

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

---oOo---

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 138/2020/0313789985/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@vinoteka.vn

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 **CAVALCHINA CUSTOZA DOC**

2. Thành phần: 100% nho lên men tự nhiên

3. Dung tích: 750ml.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: không có thời hạn.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: sản phẩm đựng trong chai thủy tinh có nút bần, đóng gói theo đúng quy định an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):
AZIENDA AGRICOLA CAVALCHINA, địa chỉ: Via Sommacampagna 7, 37066
Custoza – Sommacampagna (Verona), Italy. Xuất xứ: Ý.



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



HƯỚNG DẪN CHẾ TẠO

1. Mục đích và phạm vi áp dụng

Hướng dẫn này quy định chi tiết về quy trình, tiêu chuẩn và yêu cầu kỹ thuật để chế tạo và lắp ráp sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng của quy định này. Mục đích của hướng dẫn là để đảm bảo tính đồng nhất, chất lượng và an toàn của sản phẩm.

2. Nguyên liệu và dụng cụ

2.1. Nguyên liệu: Các loại vật liệu (vật liệu cơ bản, phụ gia) phải có nguồn gốc rõ ràng, đạt tiêu chuẩn kỹ thuật quy định.

2.2. Dụng cụ: Các dụng cụ, máy móc sử dụng phải được hiệu chuẩn định kỳ và đảm bảo độ chính xác.

3. Quy trình chế tạo

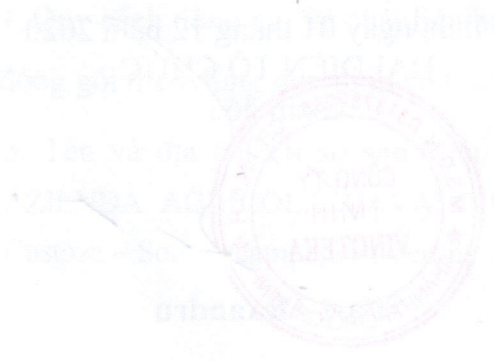
- Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ.
- Thực hiện quy trình chế tạo theo quy định.
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm.

4. Kiểm tra và nghiệm thu

Sản phẩm sau khi chế tạo xong phải trải qua các bước kiểm tra và nghiệm thu để đảm bảo đạt yêu cầu kỹ thuật.

4.1. Kiểm tra chất lượng: Kiểm tra các chỉ tiêu kỹ thuật quy định.

4.2. Nghiệm thu: Kiểm tra các chỉ tiêu an toàn và môi trường.



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Rượu vang nho CAVALCHINA CUSTOZA DOC

Tên sản phẩm	: Rượu Vang nho CAVALCHINA CUSTOZA DOC
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°C
Xuất xứ	: Ý
Nhà sản xuất	: AZIENDA AGRICOLA CAVALCHINA, địa chỉ: Via Sommacampagna 7, 37066 Custoza – Sommacampagna (Verona), 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	: 138/2020/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.

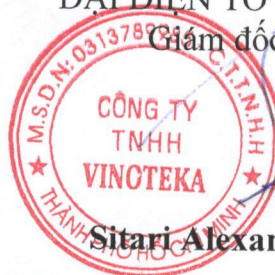
QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

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 01 tháng 12 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

Giám đốc



Sitari Alexandru

KT3-04810BTP0/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

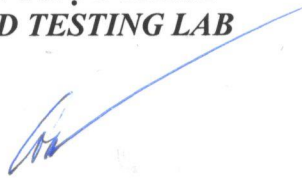
04/09/2020

Page 01/01

1. Tên mẫu : RƯỢU VANG NHO CAVALCHINA CUSTOZA DOC
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.*
Sample description Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 28/08/2020
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 31/08/2020 - 04/09/2020
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH VINOTEKA
 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2,
 Thành Phố 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/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng methanol, <i>Methanol content</i>	mg/L AOAC 2016 (972.11)	-	125
7.2. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), <i>Sulfur dioxide content</i>	mg/L AOAC 2016 (990.28)	-	70,3
7.3. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/L QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	1,80x10 ⁻²	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i>	µg/L QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (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 và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
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. 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.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %.
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.