

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 249/VINOTEKA/2026

TÊN SẢN PHẨM
RƯỢU VANG TRẮNG D.O. RUEDA JOSÉ
PARIENTE SAUVIGNON BLANC

TÊN CÔNG TY : CÔNG TY TNHH VINOTEKA

ĐỊA CHỈ : Số 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh



Sitari Alexandru

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 249/VINOTEKA/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH VINOTEKA**

Địa chỉ: Số 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3636 9856

Email: s.a@vinoteka.vn

Mã số doanh nghiệp: 0313789985

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: RƯỢU VANG TRẮNG D.O. RUEDA JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC

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

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: Thể tích thực 750ml/chai theo quy cách khác của nhà sản xuất.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trong chai thủy tinh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Xuất xứ: Tây Ban Nha

Tên nhà sản xuất: BODEGAS JOSÉ PARIENTE S.L.

Địa chỉ: LA SECA, VALLADOLID, ESPAÑA (TÂY BAN NHA)

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

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.

9935-
CÔNG TY
TNHH
NOTEK
4-00

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng SO ₂	mg/L	150
2	Hàm lượng Ethanol (độ cồn theo thể tích ở 20 °C)	% v/v	11- 13
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/L	0,2
4	Methanol	mg/L	400
5	Patulin	µg/L	50
6	Ochratoxin A	µg/L	2

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 đối với sản phẩm đã công bố./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 02 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Sitari Alexandru

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

1. Tên sản phẩm: RƯỢU VANG TRẮNG D.O. RUEDA JOSÉ PARIENTE
SAUVIGNON BLANC

2. Thành phần: 100% nho lên men

3. Thể tích thực 20°C: 750ml

4. Hàm lượng ethanol (cồn): 12% vol

5. Ngày sản xuất, hạn sử dụng:

- Hạn sử dụng: Không quy định hạn sử dụng

6. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:** Uống trực tiếp, ngon hơn khi ướp lạnh

- **Hướng dẫn bảo quản:** Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp

7. Xuất xứ: Tây Ban Nha

Tên nhà sản xuất: BODEGAS JOSÉ PARIENTE S.L.

Địa chỉ: LA SECA, VALLADOLID, ESPAÑA (TÂY BAN NHA)

8. Thông tin cảnh báo: Không có

9. Tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

CÔNG TY TNHH VINOTEKA

Địa chỉ: Số 153/25 Nguyễn Văn Hưởng, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3636 9856

10. Số tự công bố sản phẩm: 249/VINOTEKA/2026







VIỆN CÔNG NGHỆ NÔNG NGHIỆP
Cộng đồng Tự trị Castilla y León
Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi
và Phát triển Nông thôn

C/ Santísimo Cristo 16
47490 Rueda
Valladolid – Tây Ban Nha

BẢN DỊCH

Điện thoại: +34 983 868 149
Fax: +34 983 868 412
Website: www.itacyl.es

Email: enologica@itacyl.es

Trạm Nghiên cứu Rượu vang Castilla y León

BÁO CÁO KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Các phép thử được đánh dấu (*) không thuộc phạm vi công nhận của ENAC.

Mẫu thử: Rượu vang trắng D.O. RUEDA
Số đăng ký: 250103050
Ngày tiếp nhận: 27/08/2025
Số báo cáo: 250103237
Loại phân tích: Xuất khẩu
Tham chiếu: José Pariente Sauvignon Blanc 2024
Ma trận mẫu: RUQU VANG

Khách hàng: Bodegas José Pariente, S.L.
Địa chỉ: Crta. Rueda-La Seca, km. 2.5
Thành phố: 47491 La Seca (Valladolid)
Ngày bắt đầu phân tích: 27/08/2025
Ngày hoàn thành phân tích: 01/09/2025

