



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**QCVN..... :2012/BYT**

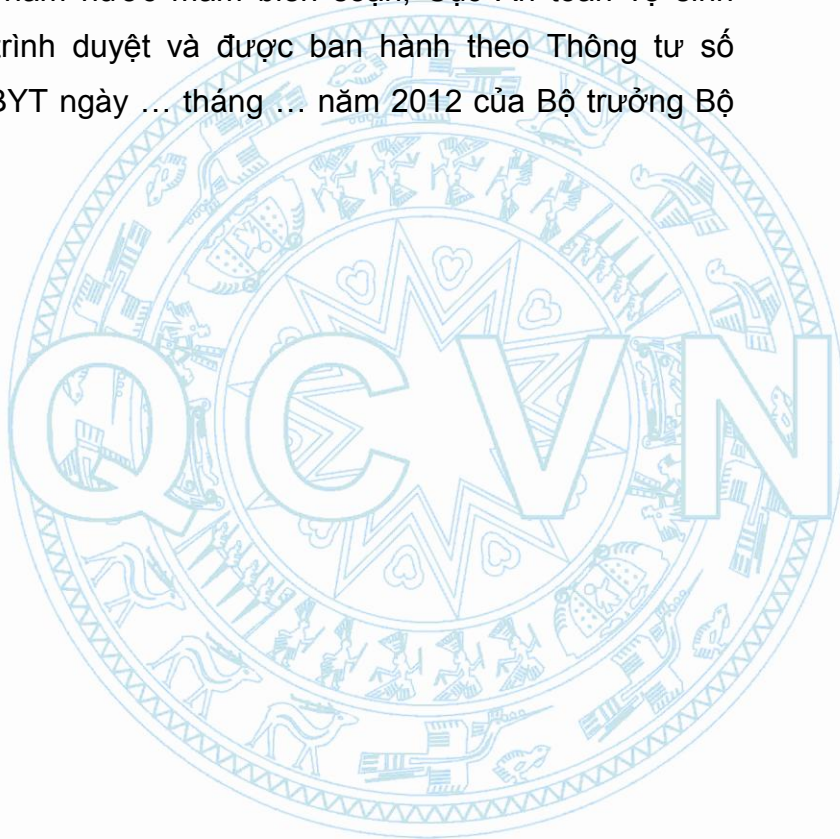
**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA  
ĐỐI VỚI NƯỚC MẮM**

*National technical regulation for fish sauce*

**HÀ NỘI – 2012**

## Lời nói đầu

QCVN...:2012/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm nước mắm biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số .../2012/TT-BYT ngày ... tháng ... năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế.



# QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI NƯỚC MẮM

*National technical regulation for fish sauce*

## I. QUY ĐỊNH CHUNG

### 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm cho sản phẩm nước mắm được sản xuất bằng phương pháp lên men, có thể gồm một số thành phần khác để hỗ trợ cho quá trình lên men và các yêu cầu quản lý có liên quan. Sản phẩm này được dùng trực tiếp như gia vị, hoặc đồ gia vị hoặc thành phần của thực phẩm. Quy chuẩn này không áp dụng đối với các sản phẩm nước mắm được sản xuất bằng axit thủy phân.

### 2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- 2.1. Các tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các sản phẩm nước mắm tại Việt Nam.
- 2.2. Tổ chức, cá nhân và cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

### 3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ, ký hiệu dưới đây được hiểu như sau:

- 3.1. Nước mắm: là sản phẩm dạng lỏng, trong, không đục, có vị mặn của muối và mùi của cá, thu được từ quá trình lên men hỗn hợp cá và muối.
- 3.2. Quá trình chế biến: Sản phẩm được chế biến bằng cách trộn cá với muối. Hỗn hợp cá, muối được đặt trong thùng chứa có nắp đậy. Quá trình lên men thông thường diễn ra ít nhất từ 6 tháng trở lên. Sau đó có thể chiết tiếp bằng cách thêm nước muối để chiết phần đậm và vị cá còn lại. Có thể bổ sung một số thành phần khác để hỗ trợ quá trình lên men.
- 3.3. Hình thức sản phẩm: Cho phép các dạng sản phẩm miễn sao chúng đáp ứng được các yêu cầu trong quy chuẩn này và được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh gây

nhằm lẫn và hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

3.4. AOAC (Association of Official Analytical Chemists): Hiệp hội các nhà hoá phân tích chính thống.

3.5. FAO (Food and Agriculture Organization): Tổ chức Nông Lương Liên hiệp quốc

3.6. GMP (Good Manufacturing Practices): Thực hành sản xuất tốt

## II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

### 1. Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

#### 1.1. Thành phần cơ bản

- Cá: Nước mắm phải được sản xuất từ cá sạch nguyên con hoặc các phần của con cá trong điều kiện tươi phù hợp cho người tiêu dùng.

