

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

---oOo---

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 41/2019/0313789985/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 Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, TPHCM

Điện thoại: +84 (28) 3636 9856 Fax: N/A

E-mail: 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: rượu vang nho **DE MARTINO RESERVA LEGADO PINOT NOIR**

2. Thành phần: 100% nho lên men.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: không có 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): De Martino địa chỉ: Manuel Rodríguez 229, Isla de Maipo, Chile.

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



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

DE MARTINO RESERVA LEGADO PINOT NOIR

Tên sản phẩm	: Rượu vang nho DE MARTINO RESERVA LEGADO PINOT NOIR
Thể tích thực	: 750 ml
Hàm lượng ethanol	: 12.5% 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 ⁰ C
Xuất xứ	: Chile
Nhà sản xuất	: De Martino, địa chỉ: Manuel Rodríguez 229, Isla de Maipo, Chile.
Nhà nhập khẩu	: Công ty TNHH Vinoteka
	Địa chỉ: 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, Thành phố Hồ Chí Minh .
Số TNCB	: 41/2019/ATTP/TNCB

III. 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 23 tháng 02 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Sitari Alexandru

KT3-01499ATP9/8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/02/2019
 Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : **RƯỢU VANG NHO DE MARTINO RESERVA LEGADO PINOT NOIR**
2. Mô tả mẫu
Sample description : 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.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 18/02/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 18/02/2019 – 22/02/2019
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY TNHH VINOTEKA**
153/25 Nguyễn Văn Hưởng, P. Thảo Điền, Quận 2,
Tp. Hồ Chí Minh
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 sunphua dioxyt (SO ₂), <i>Sulfur dioxide content</i> mg/L	AOAC 2016 (990.28)	-	97,4
7.2. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/L	QTTN/KT3 098 : 2016	0,018	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i> µg/L	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng metanol, <i>Methanol content</i> mg/L	AOAC 2016 (972.11)	-	116

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

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

Nguyễn Thành Công



Phạm Thành Trung

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 sample(s) submitted 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
 CS lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Viet nam

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

Fax: (84-28) 3829 3012
 Fax: (84-251) 383 6 298
 Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



VINOLAB LTDA.
REPUBLICA DE CHILE
LABORATORIO OFICIAL DE VINOS
RES: SAG 5904 (02-NOVIEMBRE-2005)

Bulletin N°: 95346

ANALYSIS FOR EXPORT WINE

Sample: 11191 Code: AA-11191 Origin: Valle Limari
Product: **Vino Tinto Legado**
Grapevine: **Pinot noir 100 %**
Packed in: **Bottles 0.75 lt.**
Sampling Record Number: **AA-3067**
Country of destination: **BOLETIN BASE**
Export Company Or Owner: **Santa Teresa S.A.**
Date of reception at Laboratory: **18/05/2018** Dirección Bodega: **Manuel Rodriguez 229, Isla de Maipo**

Sensory Analysis

Colour: **Rojo rubi** Transparency: **Brillante**
Odor: Taste:
Qualification:

Physical and Chemical Analysis

8	Density (20/20)		0.9930
9	Density of residue without alcohol		
10	Alcohol Content (20/20)		13.2 % Vol.
11	Total Dry Extract		26.50 g / L
	Reduced Dry Extract		25.46 g / L
12	Reducing Sugars (expressed as dextrose)		2.04 g / L
13	Sucrose		Not Detected
14	Ash		2.85 g / L
15	Alcalinity of the Ash (expressed as K ₂ CO ₃)		g / L
16	Potassium (expressed as C ₄ H ₅ O ₆ K)		g / L
17	Total Acidity (expressed as H ₂ SO ₄)	66.7 meq/L	3.27 g / L
18	Volatile Acidity (expressed as C ₂ H ₄ O ₂)	10.0 meq/L	0.60 g / L
19	Fixed Acidity (expressed as H ₂ SO ₄)	54.1 meq/L	2.65 g / L
	Total Acidity (expressed as C ₄ H ₆ O ₆)		5.01 g / L
20	pH		3.78
21	Tartaric Acidity (expressed as C ₄ H ₅ O ₆ K)		g / L
22	Lactic Acidity		g / L
23	Citric Acidity		0.133 g / L
24	Sulphates (expressed as K ₂ SO ₄)		0.43 g / L
25	Chlorides (expressed as NaCl)		0.05 g / L
26	Free Sulphur Dioxide		0.026 g / L
27	Total Sulphur Dioxide		0.100 g / L
28	Foreign Colouring Matter		Negativo
	Hybrids		Negativo
	Potassium Ferrocyanide		Negativo
	Alcohol-Extract Ratio		4.1
	Alcohol-Acid Sum		16.47
	Sorbic Acid		Not Detected
	Benzoate Sodium		Not Detected
	Total Alcohol Content (% vol at 20°C)		13.26
	Methanol	0.110 g / L	Co ₂ Pressure 0.24 atm
	Glycerol	g / L	Ascorbic Acid mg / L
	Copper	mg / L	Kcal / 100 ml
	Iron	mg / L	Colour O.I.V.

Observations:

Code: 17Q181360

Lot:

Expiration of the bulletin: Indefinido

Qualification: APTO PARA EXPORTACION

Validity of the bulletin: Valid analysis only for the data indicated in this bulletin

Order:

Note:

CRISTIAN OLIVARES S.
QUIMICO

Santiago, 22 de Mayo de 2018

Note: Any amendment will annul this document.

