

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 110/ 2018/0313789985/CBSP

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty TNHH Vinoteka

Địa chỉ: 153/25 Nguyễn Văn Hương, Phường Thảo Điền, Quận 2, TP.HCM

Điện thoại: (84 28) 3636 9856

Fax: N/A

E-mail: [s.a@vinotekavn.onmicrosoft.com](mailto:s.a@vinotekavn.onmicrosoft.com)

Mã số doanh nghiệp: 0313789985

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

Ngày Cấp/Nơi cấp:

(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **MALBEC TERROIR LUJAN DE CUYO MENDOZA**

2. Thành phần: 100% nho lên men.

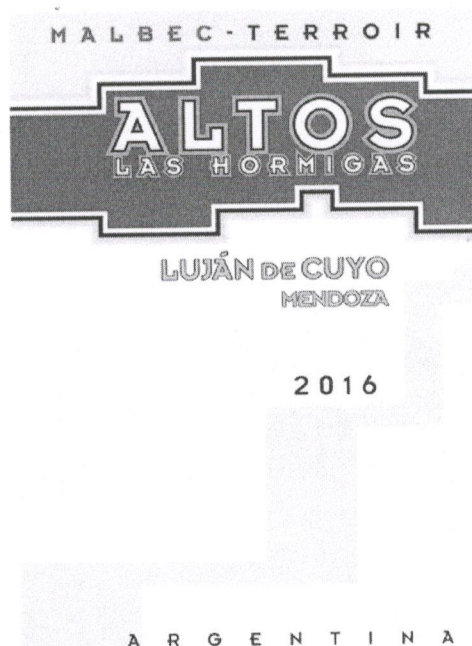
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: vô thời hạn

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Chai thủy tinh, nút bần

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): **Altos Las Hormigas,**  
Cap. de Frag Moyano 57, 5500 Mendoza, Argentina - Điện thoại: +54 (9) 261 4243727.



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



ir Lujan 2016

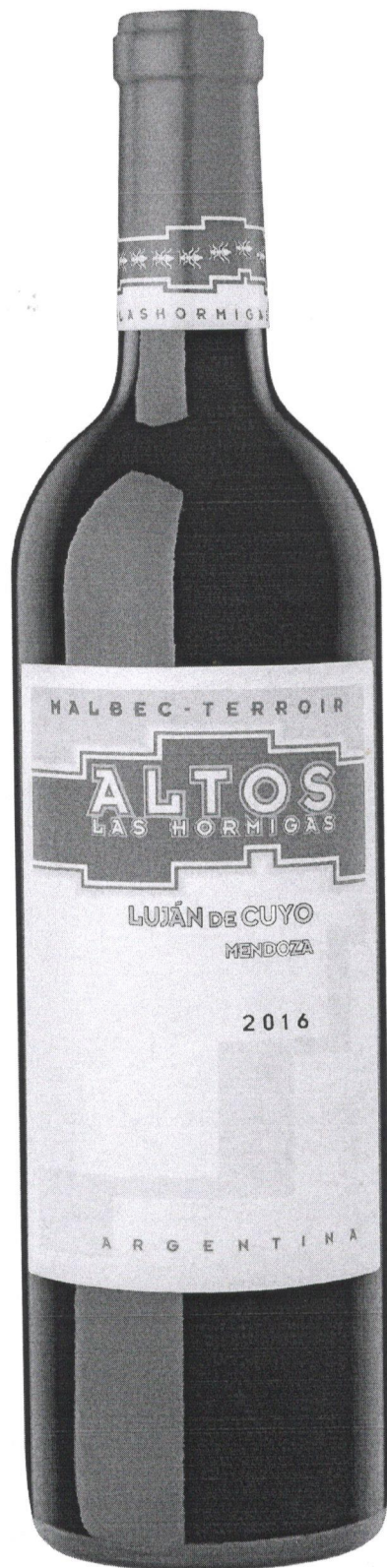


**Altos Las Hormigas**  
**MALBEC TERROIR LUJAN DE CUYO MENDOZA**

Tên SP: Rượu vang  
Xuất Sứ: Argentina  
Thể tích thực / HL etanol: Xem trên nhãn chai  
Nhiệt độ bảo quản: +5 ~ 20°C  
HSD: không có hạn sử dụng

---

Nhà NK: CTY TNHH VINOTEKA;  
Đ/c: 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Q2, TPHCM  
ĐT: +84 (28) 35192389; E: sa.vinoteka@outlook.com.vn



3985  
ÔNG T  
TNH  
VINOT  
HPHÓI

## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

### MALBEC TERROIR LUJAN DE CUYO MENDOZA

Tên sản phẩm	: <b>Rượu Vang nho MALBEC TERROIR LUJAN DE CUYO MENDOZA</b>
Thể tích thực	: 750 ml
Hàm lượng ethanol	: 13.5% Vol
Hạn sử dụng	: Không quy định hạn sử dụng
Thành phần	: 100% nho lên men
Hướng dẫn sử dụng	: Uống trực tiếp
Bảo quản	: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát
Nhiệt độ bảo quản	: +5~20 <sup>0</sup> C
Xuất xứ	: Argentina
Nhà sản xuất	: ALTOS LAS HORMIGAS, địa chỉ: Cap. de Frag Moyano 57, 5500 Mendoza, Argentina
Nhà nhập khẩu	: Công ty TNHH Vinoteka
Số TNCB	: Địa chỉ: 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, Thành phố Hồ Chí Minh. : /2018/ATTP/TNCB

#### 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:

QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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 đã công bố.

Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Sitari Alexandru





# CERTIFICADO DE ANÁLISIS

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA  
REPUBLICA ARGENTINA, MENDOZA, SAN MARTIN 430 (M5500AAR)

I.N.V.M-0001590878-E

Fecha: 09 de Abril de 2018

MUESTRA MANIFESTADA: VINO VARIETAL TINTO-MALBEC---2016

Fecha Ult.Modificación: 09/04/2018 13:58

OBJETO DEL ANALISIS: EXPORTACION

Denominación Origen: IG - LUJAN DE CUYO

Muestra N°: 230-999-608.981-2.018 presentada el: 05/04/2018 Anál. Origen: \*\*\*\*\*  
de la partida de: CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y CINCO LTRS (4.165,00)  
Tipo de Envase: \*\*\*\*\*  
Pertenece a: ALTOS LAS HORMIGAS S.A.V.I. Y C. - B88390 - B72619  
Domiciliado en: LA LEGUA S/NS EL CARRIZAL LUJAN DE CUYO MENDOZA

Orden y Sello: \*\*\*\*\*

Faja de Seg. N°: \*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*

Se procedió al análisis con los resultados que se detallan:

Masa volúmica a 20°C g/ml:	0,9906	Cloruros en Cl Na g/l:	0,116
Alcohol % vol. a 20°C PO-SNFA-DAEI:	14,5	Cenizas g/l:	3,04
Alcohol % vol. a 15°C:	-	Alc. cenizas meq/l:	-
Alcohol total % V/V:	14,5	Acido citrico mg/l:	10
Extracto seco g/l:	28,4	Sodio mg/l:	33
Azúcares reductores g/l:	1,72	Potasio mg/l:	1610
Acidez total en tartárico g/l PO-SNFA-DAT:	6,01	Estaño mg/l:	menos de 10
Acidez volátil en acético g/l:	0,52	Hierro mg/l:	1,18
Sulfatos en SO4K2 g/l:	menos de 1,00	Cobre mg/l:	0,16
Materia colorante art. ácida:	no contiene	Plomo mg/l:	0,01
Reacción de ferrocianuro:	negativa	Cinc mg/l:	0,92
Ferrocianuro férrico:	no contiene	Arsénico mg/l:	no contiene
Acido sórbico mg/l:	no contiene	Fluor mg/l:	menos de 1,00
Indice de color (I.C.):	-	Relac. Alc/Ext.Seco Red.:	4,2
Cal en OCa g/l:	menos de 0,25	Malvidina mg/l:	no se detecta
Metanol ml/l PO-DLG-DM:	0,26	Cadmio mg/l:	menos de 0,01
Metanol g/l:	0,205	Sacarosa g/l:	no contiene
Metanol mg/l:	205	Presion de CO2:	no contiene
Anh.Sulfuroso total mg/l:	79	Sodio excedentario mg/l:	-
Anh. sulf. libre mg/l:	23	Sodio deficitario mg/l:	13
Desviación polarimétrica:	-0,1	Az. totales en glucosa g/l:	1,72
Precipitado:	no	Ac.Total en meq/l:	80,13
pH:	3,8	Ac.Volátil en meq/l:	8,67
Aspecto:	limpido		
Color:	tinto		
Aroma:	normal		
Sabor:	vinoso		
Glicerina g/l:	10,00		

OBSERVACIÓN: MV05 IG 060-1396455-2017/ A solicitud del exportador no se consigna determinación de FTALATOS.-

DESTINO: TODOS LOS PAISES (Exceptos: TAIWAN-), CHILE, BRASIL, CHINA.

De estos datos se deduce que la muestra analizada se clasifica como:

I.N.V.

Determinación \$ 2.200,00

Copias: 5 \$ 80,00

Arancel \$ 95,00

Total \$ 2.375,00

APTO PARA LA EXPORTACION  
LIBRE CIRCULACION  
VINO GENUINO  
APTO PARA EL CONSUMO  
VALIDO HASTA 360 DIAS DE LA FECHA

Dr. ENO. EDUARDO B. WIEDERHÖL  
JEFE DEPARTAMENTO LABORATORIO GENERAL  
SUB-DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

EnóL. CARLOS A. ROUYERE  
TEC. MAYOR - DPTO. LABORATORIO - I.N.V.M.