- Muối: Muối sử dụng phải là muối ăn. Muối ăn là sản phẩm dạng tinh thể có thành phần chủ yếu là NaCl. Sản phẩm này thu được từ nước biển hoặc khai thác từ mỏ muối.

- Nước muối: là dung dịch được chế biến từ muối ăn và nước sạch.

- Các thành phần khác: Các thành phần khác sử dụng phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phù hợp với các quy định hiện hành.

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng

1.2.1. Các chỉ tiêu cảm quan phải được chấp nhận về mặt hình thức bên ngoài, mùi và vị như sau:

- Hình thức bên ngoài: Nước mắm phải là loại sản phẩm trong, không đục và không được có cặn trừ các tinh thể muối.

- Mùi và vị: Nước mắm phải có mùi và vị đặc trưng của sản phẩm.

1.2.2. Tạp chất: Sản phẩm không được có các tạp chất ngoại lai.

#### 1.2.3. Đặc tính hoá học

- Tổng hàm lượng nitơ: Không nhỏ hơn 10g/l

- Hàm lượng nitơ axit amin: Không nhỏ hơn 40% hàm lượng nitơ tổng
- Độ pH: Độ pH phải trong khoảng 5,0 – 6,5 là phổ biến đối với loại sản phẩm truyền thống nhưng không được thấp hơn 4,5 nếu sử dụng các thành phần để hỗ trợ quá trình lên men.
- Muối: Không nhỏ hơn 200g/l, tính theo NaCl

#### 1.2.4. Thành phẩm

Thành phẩm phải đáp ứng được các yêu cầu đặt ra trong quy chuẩn này.

Bao gói thành phẩm không được có những khuyết tật về độ nguyên vẹn như các vết nứt, rò rỉ hoặc đơn vị bao gói bị mất một số miếng.

## 2. Phụ gia thực phẩm

Chỉ được sử dụng các phụ gia được cho phép dưới đây:

Nhóm chức năng	Số thứ tự theo hệ đánh giá quốc tế INS	Phụ gia	Mức tối đa
Chất điều chỉnh độ axit	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	GMP
	330, 331 (i), (iii) 332 (i), (ii)	Citrates	GMP
	296, 350 (i), (ii) 351 (i), (ii) 352 (ii)	Malates	GMP
	300	Ascorbic acid	GMP
	325	Sodium lactate	GMP
	260	Acetic acid	GMP
	621	Monosodium	GMP
Chất tăng hương vị	621	Monosodium	GMP

Nhóm chức năng	Số thứ tự theo hệ đánh giá quốc tế INS	Phụ gia	Mức tối đa
		glutamate	
	630	Inosinic acid	GMP
	631	Disodium Inosine 5'monophosphate	GMP
	627	Disodium 5' guanylate	GMP
Chất tạo ngọt	950	Acesulfame K	1.000 mg/kg
	955	Sucralose	450 mg/kg
	951	Aspartame	350 mg/kg
Chất màu	150c	Caramel III-	50.000 mg/kg
		Ammonia caramel	
Chất tạo nhũ và chất tạo ổn định	466, 468	Carboxymethyl cellulose and crosslinked carboxymethyl cellulose	GMP
Chất bảo quản	210 - 203	Benzoates	1.000 mg/kg
	200 -0213	Sorbates	1.000 mg/kg

### 3. Chất nhiễm bẩn

#### 3.1. Kim loại nặng

Theo quy định tại QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

#### 3.2. Các nguyên liệu để sản xuất nước mắm không được có các độc tố sinh học biển

(như *Ciguatoxin*, *Tetrodotoxin* và *PSP*) với lượng có thể gây nguy cơ đối với sức khỏe con người.

3.3. Sản phẩm nước mắm chế biến từ cá nuôi phải tuân thủ các giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc thú y theo quy định tại Thông tư 29/2010/TT-BNNPTNT ngày 6/5/2010 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

#### **4. Chỉ tiêu an toàn vệ sinh thực phẩm**

4.1. Sản phẩm cuối cùng không được có bất cứ một tạp chất lạ nào có thể gây hại đến sức khỏe con người.

4.2. Hàm lượng histamine:  $\leq 40\text{mg}/100\text{g}$  nước mắm trong mọi đơn vị mẫu được phân tích.

#### **5. Bao bì sản phẩm**

Nước mắm phải được đóng gói trong bao bì kín. Bao bì chứa sản phẩm nước mắm phải đủ dày, không ít hơn 90% dung tích nước của vật chứa (trừ đi phần phía trên cùng theo quy phạm thực hành sản xuất tốt). Dung tích nước của bao bì chứa là thể tích nước cất ở 20°C đựng đầy trong bao bì kín chứa sản phẩm nước mắm đó.

