

TỔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA RƯỢU - NƯỚC GIẢI KHÁT HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BIA CHAI
HẢI DƯƠNG Premium

HẢI DƯƠNG - NĂM 2018



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/BHN-HD/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Phố Quán Thánh - P. Bình Hàn - TP. Hải Dương - Tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203.852.319

Fax: 02203.859.835

E-mail: info@hadubeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800283766

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số **023.16/GCNATTP-BCT**;

Ngày cấp/Nơi cấp: 15-8-2016/Bộ Công Thương.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bia chai Hải Dương Premium**

2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, Gạo, Hoa Houblon.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- Bảo quản sản phẩm nơi khô, thoáng mát, không để gần nguồn nóng hoặc dưới ánh sáng trực tiếp.
- Nên làm lạnh trước khi uống.
- Không sử dụng khi lái xe.

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

- Bia được chứa trong chai thủy tinh màu nâu, dung tích 450 ml.
- Trên mỗi chai có dán nhãn chính, nhãn phụ, chụp bạc và nắp chai.
- Chai bia được xếp vào két nhựa hoặc hộp giấy, 20-24 chai/két (hộp).



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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010
- Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn QCVN 6-3:2010/BYT ngày 03/6/2010
- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2005

1. Tiêu chuẩn sản xuất đính kèm

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng lỏng, trong suốt, không có tạp chất, bọt nhỏ mịn.
- Mùi vị: Thơm hài hòa của malt và Houblon, không có mùi lạ, có vị đắng nhẹ, dễ chịu, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

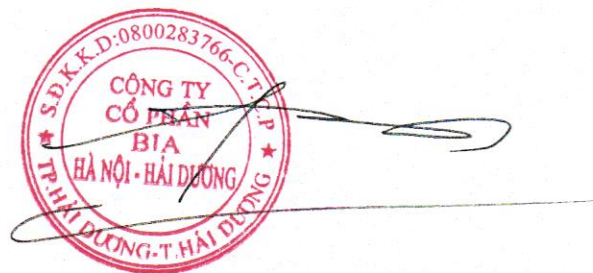
STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Etanol	%v/v ở 20°C	4.0 - 5.0
2	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	≤ 0,2
3	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml SP	≤ 100
4	<i>E.coli</i>	CFU/ml SP	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml SP	0
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml SP	0
7	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml SP	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml SP	0

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./.

Hải Dương, ngày 01 tháng 6 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC



Trần Huy Loãn

Số/No: 2018/7741.TN14.....

Trang/Page: 1/1.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Bia chai Hải Dương**
NSX 14/04/2018, HSD: 10/2018
2. Khách hàng/Customer: Công ty cổ phần bia Hà Nội – Hải Dương
3. Số lượng mẫu/Quantity: 6 chai
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 26/4/2018
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng chai thủy tinh.
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 26/4/2018 đến ngày/To: 23/5/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Ethanol (ở 20°C), %V/V	TCVN 5562 – 2009	4,29
2.	Hàm lượng Diacetyl, mg/L	TCVN 6058 – 1995	0,17
3.	Độ đắng, BU	TCVN 6059: 2009	18,16
4.	Độ axit, ml NaOH 0,1N/10ml bia đuổi hết CO ₂	TCVN 5564: 2009	1,92
5.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	Không có
6.	E. coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2: 2001	Không có
7.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832: 2006	Không có
8.	Tổng số nấm men+ mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2: 2008	Không có
9.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937: 2004	Không có
10.	F. streptococci, CFU/g (*)	QĐ 3351: 2001/BYT	Không có