ENAC
ENSA YO
ISO 17025
Nº 260 /
LE415C

Ac	Chỉ tiêu	Kết quả	Đơn vị	Phương pháp
	Độ cồn theo thể tích	12.57 ±0.19	% vol	PNT1-08 FTIR
	Tỷ trọng riêng 20/20	0.99216 ±0.00020	Tỷ trọng riêng	PNT1-09 Phương pháp đo tỷ trọng điện tử
*	Chất khô	22.3	g/L	Phương pháp đo tỷ trọng
	Tổng độ axit	5.88 ±0.24	g/L axit tartaric	OIV-MA-AS313-01/2023
	Axit axetic	0.27 ±0.04	g/L	PNT1-11 Phương pháp enzym
	Tổng lưu huỳnh dioxit	108 ±12	mg/L	(1) PNT1-19 Iodometry
	Glucose + Fructose	1.41 ±0.11	g/L	OIV-MA-AS311-10/2023
*	Đường khử	2.2 ±0.4	g/L	Phương pháp enzym
	Methanol	68 ±11	mg/L	PNT1-20 GC-FID
	Axit citric	0.35 ±0.05	g/L	PNT1-13 Phương pháp enzym
*	Axit sorbic	N/D	mg/L	HPLC
	pH	3.26 ±0.08	pH	OIV-MA-AS313-15/2023
*	Độ đục	1.3	NTU	Turbidimeter
*	Cường độ màu (420 nm)	0.08 ±0.02	-	Quang phổ tử ngoại – khả kiến (UV-Visible)
	Clorua	40 ±7	mg/L NaCl	Chuẩn độ điện thế
*	Sulphat	400 ±4	mg/L K ₂ SO ₄	Phương pháp định tính – kết tủa
	Canxi	64 ±7	mg/L	PNT1-17 AAS
	Kali	478 ±72	mg/L	PNT1-15 EAS
	Đồng	<0.07	mg/L	PNT1-16 AAS
	Sắt	1.55 ±0.31	mg/L	PNT1-14 AAS
*	Chi	17	µg/L	AAS
*	Tro	1.7	g/L	Bay hơi, nung, phương pháp trọng lượng
*	Glycerol	5.4 ±0.8	g/L	Phương pháp enzym
*	Asen	<30	µg/L	AAS
*	Kẽm	0.46	mg/L	AAS
*	Cadimi	<3	µg/L	AAS
	Tạp chất lạ	N/D		Phân tích trực quan

(3) Sự nhiễu trong việc xác định tổng lưu huỳnh anhydrit do khả năng có mặt của axit ascorbic không được tính đến khi thực hiện phương pháp thử.

- Thông tin được ký hiệu bằng # do khách hàng cung cấp và phòng thí nghiệm không chịu trách nhiệm đối với thông tin này, do không thuộc phạm vi công nhận của ENAC.
- Báo cáo này chỉ áp dụng cho mẫu thử được gửi, vì mẫu thử do khách hàng cung cấp.
- Báo cáo này không được sao chép toàn bộ hoặc một phần nếu không có sự cho phép bằng văn bản của Phòng thí nghiệm.
- Độ không đảm bảo đo của kết quả đã được ước tính với mức độ tin cậy 95,45%. Trường hợp không nêu cụ thể, danh sách độ không đảm bảo đo của từng phương pháp được công nhận sẽ được cung cấp cho khách hàng khi có yêu cầu.

“Báo cáo này là bản dịch của báo cáo gốc bằng tiếng Tây Ban Nha; trong trường hợp có sai khác, báo cáo bằng tiếng Tây Ban Nha sẽ được ưu tiên tham chiếu.”

Phát hành bởi: Trạm Nghiên cứu Rượu vang Castilla y León
Địa điểm, ngày: Rueda, ngày 01 tháng 09 năm 2025
Kỹ thuật viên Trạm Rượu vang
(Đã ký và đóng dấu)
MARÍA LUZ CABERO MUÑOZ

Tôi, Nguyễn Thị Mai Hiền, Căn cước số: 001300010089 do Bộ Công An cấp ngày 18/08/2025; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 13 tháng 01 năm 2026
Người dịch ký và ghi rõ họ tên

JC
Nguyễn Thị Mai Hiền

Ngày 13 tháng 01 năm 2026 (Bằng chữ: Ngày mười ba, tháng một, năm hai nghìn không trăm hai mươi sáu)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Trần Thị Huyền* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Nguyễn Thị Mai Hiền là người đã ký vào từng trang bản dịch này. Người thực hiện chứng thực đã đối chiếu chữ ký của người dịch trên bản dịch và nhận thấy phù hợp với chữ ký mẫu của cộng tác viên dịch thuật đã đăng ký tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Văn bản chứng thực này được lập thành *2* bản gốc (mỗi bản gốc gồm *2* tờ, *2* trang), lưu 01 (một) bản gốc tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số chứng thực: *4579* Quyền số: 01/2026 - SCT/CKND

Người thực hiện chứng thực
Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu
CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Thị Huyền

HÔNG
CHỨNG
N HUỆ
- T. P.