#### **6. Ghi nhãn sản phẩm**

Ghi nhãn theo đúng quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn thi hành. Ngoài ra còn có các yêu cầu cụ thể như sau:

##### **6.1. Tên sản phẩm**

Tên sản phẩm là “nước mắm” hoặc các tên khác, theo luật pháp và phong tục của quốc gia nơi sản phẩm được bán và theo cách thức sao cho không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Tên sản phẩm có thể đứng trước hoặc ngay sau tên phổ biến hoặc tên thông dụng của cá.

##### **6.2. Ghi nhãn bao bì không bán lẻ**

Ngoài tên sản phẩm, mã nhận biết lô hàng, tên, địa chỉ nhà sản xuất, nhà đóng gói, cũng như hướng dẫn bảo quản phải có trên vật chứa, các thông tin quy định ở trên cũng phải có trên bao bì hoặc phải có trong tài liệu kèm theo. Tuy nhiên, mã nhận biết lô hàng, tên, địa chỉ của nhà sản xuất, nhà đóng gói có thể được thay bằng dấu hiệu nhận biết miễn sao dấu hiệu đó được xác nhận rõ trong các tài liệu đi kèm.

### 6.3. Ghi nhận hàm lượng nitơ

Công bố hàm lượng nitơ tổng trên nhãn sản phẩm (tính theo g/l)

## 7. Lỗi sản phẩm

Đơn vị mẫu là bị lỗi khi nó có bất kỳ một trong những tính chất dưới đây:

### 7.1. Tạp chất

Sự có mặt của bất kỳ tạp chất nào trong đơn vị mẫu mà tạp chất đó không có nguồn gốc từ cá và muối, không gây hại đến sức khoẻ con người và dễ dàng thấy được không cần biện pháp khuếch đại hoặc có mặt trong đơn vị mẫu ở mức xác định được bởi bất kỳ một phương pháp nào kể cả khuếch đại, cho thấy không phù hợp với quy định về thực hành vệ sinh và sản xuất tốt.

### 7.2. Hình thức bên ngoài

Có xuất hiện cặn (trừ các tinh thể NaCl) và / hoặc vẩn đục.

### 7.3. Mùi

Đơn vị mẫu có mùi khó chịu rõ rệt như mùi tanh, mùi ôi, mùi thiu, mùi thối, mùi hăng...

### 7.4. Vị

Một đơn vị mẫu có vị khó chịu rõ rệt như vị đắng, vị chua, vị tanh của kim loại, vị chát...

## III. PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

### 1. Lấy mẫu

Lấy mẫu theo hướng dẫn tại Thông tư 16/2009/TT-BKHCN ngày 2 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra Nhà nước về chất lượng hàng hoá lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

### 2. Phương pháp thử

Yêu cầu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này được thử theo các phương pháp dưới đây (có thể sử dụng phương pháp thử khác có độ chính xác tương đương):



## 2.1. Phương pháp xác định nitơ tổng

\* AOAC 940.25

2.2. Xác định nitơ axit amin bằng cách xác định nitơ formaldehyde (AOAC 2.066) và trừ đi nitơ ammoniac (AOAC 2.065)

## 2.3. Xác định độ pH

\* AOAC 981.12 (Phương pháp chung của Codex): Đo độ pH trong mẫu nước mắm được pha loãng với nước theo tỷ lệ 1:10 sử dụng máy đo pH. Pha loãng nước mắm là cần thiết vì nồng độ ion cao trong nước mắm chưa pha loãng.

## 2.4. Xác định hàm lượng muối NaCl

\* FAO 1981: Technical paper 219

\* AOAC 937.13

\* AOAC 976.18

\* AOAC 976.19

## 2.5. Xác định hàm lượng histamine

\* AOAC 977.13

# IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

## 1. Công bố hợp quy

1.1. Sản phẩm nước mắm sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy* được ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

## **2. Kiểm tra đối với các sản phẩm nước mắt**

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với sản phẩm nước mắt phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

## **V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC VÀ CÁ NHÂN**

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm nước mắt phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

2. Tổ chức, cá nhân chỉ được sản xuất, kinh doanh sản phẩm nước mắt sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

## **VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.