Ghi chú: (*) Chỉ tiêu được công nhận VILAS

PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
THỰC PHẨM

Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 23 tháng 5 năm 2018

KẾT GIÁM ĐỐC

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No: 21/TN4/ 1607 /02

Trang/page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **MẪU BIA CHAI HẢI DƯƠNG Premium**
NSX: 21/07/2021 HSD: 21/1/2022
2. Khách hàng/Customer: **Công ty Cổ phần Bia Hà Nội – Hải Dương**
Địa chỉ: phố Quán Thánh, phường Bình Hàn, thành phố Hải Dương
3. Số lượng mẫu/Quantity: **04 chai**
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **27/8/2021**
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong chai kín**
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 27/8/ 2021 đến ngày/To: 9/9/2021**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng etanol, (ở 20°C)	% v/v	TCVN 5562 : 2009	4,8
2.	Hàm lượng Diacetyl,	mg/L	TCVN 6058 : 1995	0,04
3.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	Không có/nil
4.	<i>E. coli</i> , (*)	CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil
5.	<i>Coliforms</i> , (*)	CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có/nil
6.	Tổng số nấm men, mốc, (*)	CFU/mL	ISO 21527-1,2: 2008	Không có/nil
7.	<i>C. perfringens</i> , (*)	CFU/mL	ISO 7937: 2004	Không có/ nil
8.	<i>Streptococci faecal</i> , (*)	CFU/mL	TCVN 6189 : 2009	Không có/ nil

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM
 Head of Lab

Nguyễn Trần Quân

Hà Nội, ngày 9 tháng 9 năm 2021

GIÁM ĐỐC

Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
 This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
 Name of sample and customer are written as customer's request.

TỔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA RƯỢU - NƯỚC GIẢI KHÁT HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BIA CHAI
PENGO BEER

HẢI DƯƠNG - NĂM 2018



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:02/BHN-HD/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Phố Quán Thánh - P. Bình Hàn - TP. Hải Dương - Tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203.852.319

Fax: 02203.859.835

E-mail: info@hadubeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800283766

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số **023.16/GCNATTP-BCT**;

Ngày cấp/Nơi cấp: 15-8-2016/Bộ Công Thương.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bia chai PENGU BEER**

2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, gạo, đường, Hoa Houblon.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng

- Bảo quản sản phẩm nơi khô, thoáng mát, không để gần nguồn nóng hoặc dưới ánh sáng trực tiếp.
- Nên làm lạnh trước khi uống.
- Không sử dụng khi lái xe.

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

- Bia được chứa trong chai thủy tinh màu xanh, dung tích 330 ml.
- Trên mỗi chai có dán nhãn chính, nhãn phụ, chụp bạc và nắp chai.
- Chai bia được xếp vào két nhựa hoặc hộp giấy, 20-24 chai/két (hộp)



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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010
- Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn QCVN 6-3:2010/BYT ngày 03/6/2010
- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2005

1. Tiêu chuẩn sản xuất đính kèm

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng lỏng, trong suốt, không có tạp chất, bọt nhỏ mịn.
- Mùi vị: Thơm hài hòa của malt và Houblon, không có mùi lạ, có vị đắng nhẹ, dễ chịu, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Etanol	%v/v ở 20°C	4.0 - 5.0
2	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	≤ 0,2
3	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml SP	≤ 100
4	<i>E.coli</i>	CFU/ml SP	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml SP	0
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml SP	0
7	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml SP	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml SP	0

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.

Hải Dương, ngày 01 tháng 7 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC



Trần Huy Loan

Số/No: 2018/1098/TN4/01

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

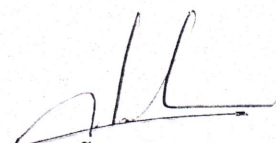
1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mẫu bia chai PENGU Hải Dương**
NSX 02/06/2018, HSD: 11/2018
 2. Khách hàng/Customer: **Công ty cổ phần bia Hà Nội – Hải Dương**
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **6 chai**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **4/6/2018**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng chai thủy tinh.**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 4/6/2018 đến ngày/To: 19/6/2018**

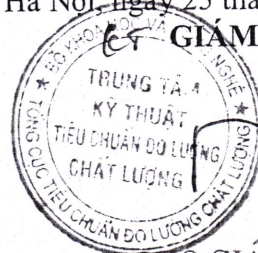
STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Ethanol (ở 20°C), %V/V	TCVN 5562 – 2009	4,72
2.	Hàm lượng Diacetyl, mg/L	TCVN 6058 – 1995	0,16
3.	Độ đắng, BU	TCVN 6059: 2009	16,03
4.	Độ axit, ml NaOH 0,1N/10ml bia đuổi hết CO ₂	TCVN 5564: 2009	1,8

Ghi chú: Phiếu này thay cho phiếu số 2018/1098/TN4/01 cấp ngày 19/6/2018.