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

Junta de Castilla y León

Consejería de Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural

C/ Santísimo Cristo 16
47490 Rueda
Valladolid

T +34 983 868 149
F +34 983 868 412
www.itacy.es
enologica@itacy.es

Estación Enológica de Castilla y León



TEST REPORT

Tests marked with * are not covered by ENAC Accreditation.

#Sample : White Wine D.O. RUEDA
Registration No.: 250103050
Reception date: 2025/08/27
Report No.: 250103237
Analysis Type: Export

Customer: Bodegas Jose Pariente, S.L.
Address: Crta. Rueda-La Seca, km. 2.5
City: 47491 La Seca (Valladolid)
Analysis start date: 2025/08/27
Analysis end date: 2025/09/01

#Reference: Jose Pariente Sauvignon Blanc 2024

Matrix: WINE

Ac	Assay	Results			Method
	ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME	12.57	±0.19	% Vol	PNT1-08 FTIR
	SPECIFIC GRAVITY 20/20	0.99216	±0.00020	-	PNT1-09 Electronic Densimetry
*	DRY MATTER	22.3		g/L	Densimetric Method
	TOTAL ACIDITY	5.88	±0.24	g/L tartaric Acid	OIV-MA-AS313-01/2023
	ACETIC ACID	0.27	±0.04	g/L	PNT1-11 Enzimatic Method
	TOTAL SULFUR DIOXIDE	108	±12	mg/L (1)	PNT1-19 Iodometry
	GLUCOSE + FRUCTOSE	1.41	±0.11	g/L	OIV-MA-AS311-10/2023
*	REDUCING SUGARS	2.2	±0.4	g/L	Enzimatic Method
	METHANOL	68	±11	mg/L	PNT1-20 GC-FID
	CITRIC ACID	0.35	±0.05	g/L	PNT1-13 Enzimatic Method
*	SORBIC ACID	N/D		mg/L	HPLC
	PH	3.26	±0.08	pH	OIV-MA-AS313-15/2023
*	TURBIDITY	1.3		NTU	Turbidimetry
*	COLOR INTENSITY (420nm)	0.08	±0.02	-	UV-Vis Spectrophotometry
*	CHLORIDES	40	±7	mg/L NaCl	Potentiometry
*	SULFATES	400	±4	mg/L K ₂ SO ₄	Qualitative Met.-precipitation
	CALCIUM	64	±7	mg/L	PNT1-17 AAS
	POTASSIUM	478	±72	mg/L	PNT1-15 EAS
	COPPER	<0.07		mg/L	PNT1-16 AAS
	IRON	1.55	±0.31	mg/L	PNT1-14 AAS
*	LEAD	17		µg/L	AAS
*	ASHES	1.7		g/L	Evaporation, calcination, gravimetric method.
*	GLYCEROL	5.4	±0.8	g/L	Enzimatic Method
*	ARSENIC	<30		µg/L	AAS
*	ZINC	0.46		mg/L	AAS
*	CADMIUM	<3		µg/L	AAS
*	STRANGE PARTICLES	N/D			Visual analysis

(1) Interference in the determination of total sulfur dioxide due to the possible presence of ascorbic acid is not taken into account when performing the test method.

- Information marked with # is provided by the client and the laboratory has no responsibility for it, as it is not covered by ENAC accreditation.
- This report only applies to the sample tested, as the sample was taken by the client.
- This report may not be reproduced in whole or in part without the written authorization from this Laboratory
- The uncertainty of the results has been estimated at a 95.45% confidence interval. If not specified, a list of uncertainties is available for each accredited analytical method upon request.

*This report is a translation of the original report in Spanish, in case of discrepancy, the original Spanish report should be consulted.

Issued by: Estación Enológica de Castilla y León

RUEDA, September 01, 2025

Oenological Station Technician

MARÍA LUZ CABERO MUÑOZ