ thuật

3.1 Chỉ tiêu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm được quy định trong Bảng 1

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm
2	Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3	Vị	Vị ngọt của đạm cá thủy phân, có vị mặn nhưng không mặn chát

3.2 Chỉ tiêu chất lượng

Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Stt	Tên chỉ tiêu	Đvt	Mức
1	Hàm lượng nitơ tổng số, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	g N/L	10

2	Hàm lượng nitơ axit amin, tính bằng % so với hàm lượng nitơ tổng số, không nhỏ hơn	%	35
3	Hàm lượng nitơ amoniac, tính bằng % so với hàm lượng nitơ tổng số, không lớn hơn	%	30
4	Độ pH	-	5,0 - 6,5
5	Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	mg/kg	245

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng

Thành phần dinh dưỡng của sản phẩm được quy định trong Bảng 3

Stt	Tên chỉ tiêu	Đvt	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100ml	$58.2 \pm 30\%$
2	Chất đạm	g/100ml	$13.6 \pm 30\%$
3	Carbohydrat	g/100ml	$1.0 \pm 30\%$
4	Natri	mg/100ml	$10911 \pm 30\%$

3.4 Hàm lượng kim loại nặng

Hàm lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định trong Bảng 4

Stt	Tên chỉ tiêu	Đvt	Mức công bố
1	Asen (As) vô cơ	mg/l	1
2	Cadmi (Cd)	mg/l	1
3	Chì (Pb)	mg/l	2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

3.5 Các chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm được quy định trong Bảng 5

Bảng 5: Các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đvt	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/mL	10^4
2	Coliforms	CFU/mL	10^2
3	Salmonella spp	25mL	Không có
4	Escherichia coli	MPN/mL	Không có
5	Staphylococcus aureus	CFU/mL	3
6	Clostridium perfringens	CFU/mL	10
7	Vibrio parahaemolyticus	/25mL	Không có

4. Thành phần

Cá cơm, muối và thơm (dứa).

5. Quy cách bao gói

- Sản phẩm được đóng vào chai thuỷ tinh hoặc theo yêu cầu khách hàng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Quy cách đóng gói: 500ml hoặc theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

6. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa

7. Hạn sử dụng

36 tháng kể từ ngày sản xuất.

8. Bảo quản

Nơi khô ráo, thoáng mát, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

9. Hướng dẫn sử dụng

Dùng chấm trực tiếp, ướp, nêm nếm, thêm vị umami tự nhiên cho món ăn.

10. Thông tin cảnh báo

Hiện tượng kết tinh muối (dạng màng, bột mịn, hạt) và đậm màu trong quá trình bảo quản và sử dụng là hoàn toàn tự nhiên, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Đà Nẵng, ngày 27 tháng 09 năm 2026

GIÁM ĐỐC



Bùi Thị Hồng Thu

T.N.H.H