Hà Nội, ngày 25 tháng 6 năm 2018

**PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
THỰC PHẨM**


Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No: 2018/1098/TN4/02

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mẫu bia chai PENGU HẢI DƯƠNG**
NSX 02/06/2018, HSD: 11/2018
2. Khách hàng/Customer: **Công ty cổ phần bia Hà Nội – Hải Dương**
3. Số lượng mẫu/Quantity: **6 chai**
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **4/6/2018**
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng chai thủy tinh.**
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 4/6/2018 đến ngày/To: 19/6/2018**

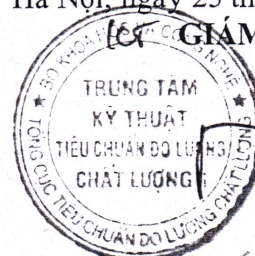
STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/ml	ISO 4833-1:2013	Không có/nil
2.	E. coli, CFU/ml	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil
3.	Coliforms, CFU/ml	ISO 4832: 2006	Không có/nil
4.	Tổng số nấm men+ mốc, CFU/ml	ISO 21527-1,2: 2008	Không có/nil
5.	C. perfringens, CFU/ml	ISO 7937: 2004	Không có/nil
6.	F. streptococci, CFU/ml	QĐ 3351: 2001/BYT	Không có/nil

Ghi chú: Phiếu này thay cho phiếu số 2018/1098/TN4/02 cấp ngày 19/6/2018.

Hà Nội, ngày 25 tháng 6 năm 2018

**PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

TỔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA RƯỢU - NƯỚC GIẢI KHÁT HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BIA HƠI HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HẢI DƯƠNG - NĂM 2018



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/BHN-HD/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Phố Quán Thánh - P. Bình Hàn - TP. Hải Dương - Tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203.852.319

Fax: 02203.859.835

E-mail: info@hadubeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800283766

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số **023.16/GCNATTP-BCT**;

Ngày cấp/Nơi cấp: 15-8-2016/Bộ Công Thương (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: **Bia hơi Hà Nội - Hải Dương**
2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, Gạo, Hoa Houblon.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày, kể từ khi xuất hàng tại Công ty, đối với keg, chai PET trong trạng thái kín, đầy, bảo quản ở nhiệt độ 1 - 10°C.
4. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng
 - Bia được vận chuyển bằng phương tiện khô, sạch, tránh thất thoát nhiệt;
 - Nhiệt độ bảo quản: 1 - 10°C;
 - Để chiết rót bia được dễ dàng, không tạo nhiều bọt, sau khi vận chuyển về nơi sử dụng, nên để ổn định ít nhất 2 giờ trước khi rót.
 - Không sử dụng khi lái xe.
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Bia được chứa trong keg inox, keg nhựa, chai PET chuyên dùng cho hàng thực phẩm. Dung tích: từ 1 đến 30 lít/keg và 500 ml – 1,5 lít/chai PET.

Dụng cụ chứa đựng sản phẩm phải kín và được vệ sinh sạch sẽ đảm bảo các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.



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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010
- Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn QCVN 6-3:2010/BYT ngày 03/6/2010
- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2005

1. Tiêu chuẩn sản xuất đính kèm

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng lỏng, trong suốt, không có tạp chất, bọt nhỏ mịn.
- Mùi vị: Thơm hài hòa của malt và Houblon, không có mùi lạ, có vị đắng nhẹ, dễ chịu, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Etanol	%v/v ở 20°C	4.0 - 5.0
2	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	≤ 0,2
3	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml SP	≤ 1000
4	<i>E.coli</i>	CFU/ml SP	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml SP	0
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml SP	0
7	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml SP	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml SP	≤ 100

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.

