

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 247/VINOTEKA/2026

TÊN SẢN PHẨM
**RƯỢU VANG ĐỎ V.T. CASTILLA Y LEON LA
PROVINCIA**

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: 247/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 ĐỎ V.T. CASTILLA Y LEON LA PROVINCIA

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: Thê 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 PRIETO PARIENTE

Địa chỉ: LA SECA, 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.



- 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	13 – 15
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 ĐỎ V.T. CASTILLA Y LEON LA PROVINCIA

2. Thành phần: 100% nho lên men

3. Thể tích thực 20°C: 750ml

4. Hàm lượng ethanol (cồn): 14.5% 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 PRIETO PARIENTE

Địa chỉ: LA SECA, 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: 247/VINOTEKA/2026





PRIETO

DE VINOS VIEJOS
— 100% UVA — 100% UVA — 100% UVA —
— 100% UVA — 100% UVA — 100% UVA —
— 100% UVA — 100% UVA — 100% UVA —
— 100% UVA — 100% UVA — 100% UVA —
— 100% UVA — 100% UVA — 100% UVA —

Viñedos de
La Provincia

2021

BODEGAS PRIETO PARIENTE

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



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

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

Email: enologica@itacyl.es

BẢN DỊCH

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 đỏ V.T. CASTILLA Y LEON
Số đăng ký: 250102419
Ngày tiếp nhận: 18/06/2025
Số báo cáo: 250102556
Loại phân tích: Xuất khẩu
Tham chiếu: La Provincia 2021
Ma trận mẫu: RƯỢU 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: 18/06/2025
Ngày hoàn thành phân tích: 23/06/2025

ENAC
ENSAYO
ISO 17025
Nº 260 /
LE415C

Ac	Tên chỉ tiêu	Kết quả	Đơn vị	Phương pháp
	Độ cồn thu được ở 20°C	14.90 ±0.19	% vol	PNT1-08 FTIR
	Tỷ trọng tương đối 20/20	0.99206 ±0.00020	Tỷ trọng tương đối	PNT1-09 Phương pháp đo tỷ trọng điện tử
	Chất chiết khô	28.9	g/l	Phương pháp đo tỷ trọng
	Tổng độ axit (tính theo axit tartaric)	4.78 ±0.19	g/l axit tartaric	OIV-MA-AS313-01/2023
	Axit axetic	0.55 ±0.06	g/l	PNT1-11 Phương pháp enzym
	Tổng lưu huỳnh dioxit	55 ±6	mg/l	(1) PNT1-19 Iodometry
	Glucose + Fructose	0.72 ±0.09	g/l	OIV-MA-AS311-10/2023
*	Đường khử	1.9 ±0.4	g/l	Phương pháp enzym
	Methanol	213 ±19	mg/l	PNT1-20 GC-FID
	Axit citric	<0.10	g/l	PNT1-13 Phương pháp enzym
*	Axit sorbic	N/D	mg/l	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)
	pH	3.69 ±0.08	pH	OIV-MA-AS313-15/2023
*	Độ đục	12.3	NTU	Turbidimeter
*	Cường độ màu (420+520+620 nm)	7.43 ±1.49	IC	Quang phổ tử ngoại – khả kiến (UV-Visible)
	Clorua	60 ±7	mg/l NaCl	Chuẩn độ điện thế
	Sulphat	200 ±4	mg/l K ₂ SO ₄	Phương pháp định tính – kết tủa
	Canxi	66 ±7	mg/l	PNT1-17 AAS
	Kali	936 ±72	mg/l	PNT1-15 EAS
	Đồng	<0.07	mg/l	PNT1-16 AAS
	Sắt	1.34 ±0.27	mg/l	PNT1-14 AAS
*	Chì	<10	µg/l	AAS
	Tro	4.4	g/l	Bay hơi, nung, phương pháp trọng lượng
	Glycerol	7.5 ±1.1	g/l	Phương pháp enzym
*	Asen	<30	µg/l	AAS
*	Kẽm	0.32	mg/l	AAS
*	Cadimi	<3	µg/l	AAS
	Tạp chất lạ	N/D		Phân tích trực quan

(2) 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 24 tháng 6 năm 2025
Trạm Kỹ thuật Rượu vang
(Đã ký và đóng dấu)
ALBERTO MARTIN BAZ

Trần Thị Huyền



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 +34 983 868 472
www.itacyl.es
enologica@itacyl.es

Estación Enológica de Castilla y León



REPORT OF TEST

Tests marked with * are not covered by ENAC Accreditation.

#Sample : Red Wine V.T. CASTILLA Y LEON	Customer: Bodegas José Pariente, S.L.
Registration N°: 250102419	Address: Crta. Rueda-La Seca, km. 2.5
Date of Reception: 18/06/2025	City: 47491 La Seca (Valladolid)
Report n°: 250102556	Beginning analysis: 18/06/2025
Kind of analysis: Export	Analysis Completed: 23/06/2025
#Reference: La Provincia 2021	
Matrix: WINE	

Ac	Name Determination	Results	Method
	Acquired Alcoholic Degree 20° C	14.90 ±0.19 % vol	PNT1-08 FTIR
	Relative Density 20/20	0.99206 ±0.00020 Relative Density	PNT1-09 Electronic Densimetric
*	Dry Extract	28.9 g/l	Densimetric Method
	Total Acidity (tartaric)	4.78 ±0.19 g/l tartaric Acid	OIV-MA-AS313-01/2023
	Acetic Acid	0.55 ±0.06 g/l	PNT1-11 Enzimatic Method
	Total sulphur dioxide	55 ±6 mg/l (1)	PNT1-19 Iodometria
	Glucose + Fructose	0.72 ±0.09 g/l	OIV-MA-AS311-10/2023
*	Sugar Reducers	1.9 ±0.4 g/l	Enzimatic Method
	Methanol	213 ±19 mg/l	PNT1-20 CG-FID
	Citric Acid	<0.10 g/l	PNT1-13 Enzimatic Method
*	Sorbic Acid	N/D	High performance liquid chromatography (HPLC)
	pH	3.69 ±0.08 pH	OIV-MA-AS313-15/2023
*	Turbidity	12.3 NTU	Turbidimeter
*	Color Intensity (420+520+620nm)	7.43 ±1.49 IC	UV-Visible Spectrophotometry
*	Chlorides	60 ±7 mg/l NaCl	Potentiometry
*	Sulphates	200 ±4 mg/l K ₂ SO ₄	Met. Qualitative-precipitation
	Calcium	66 ±7 mg/l	PNT1-17 AAS
	Potassium	936 ±72 mg/l	PNT1-15 EAS
	Copper	<0.07 mg/l	PNT1-16 AAS
	Iron	1.34 ±0.27 mg/l	PNT1-14 AAS
*	Lead	<10 µg/l	AAS
*	Ashes	4.4 g/l	Evaporation, calcination, gravimetric method
*	Glycerol	7.5 ±1.1 g/l	Enzimatic Method
*	Arsenic	<30 µg/l	AAS
*	Zinc	0.32 mg/l	AAS
*	Cadmium	<3 µg/l	AAS
*	Strange particles	N/D	Visual analysis

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

- The information identified 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 affects the sample under test, being the sample taken by the client
- This report may not be reproduced in whole or in part without the written permission of this Laboratory
- The uncertainty of the results has been estimated for 95.45% confidence. If it is not stated, there is a list of uncertainties for each accredited method available to the client who requests it.

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

Issued by: Estación Enológica de Castilla y León

RUEDA, 24 of June of 2025

Technical Oenological

ALBERTO MARTIN BAZ

