

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc

---oOo---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

SỐ: 11 /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](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: rượu vang nho **RICHMOND PLAINS NELSON SYRAH**

2. Thành phần: 100% nho lên men.

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

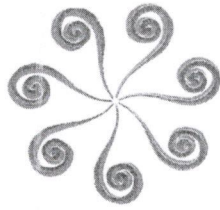
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: chai thủy tinh, nút bần.

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).

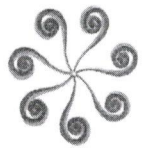




# Richmond Plains

SYRAH

NELSON ▲ NEW ZEALAND



# Richmond Plains

NELSON ▲ SYRAH ▲ 2015

Richmond Plains, owned by Lars and Sam Jensen, was established in 1991 and is a boutique producer of quality, certified organic wines. We believe in working with nature to create healthy, balanced vineyards which give true expression to the wines we produce.

Our 2015 Syrah has aromas of sweet ripe berries, spice, and black pepper. It has rich, dark berryfruit flavours integrated with fine tannins and a smooth finish.

Winemaker - Steve Gill

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

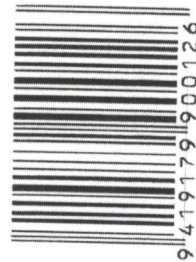
VEGAN WINE

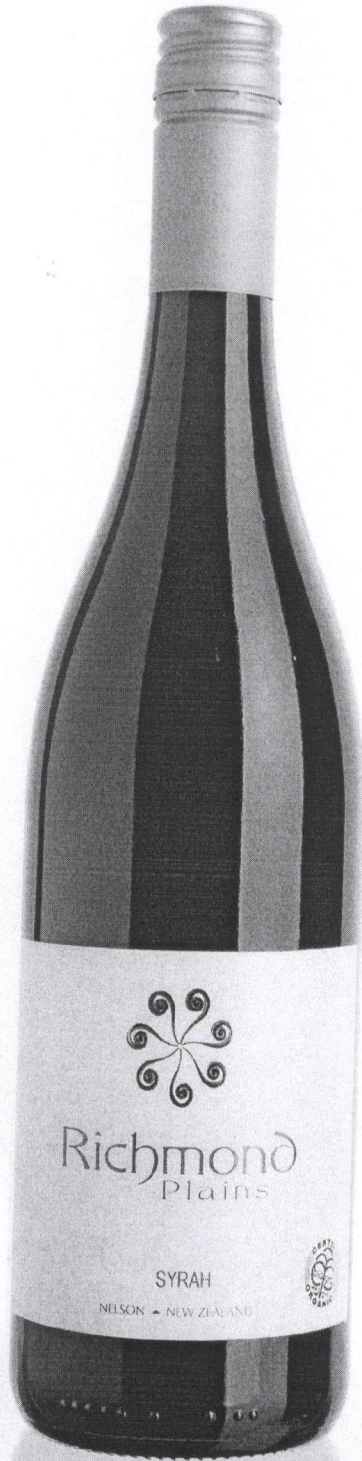
750ml  
13% vol.

Contains sulphites.  
Contains approx. 7.7 standard drinks.

Wine of New Zealand

[www.richmondplains.co.nz](http://www.richmondplains.co.nz)





19  
3N  
TI  
IN  
/A  
II

## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

### RICHMOND PLAINS NELSON SYRAH

Tên sản phẩm	: <b>Rượu Vang nho RICHMOND PLAINS NELSON SYRAH</b>
Thể tích thực	: 750 ml
Hàm lượng ethanol	: 13% 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	: 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

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Sitari Alexandru





## Certificate of Analysis

<b>Client:</b> Appleby Vintners Limited	<b>Lab No:</b> 2022897	SPV1
<b>Contact:</b> Greg Mills	<b>Date Received:</b> 30-Jul-2018	
C/- Appleby Vintners Limited	<b>Date Reported:</b> 01-Aug-2018	
108 McShanes Road	<b>Quote No:</b>	
RD 1	<b>Order No:</b>	
Richmond 7081	<b>Client Reference:</b> L15SY01FO	
	<b>Add. Client Ref:</b> WB/16/07126	
	<b>Submitted By:</b> Greg Mills	

Sample Type: Red Wine		Sample Name:	WTR18X4528			
		Lab Number:	2022897.1			
Total Alcoholic Strength	% v/v	13.0	-	-	-	-
Actual Alcoholic Strength	% v/v	12.8	-	-	-	-
Total Acidity (pH 7.0)	g/L as Tartaric Acid	4.6	-	-	-	-
Volatile Acidity	g/L as Acetic Acid	0.34	-	-	-	-
Citric Acid	g/L	0.12	-	-	-	-
Total Dry Extract	g/L	26.7	-	-	-	-
Total Sugars	g/L	2.46	-	-	-	-
Total Sulphur Dioxide	mg/L	54	-	-	-	-

**Analyst's Comments**  
 2015 Richmond Plains Nelson Syrah

## 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: Red Wine		Method Description	Default Detection Limit	Sample No
<b>Test</b>	<b>Method Description</b>	<b>Default Detection Limit</b>	<b>Sample No</b>	
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	
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	



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.

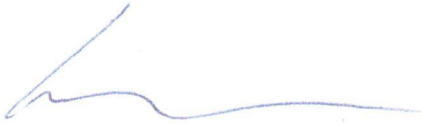


Sample Type: Red Wine			
Test	Method Description	Default Detection Limit	Sample No
Total Sulphur Dioxide	Discrete analyser. Analysis performed at Hill Laboratories - Wine & Beverage; Grovetown Park, SH 1, Blenheim.	10 mg/L	1

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 certificate of analysis must not be reproduced, except in full, without the written consent of the signatory.



Hamish Keown MSc (Hons)  
Laboratory Site Manager - Blenheim Branch





KT3-00116ATP9/2

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

11/01/2019  
 Page 01/01

1. Tên mẫu : **RICHMOND PLAINS NELSON SYRAH**  
*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 : 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 <sub>2</sub> ), <i>Sulfur dioxide content</i>	mg/L AOAC 2016 (990.28)	-	57,7
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)	-	150

**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)