Hải Dương, ngày 12 tháng 7 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC



Trần Huy Loan

Số/No: 2018/876 TDN/01

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

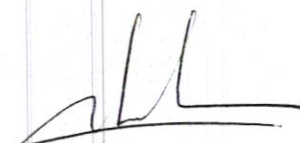
TEST RESULT

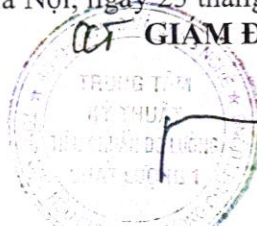
1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mẫu bia hơi Hà Nội – Hải Dương**
 2. Khách hàng/Customer: **NSX 08/05/2018, HSD: 23/05/2018**
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **Công ty cổ phần bia Hà Nội – Hải Dương**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **5 chai**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **9/5/2018**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Mẫu được đựng chai nhựa.**
Từ ngày/From: 9/5/2018 đến ngày/To: 23/5/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Ethanol (ở 20°C), %V/V	TCVN 5562 – 2009	4,3
2.	Hàm lượng Diacetyl, mg/L	TCVN 6058 – 1995	0,15
3.	Độ đắng, BU	TCVN 6059: 2009	15,6
4.	Độ axit, ml NaOH 0,1N/10ml bia đuổi hết CO ₂	TCVN 5564: 2009	1,4

Hà Nội, ngày 23 tháng 5 năm 2018

**PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
THỰC PHẨM**


Đỗ Văn Thích


GIÁM ĐỐC

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
 This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
 Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No: 18/1060/TN

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

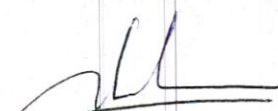
TEST RESULT

- | | |
|--|--|
| 1. Tên mẫu thử/Name of sample: | Bia hơi Hà Nội - Hải Dương |
| 2. Khách hàng/Customer: | Công ty cổ phần Bia Hà Nội - Hải Dương |
| 3. Số lượng mẫu/Quantity: | 03 chai |
| 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: | 30/05/2018 |
| 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: | Mẫu đựng trong chai nhựa nắp xoáy |
| 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: | Từ ngày/From: 30/05/2018 đến ngày/To: 13/06/2018 |

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/ml (*)	ISO 4833-1:2013	Không có
2	Coliforms, CFU/ml (*)	ISO 4832:2006	Không có
3	E.coli, CFU/ml (*)	ISO 16649-2:2001	Không có
4	Tổng số nấm men, mốc, CFU/ml (*)	ISO 21527-1,2:2008	Không có
5	Cl.perfringens, CFU/ml (*)	ISO 7937:2004	Không có
6	F. streptococci, MPN/ml (*)	QP 3351:2001/BYT	Không có

Ghi chú: Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

**PHỤ TRÁCH PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**


 Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 13 tháng 06 năm 2018



PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
 This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
 Name of sample and customer are written as customer's request.

**TÔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA RƯỢU - NƯỚC GIẢI KHÁT HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**BIA CHAI
HẢI DƯƠNG Special**

HẢI DƯƠNG - NĂM 2020



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/BHN-HD/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Phố Quán Thánh - P. Bình Hàn - TP. Hải Dương - Tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203.852.319

Fax: 02203.859.835

E-mail: info@hadubeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800283766

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bia chai Hải Dương Special**

2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, Gạo, Hoa Houblon.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- Bảo quản sản phẩm nơi khô, thoáng mát, không để gần nguồn nóng hoặc dưới ánh sáng trực tiếp.
- Nên làm lạnh trước khi uống.
- Không sử dụng khi lái xe.

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

- Bia được chứa trong chai thủy tinh màu xanh, dung tích 330 ml.
- Trên mỗi chai có dán nhãn chính, nhãn phụ, chụp bạc và nắp chai.
- Chai bia được xếp vào két nhựa hoặc hộp giấy, 20-24 chai/két (hộp).