-- Este certificado consta de 1 hoja --

Solicitud Nro: 999-438587-2018 Recibo Nro:

DETERMINACIONES	METODO	TOLERANCIA	LIMITES
Alcohol % vol. a 20°C	Destilación-Areometría Resolución INV 123/1985 <a href="https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/1985/Resolucion123-1985.pdf">https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/1985/Resolucion123-1985.pdf</a>	0,3 en más o en menos. Resolución INV C.41/91	-----
Alcohol total % vol. a 20°C	Destilación-Areometría Resolución INV 123/1985 <a href="https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/1985/Resolucion123-1985.pdf">https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/1985/Resolucion123-1985.pdf</a>	0,3 en más o en menos. Resolución INV C.41/91	-----
pH	pH-metria OIV-MA-AS313-15 <a href="http://oiv.int/public/medias/2610/oiv-ma-f1-06.pdf">http://oiv.int/public/medias/2610/oiv-ma-f1-06.pdf</a>	-----	-----
Extracto seco g/L	Por cálculo de combinación masa volumica, alcohol y acidez volátil. Resolución INV C.45/2013 <a href="https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resolucion123-1985.pdf">https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resolucion123-1985.pdf</a>	Hasta 20 g/L: 2 g/L en más o en menos. Más de 20 g/L: 10% en más o en menos Mosto: 7% en más o en menos Resolución INV C.45/2013	-----
Azúcares reductores g/L	Volumetría Redox. Fehling -Causse-Bonnans Ribereau-Gayon. Análisis y control de los vinos Tomo I, Capítulo VIII.	Menos de 20 g/L: 2 g/L en más o en menos. Más de 20 g/L: 10% en más o en menos. Resolución INV C.41/91 Mostos: 7% en más o en menos. Resolución INV 1165/83	-----
Acidez total g/L en tartárico	Volumetría de neutralización. OIV- MA-AS313-01 <a href="http://oiv.int/public/medias/3731/oiv-ma-as313-01.pdf">http://oiv.int/public/medias/3731/oiv-ma-as313-01.pdf</a>	0,20 g/L en más o en menos Decreto 1469/71	-----
Acidez volátil g/L en acético	Extracción por arrastre de vapor y titulación. Resolución INV 633/1981 <a href="https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/1981/Resolucion633-1981.pdf">https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/1981/Resolucion633-1981.pdf</a>	0,20 g/L en más o en menos. Resolución INV C.14/03	0,80 g/L vinos blancos, rosados y tintos. Resolución INV C.143/94 Para vinos de elaboración especiales y/o añejamiento de mínimo 2 años: 1,00 g/L vinos blancos y rosados. 1,20 g/L vinos tintos. Resolución INV C.14/03
Metanol mg/L, ml/L	Oxidación a metanal, reacción colorimétrica con reactivo de Schiff <a href="http://oiv.int/public/medias/2493/oiv-ma-as312-03b.pdf">http://oiv.int/public/medias/2493/oiv-ma-as312-03b.pdf</a>	-----	400 mg/L o 0,51 ml/L vino tinto. 250 mg/L o 0,32 ml/L vinos blancos y rosados. Resolución INV C. 08/14
Anhidrido sulfuroso total en mg/L	Volumetría redox. Ripper Resolución INV C.227/1991 <a href="https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/ResolucionesC/1991/ResolucionC227-1991.pdf">https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/ResolucionesC/1991/ResolucionC227-1991.pdf</a>	35 mg/L en más o en menos Resolución INV C.143/94	130 mg/L en vino tinto seco. 180 mg/L en vino blanco y rosado seco. 180 mg/L en vino tinto abocado y dulce. 210 mg/L en vino blanco y rosado abocado y dulce. Resolución INV C-61/2012

Enól. CARLOS A. ROUYERE  
TEC. MAYOR. INSTITUTO LABORATORIO - INV.



KT3-13726ATP8

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

20/12/2018  
 Page 01/01

1. Tên mẫu : **MALBEC TERROIR LUJAN DE CUYO MENDOZA**  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
 Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*  
*Sample description*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 13/12/2018  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 14/12/2018 – 20/12/2018  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH VINOTEKA**  
**153/25 Nguyễn Văn Hưởng, P. Thảo Điền, Q. 2, Tp. Hồ Chí Minh**  
*Customer*
7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng metanol, mg/L ethanol 100° <i>Methanol content</i>	AOAC 2016 (972.11)	-	1,22 x 10 <sup>3</sup>
7.2. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ), mg/L <i>Sulfur dioxide content</i>	AOAC 2016 (990.28)	-	45,7
7.3. Hàm lượng chì, mg/L <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 098 : 2016	0,018	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng ochratoxin A, µg/L <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



**Ngô Quốc Việt**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information*

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
 Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
 C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274  
 Tel: (84-251) 383 6212  
 Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012  
 Fax: (84-251) 383 6298  
 Fax: (84-28) 3742 3174

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)