

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

---oOo---

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 63 /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 Hưởng, 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 **BAROLO DOCG COSTE DI ROSE**
 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): Bric Cenciurio, địa chỉ: Via Roma, 24, 12060 Barolo CN, Italy – Điện thoại: +39 0173 56317.
- Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).





189985
CÔNG
TNH
VINOT
ANHPHỐ



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

BAROLO DOCG COSTE DI ROSE

Tên sản phẩm	: Rượu Vang nho BAROLO DOCG COSTE DI ROSE
Thể tích thực	: 750 ml
Hàm lượng ethanol	: 14% 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°C
Xuất xứ	: Ý
Nhà sản xuất	: Bric Cenciurio, địa chỉ: Via Roma, 24, 12060 Barolo CN, Italy
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	: /2018/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 05 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

Giám đốc



Sitari Alexandru

Spett.le

VALORITALIA S.R.L.
Via Piave, 24 ROMA RM
IT

Test Report N. 18VA01409

SAMPLE: VINO ATTO A BAROLO DOCG COSTE DI ROSE IMBOTTIGLIATO 2014 N. 18_9964

Suitable: Suitable sample to perform the tests

Sample receipt date: 05/03/2018

Beginning to testing: 05/03/2018

Finish to testing: 05/03/2018

Sampling by the customer

<u>Analysis Method</u>	<u>Unit</u>	<u>Results</u>	<u>Uncertainty</u>	<u>Reference limits</u>
Alcohol developed <i>OIV-MA-AS312-01A : R2016 par 4.B.</i>	% vol	14,06	±0,14	
Sugars (glucose+fructose) <i>OIV-MA-AS311-02: R2009</i>	g/l	0,5	±0,1	max 4 g/L or max 9 g/L if total acidity is not less than more 2 g/L of residual sugars
Total alcohol degree <i>OIV-MA-AS312-01A : R2016 par 4.B. + OIV-MA-AS311-02 : R2009</i>	% vol	14,09	±0,14	minimum 13,00 % vol
Total acidity as tartaric acid <i>OIV-MA-AS313-01:R2015 par 5.3</i>	g/l in ac.tartarico	6,85	±0,28	minimum 4,50 g/L
Dry extract without sugar <i>OIV-MA-AS2-03B : R2012 + OIV-MA-AS311-02 : R2009</i>	g/l	30,0	±0,7	minimum 22,0 g/L
Volatile acidity as acetic acid <i>OIV-MA-AS313-02:R2015</i>	g/l in ac.acetico	0,74	±0,06	red wines max 20 meq/l = 1,20 g/L in acetic acid; white e rosé wines: max 18 meq = 1.08 g/L in acetic acid
Total sulphur dioxide <i>OIV-MA-AS323-04B:R2009</i>	mg/l	100	±6	max 150 mg/L if sugars < 5 g/L max 200 mg/L if sugars >= 5 g/L

The measurement uncertainty, expressed in form of extended uncertainty, was calculated taking the cover factor k=2 into consideration for a normal distribution, i.e the value associated with a confidence interval of 95%.

The above mentioned results refer strictly to the sample under consideration.

The samples are kept by: Valoritalia S.r.l.

Every reproduction, also partial, of the test report is forbidden without laboratory's consent.

Declaration of conformity:

The results of the analysis are in accordance with the values established in the relative production disciplinary (DPR 01/07/1980) and subsequent amendments and / or corrections and in the Annexes I B and I C of Reg.Ce 606/2009

Test Report date: 05/03/2018



Lab Executive Manager

Enol. Franco Alessandria



RAPPORTO DI PROVA N./ TEST CERTIFICATE N. 150379

Data ricevimento campione: 11/12/2018
Date of receipt of the test item: 11/12/2018

Data accettazione campione: 11/12/2018
Date of approval of the test item: 11/12/2018

Su richiesta della Ditta / Under the request of the

AZ. AGR. BRIC CENCIURIO S.S.A. DI PITTATORE A. e A.