80028
CỘNG
CỔ PH
BIA
HÀ NỘI - H
DƯƠNG

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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010
- Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn QCVN 6-3:2010/BYT ngày 03/6/2010

- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2005; ISO 9001:2015;
- Hệ thống quản lý môi trường 14001: 2015;

1. Tiêu chuẩn sản xuất đính kèm

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng lỏng, trong suốt, không có tạp chất, bọt nhỏ mịn.
- Mùi vị: Thơm hài hòa của malt và Houblon, không có mùi lạ, có vị đắng nhẹ, dễ chịu, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Etanol	%v/v ở 20°C	4.0 - 5.0
2	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	≤ 0,2
3	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml SP	≤ 100
4	<i>E.coli</i>	CFU/ml SP	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml SP	0
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml SP	0
7	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml SP	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml SP	0

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./.

Hải Dương, ngày 06 tháng 1 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC



Trần Huy Loan

Số/No: 2019/3010/TN4

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

BẢN SAO

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **MẪU BIA HAI DUONG SPECIAL 330ML**
 2. Khách hàng/Customer: **NSX: 08/11/2019, HSD: 05/2020**
Công ty Cổ phần Bia Hà Nội – Hải Dương
Địa chỉ: phố Quán Thánh, phường Bình Hàn, thành phố Hải Dương
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **03 chai**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **15/12/2019**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong chai thủy tinh.**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 15/12/2019 đến ngày/To: 27/12/2019**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Diacetyl, mg/L	TCVN 6058 : 1995	0,20

Hà Nội, ngày 27 tháng 12 năm 2019

GIÁM ĐỐC

**PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

**PHÓ CHỦ TỊCH
NGUYỄN THỊ DIỆU THÚY**

ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG NGUYỄN TRÃI TP. HẢI DƯƠNG T.H
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 03-01-2020

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 This test results is value only for samples taken by customer.
 2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
 This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
 3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
 Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No: 2019/2741/TN4

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

BẢN SAO

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **MẪU BIA HAI DUONG SPECIAL 330ML**
 2. Khách hàng/Customer: **NSX: 08/11/2019, HSD: 05/2020**
Công ty Cổ phần Bia Hà Nội – Hải Dương
Địa chỉ: phố Quán Thánh, phường Bình Hàn, thành phố Hải Dương
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **03 chai**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **18/11/2019**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong chai thủy tinh.**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 18/11/2019 đến ngày/To: 02/12/2019**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng etanol, (ở 20°C) % v/v	TCVN 5562 : 2009	4,3
2.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*) CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	Không có
3.	E. coli, (*) CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có
4.	Coliforms, (*) CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có
5.	Tổng số nấm men, mốc, (*) CFU/mL	ISO 21527-1,2: 2008	Không có
6.	C. perfringens, (*) CFU/mL	ISO 7937: 2004	Không có
7.	F. streptococci, (*) CFU/mL	TN8/HD/P/35 QĐ 3351: 2001/BYT	Không có

Ghi chú: (*) Chỉ tiêu được công nhận VILAS

Hà Nội, ngày 02 tháng 12 năm 2019

**PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích

**PHÓ CHỦ TỊCH
NGUYỄN THỊ DIỆU THÚY**

PHÓ GIÁM ĐỐC

ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG NGUYỄN TRÃI TP. HẢI DƯƠNG T.HĐ
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 03-01-2020

Số chứng thực: 25/2020. Quyền số: 01/TP/CT/BS

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

TỔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA RƯỢU - NƯỚC GIẢI KHÁT HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BIA HADBEER

HẢI DƯƠNG - NĂM 2021



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/HABECO HD/CBHQ

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Phố Quán Thánh - P. Bình Hàn - TP. Hải Dương - Tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203.852.319

Fax: 02203.859.835

E-mail: info@hadubeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800283766

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bia HADBEER**

2. Thành phần: Nước, Malt, Gạo, Đường, Hoa Houblon.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Đối với sản phẩm trong trạng thái kín, đầy, bảo quản ở nhiệt độ 1 - 10°C.

