

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

---oOo---

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 13/2018/0313789985/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

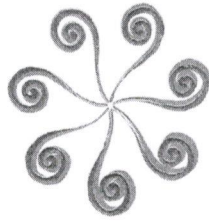
Mã số doanh nghiệp: 0313789985

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

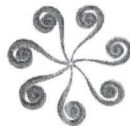
1. Tên sản phẩm: rượu vang nho **RICHMOND PLAINS NELSON RIESLING**
 2. Thành phần: 100% nho lên men.
 3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: không có thời hạn.
 4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: chai thủy tinh, nút bần.
 5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): APPLEBY VINTNERS LIMITED , địa chỉ: 108 McShane Road, Nelson, New Zealand – Điện thoại: 0064 35447585.
- Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).





Richmond Plains

RIESLING
NELSON ▲ NEW ZEALAND



Richmond Plains

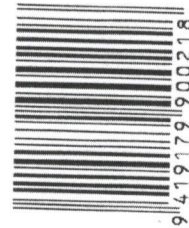
RIESLING ▲ 2016

Richmond Plains produced New Zealand's first certified ORGANIC Pinot Noir and Sauvignon Blanc. We 'Work With Nature' to develop a healthy and balanced vineyard which combines with Nelson's cool maritime climate and high sunshine hours to produce vibrant, elegant wines. Established in 1991, Richmond Plains is a small family vineyard owned by Lars and Sam Jensen.

Richmond Plains Riesling is a delicious, aromatic wine made in an off-dry style. The wine shows vibrant, orange citrus aromas which flow through to a smooth, luscious palate with a sustained, fresh finish. Winemaker - Steve Gill

Produced and bottled by: Richmond Plains Wines,
McShane Rd, Richmond, Nelson, NZ.

VEGAN WINE



750ml

12.5%vol.

Contains sulphites.
Contains approx. 7.4 standard drinks.

New Zealand Wine

www.richmondplains.co.nz



7982
ONG
TNY
INO
PHC

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

RICHMOND PLAINS NELSON RIESLING

Tên sản phẩm	: Rượu Vang nho RICHMOND PLAINS NELSON RIESLING
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	: New Zealand
Nhà sản xuất	: APPLEBY VINTNERS LIMITED , địa chỉ: 108 McShane Road, Nelson, New Zealand
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

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



Sitari Alexandru



Certificate of Analysis

Client: Appleby Vintners Limited
Contact: Greg Mills
 C/- Appleby Vintners Limited
 108 McShanes Road
 RD 1
 Richmond 7081

Lab No: 1831250
Date Received: 24-Aug-2017
Date Reported: 19-Jun-2018 (Amended)
Quote No:
Order No:
Client Reference: L16RI01
Add. Client Ref: WB/17/03691
Submitted By: Greg Mills

Sample Type: White Wine

Sample Name:	WTR17X5169		
Lab Number:	1831250.1		
Total Alcoholic Strength	% v/v	12.6	-
Actual Alcoholic Strength	% v/v	12.1	-
Total Acidity (pH 7.0)	g/L as Tartaric Acid	7.4	-
Volatile Acidity	g/L as Acetic Acid	0.29	-
Citric Acid	g/L	0.16	-
Total Dry Extract	g/L	27.8	-
Total Sugars	g/L	9.26	-
Total Sulphur Dioxide	mg/L	76	-

Analyst's Comments

2016 Richmond Plains Nelson Riesling

Amended Report: This certificate of analysis replaces an earlier certificate issued on 18 Oct 2017 at 4:06 pm
 Reason for amendment: "Main Wine Name" in Analyst's Comments field changed to include an "Alternate Wine Name" for this wine. The alternate name for this wine is on record with the New Zealand Wine Export Certification Service (WECS).

Summary of Methods

The following table(s) gives a brief description of the methods used to conduct the analyses for this job. The detection limits given below are those attainable in a relatively clean matrix. Detection limits may be higher for individual samples should insufficient sample be available, or if the matrix requires that dilutions be performed during analysis.

Sample Type: White Wine			
Test	Method Description	Default Detection Limit	Sample No
Total Alcoholic Strength	Calculation: Actual Alcoholic Strength (%v/v) + 0.06 x Total Sugar (g/L), where Total Sugar is calculated as Fructose (g/L) + Glucose (g/L). Wine Notice - Laboratories Recognised for Testing of Wine for Export, Ministry for Primary Industries, 2014.	0.1 % v/v	1
Actual Alcoholic Strength	Alcolyser. Analysis performed by Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim.	0.1 % v/v	1
Total Acidity (pH 7.0)	Titration to pH 7.0 with 0.1 M sodium hydroxide - autotitrator. Analysis performed at Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim. OIV Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts, 2016, OIV-MA-AS313-01 (autotitrator).	0.2 g/L as Tartaric Acid	1
Volatile Acidity	Discrete analyser. Analysis performed at Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim.	0.02 g/L as Acetic Acid	1
Citric Acid	Discrete analyser. Analysis performed at Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim. Based on OIV Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts, 2016, OIV-MA-AS313-09 (modified for discrete analyser).	0.02 g/L	1
Total Dry Extract	Calculation and interpolation of OIML tables using S.G and Alcoholic strength. OIV Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts, 2016, OIV-MA-AS2-03B.	0 g/L	1



This Laboratory is accredited by International Accreditation New Zealand (IANZ), which represents New Zealand in the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Through the ILAC Mutual Recognition Arrangement (ILAC-MRA) this accreditation is internationally recognised.
 The tests reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation, with the exception of tests marked *, which are not accredited.



Sample Type: White Wine			
Test	Method Description	Default Detection Limit	Sample No
Total Sugars (as Glucose + Fructose)	Discrete analyser. Analysis performed at Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim. Based on OIV Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts, 2016, OIV-MA-AS311-02 (modified for discrete analyser).	0.10 g/L	1
Total Sulphur Dioxide	Discrete analyser. Analysis performed at Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim.	10 mg/L	1

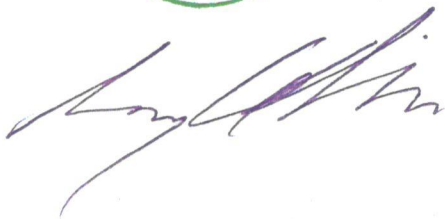
These samples were collected by yourselves (or your agent) and analysed as received at the laboratory.

Samples are held at the laboratory after reporting for a length of time depending on the preservation used and the stability of the analytes being tested. Once the storage period is completed the samples are discarded unless otherwise advised by the client.

This report must not be reproduced, except in full, without the written consent of the signatory.


 Hamish Keown MSc (Hons)
 Technologist - Blenheim Laboratory





KT3-00116ATP9/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

11/01/2019
 Page 01/01

1. Tên mẫu : **RICHMOND PLAINS NELSON RIESLING**
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.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 04/01/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/01/2019 – 11/01/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH VINOTEKA**
153/25 Nguyễn Văn Hưởng, P. Thảo Điền, Quận 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 sunphua dioxyt (SO ₂), <i>Sulfur dioxide content</i>	mg/L AOAC 2016 (990.28)	-	76,2
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)	-	41,1

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