VIA ROMA N. 24 - 12060 - BAROLO - CN

questo laboratorio ha eseguito le analisi di un campione di / this laboratory has tested a sample of

BAROLO DOCG "COSTE DI ROSE" 2014 BRIC CENCIURIO

relativa a una partita contenute in / collected from a batch of N 60 bottiglie/N. bottles, da capacità /capacity ml 750

contenute in N./contained in N.10 cartoni da bottiglie N./boxes whit bottles N.6

peso lordo/gross weight Kg. 85,00 peso netto/net weight Kg. 45,00 - Lot. N. L.BLC14

per l'esportazione in / for export to

VINOTEKA Fine Wines & Spirits Vinoteka co., ltd 153/25 Nguyen Van Huong str. Thao Dien D2, HCM C Vietnam

VAT CODE 0313789985

Campionamento a cura del cliente il / The sample was taken on 11/12/2018

chiuso con sigillo, corredato di regolare verbale di prelievo e accettato presso questo laboratorio.

sealed up, accompanied by a suitable sampling report and approved by this laboratory.

Il sigillo risulta integro prima dell'analisi / Before testing the seal was unbroken.

Prova/ Test	Unità di misura/ Unit of measurement	Risultato/ Result	Metodo/ Test Method
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO/ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME	%v/v	14,10	OIV-MA-AS312-01A R2016 cap 4.B
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE/TOTAL ALCOHOL	%vol	14,15	OIV-MA-AS312-01A R2016 cap 4.B +OIV-MA-AS311-02 R2009
ZUCCHERI TOTALI (Glucosio + Fruttosio) (da calcolo)/TOTAL SUGARS (Glucose+fructose) (from calculation)	g/l	0,8	OIV-MA-AS311-02 R2009
DENSITA' RELATIVA A 20° C/DENSITY AT 20° C	g/ml	0,99340	OIV-MA-AS2-01A R2012 cap 5
MASSA VOLUMICA A 20° C/SPECIFIC GRAVITY AT 20° C	g/ml	0,99161	
ACIDITA' TOTALE (in acido tartarico)/TOTAL ACIDITY (in tartaric acid)	g/l	6,5	OIV-MA-AS313-01 R2015 par 5.2
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE	mg/l	93	OIV-MA-AS323-04B par 2.2.3 R2009
ESTRATTO NON RIDUTTORE (da calcolo) escluso il saccarosio/SUGAR FREE EXTRACT (from calculation) excluding sucrose	g/l	29,5	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
ACIDO SORBICO/SORBIC ACID	mg/l	NR	Nota 1 OIV- MA-AS313-14A R2009
CENERI/ASHES	g/l	3,06	OIV-MA-AS2-04 R2009
ESTRATTO SECCO TOTALE/EXTRACT TOTAL	g/l	30,3	OIV-MA-AS2-03B R2012
OCRATOSSINA A/OCHRATOXIN A	ug/l	0,019	* OIV-MA-AS315-10 R2011
PIOMBO/LEAD	ug/l	30	* MP074VI Rev 2/2016
ALCOL METILICO/METHYL ALCOHOL	ml/100 ml A.A	0,16	* MP017VI Rev 1/2010

Data inizio prova 11/12/2018

Data fine prova 14/12/2018

Test start date 11/12/2018

Test end date 14/12/2018

Guarene, li 14/12/2018

Il Direttore del Laboratorio
The Director
(Enol. Cordero Gianfranco)

Il Responsabile del Laboratorio
The technical manager
(Barbara Vico)



nota 1: "NR" = Non rilevato; "NR" è inferiore al Limite di Quantificazione (LOQ) del metodo; LOQ= 20 mg/l

Il presente Rapporto di prova si riferisce solo al campione sottoposto a prova e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.

The test report relates only to the test sample and shall not be reproduced except in full, without written approval of the laboratory. Campionamento: attività non Accreditata

* = PROVA NON ACCREDITATA DA ACCREDIA

* = TEST NOT ACCREDITED BY ACCREDITED

Fine Rapporto di Prova/End of Test Report