Stt	Loại bia	HSD
1	HADBEER Keg Inox 1; 2; 15; 20; 30 lít	15 ngày
2	HADBEER Chai 1 lít	2 tháng

4. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng

- Bia được vận chuyển bằng phương tiện khô, sạch, tránh thất thoát nhiệt, tránh va đập mạnh;
- Nhiệt độ bảo quản: 1 - 10°C;
- Để chiết rót bia được dễ dàng, không tạo nhiều bọt, sau khi vận chuyển về nơi sử dụng, nên để ổn định ít nhất 2 giờ trước khi rót.
- Không sử dụng khi lái xe.

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

Bia được chứa trong keg inox, keg nhựa, chai PET chuyên dùng cho hàng thực phẩm, Dung tích: từ 500 ml đến 30 lít.

Dụng cụ chứa đựng sản phẩm phải kín và được vệ sinh sạch sẽ đảm bảo các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Kèm theo)

(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010
- Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn QCVN 6-3:2010/BYT ngày 03/6/2010
- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2018; ISO 9001:2015;

1. Tiêu chuẩn sản xuất đính kèm

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng lỏng, trong suốt, không có tạp chất, bọt nhỏ mịn.
- Mùi vị: Thơm hài hòa của malt và Houblon, không có mùi lạ, có vị đắng nhẹ, dễ chịu, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo QCVN 6-3:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Etanol	%v/v ở 20°C	4.50 ± 0.5
2	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	≤ 0,2
3	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml SP	≤ 1000
4	<i>E.coli</i>	CFU/ml SP	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml SP	0
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml SP	0
7	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml SP	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml SP	≤ 100

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./.

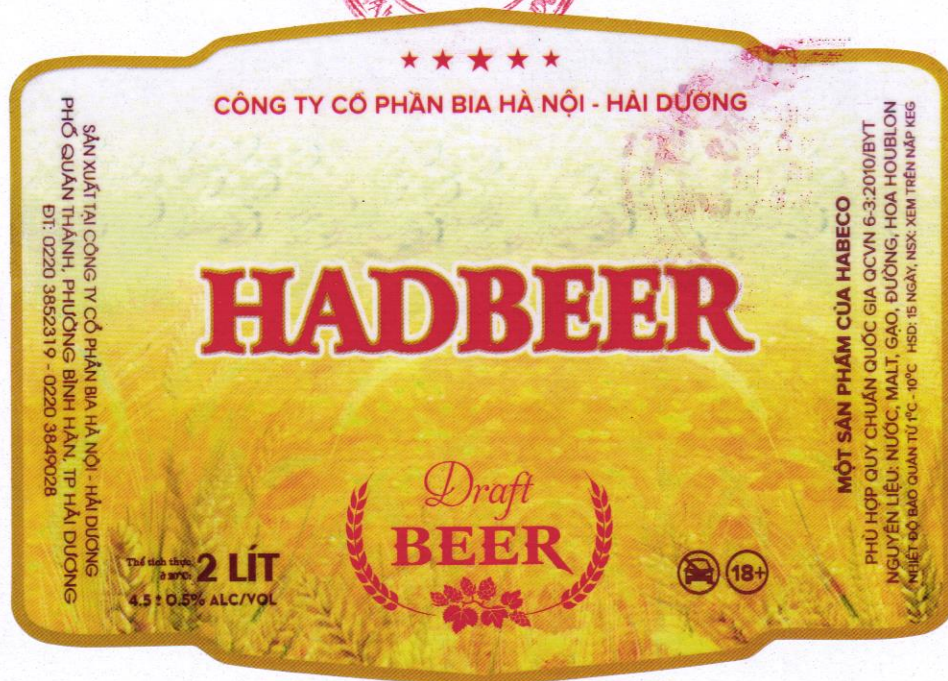
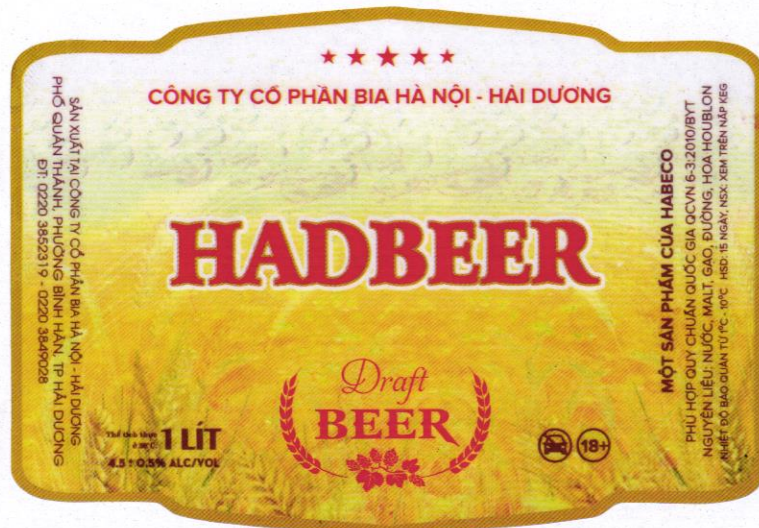
Hải Dương, ngày 24 tháng 3 năm 2021

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG



GIÁM ĐỐC
Trần Huy Loan

MẪU NHÃN BIA HADBEER (Dự kiến)



MẪU NHÃN BIA HADBEER (Dự kiến)



Sản phẩm của **HABECO**

Sản xuất tại: CÔNG TY CP BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG
Phố Quán Thánh, TP. Hải Dương, tỉnh Hải Dương
Điện thoại: 0220.3852319 - Fax: 0220.3859835
Web: habeco.hd.com.vn - E: info@habeco.hd.com.vn
T. Phấn: Nước, malt, gạo, đường, hoa Houblon
Phù hợp quy chuẩn quốc gia
QCVN 6-3: 2010/BYT
ISO 22000:2018 - ISO 14001:2015

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HADBEER

Bia tươi công nghệ Đức

ĐỘ CÒN
4.5±0.5%V

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C:
1000ml

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
Bảo quản ở nhiệt độ từ 01 - 10°C
Ngon hơn khi uống lạnh
Không sử dụng khi lòi xe
NSX - HSD: xem trên nắp chai



MẪU NHÃN BIA HADBEER (Dự kiến)



TỔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA - RƯỢU - NGK HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HÀI DƯƠNG

HADBEER

Bia tươi công nghệ Đức

ĐỘ CÒN
4,5±0,5%V

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C:
1000ml

Một sản phẩm của HABECO
Sân xuất tại: CÔNG TY CP BIA HÀ NỘI - HÀI DƯƠNG
Phố Quán Thánh, TP. Hải Dương, tỉnh Hải Dương
Điện thoại: 0220.3852319 - Fax: 0220.3859835
Web: habecohd.com.vn - E: info@habecohd.com.vn
T. Phần: Nước, malt, đường, gạo, hoa Houbion
Phù hợp quy chuẩn quốc gia
OCVN 6-3: 2010/BYT
ISO 22000:2018 - ISO 14001:2015

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
Bảo quản ở nhiệt độ từ 01 - 10°C
Ngưng hơn khi uống lạnh
Không sử dụng khi lái xe
NSX - HSD: xem trên nắp chai

Số/No: 2021/ 394/TN4

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **MẪU BIA : HADBEER**
NSX: 04/03/2021
2. Khách hàng/Customer: Công ty Cổ phần Bia Hà Nội – Hải Dương
 Địa chỉ: phố Quán Thánh, phường Bình Hàn, thành phố Hải Dương
3. Số lượng mẫu/Quantity: 05 chai
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 5/3/2021
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong chai nhựa
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 5/3/ 2021 đến ngày/To: 16/3/2021

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng etanol, (ở 20°C)	% v/v	TCVN 5562 : 2009	4,5
2.	Hàm lượng Diacetyl,	mg/L	TCVN 6058 : 1995	0,14
3.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	5,1 x 10 ¹
4.	E. coli, (*)	CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil
5.	Coliforms, (*)	CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có/nil
6.	Tổng số nấm men, mốc, (*)	CFU/mL	ISO 21527-1,2: 2008	Không có/nil
7.	C. perfringens, (*)	CFU/mL	ISO 7937: 2004	Không có/ nil
8.	Streptococci faecal, (*)	CFU/mL	ISO 7899: 2010	Không có/ nil

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

**TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**
Head of Lab

Nguyễn Trần Quân

Hà Nội, ngày 16 tháng 03 năm 2021

GIÁM ĐỐC
Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

TỔNG CÔNG TY CỔ PHẦN BIA RƯỢU - NƯỚC GIẢI KHÁT HÀ NỘI
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BIA HẢI DƯƠNG

HẢI DƯƠNG - NĂM 2021



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/HABECO HD/CBHQ

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Phố Quán Thánh - P. Bình Hàn - TP. Hải Dương - Tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203.852.319

Fax: 02203.859.835

E-mail: info@hadubeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800283766

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bia Hải Dương**
2. Thành phần: Nước, Malt, Gạo, Đường, Hoa Houblon.
3. Độ cồn: $4,5 \pm 0,5$ (%v/v ở 20°C)
4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày kể từ ngày sản xuất, đối với sản phẩm trong trạng thái kín, đầy, bảo quản ở nhiệt độ 1 - 10°C.
5. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng
 - Nhiệt độ bảo quản: 1 - 10°C;
 - Vận chuyển bằng phương tiện khô, sạch, có bảo quản lạnh từ 1 - 10°C, tránh thất thoát nhiệt, tránh va đập mạnh;
 - Để chiết rót bia được dễ dàng, không tạo nhiều bọt, sau khi vận chuyển về nơi sử dụng, nên để ổn định ít nhất 2 giờ trước khi rót.
 - Không sử dụng khi lái xe.
6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Bia được chứa trong keg inox, keg nhựa, chai PET chuyên dùng cho hàng thực phẩm, Dung tích: từ 500 ml đến 30 lít.

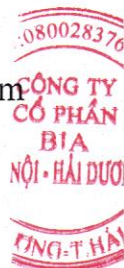
Dụng cụ chứa đựng sản phẩm phải kín và được vệ sinh sạch sẽ đảm bảo các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Kèm theo)

(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật QCVN 6-3:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.



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./.

Hải Dương, ngày 15 tháng 09 năm 2021

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC



GIÁM ĐỐC

Trần Huy Loan



MẪU NHÃN BIA HẢI DƯƠNG ĐÓNG CHAI

BIA
HẢI DƯƠNG
Fresh Beer

Sản xuất từ nước, malt, gạo, houblon.
Bảo quản ở nhiệt độ 2 - 8°C
Không sử dụng khí thải xe.
Phù hợp Quy chuẩn Quốc gia
QCVN 6-3: 2010/BVIT
ISO 22000:2005 - ISO 14001:2015

Sản phẩm của Công ty CP Bia Hà Nội - Hải Dương
Tổng công ty CP Bia - Rượu - Nước giải khát Hà Nội
Phố Quán Thánh, TP. Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
ĐT: 0220.3852.319 - 0220.3849.028

NPP: Công ty cổ phần phân phối Bia Hà Nội
VPĐD: Số 15B/33/73 Hoàng Hoa Thám
phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, TP Hà Nội
ĐT: 024.3983.8556

BIA
HẢI DƯƠNG
Fresh Beer

ALC4.2%V
835ML

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG



Số/No: 2021/ 633/TN4

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **MẪU BIA HẢI DƯƠNG**
NSX: 30.03.2021 HSD: 14.04.21
2. Khách hàng/Customer: Công ty Cổ phần Bia Hà Nội – Hải Dương
Địa chỉ: phố Quán Thánh, phường Bình Hàn, thành phố Hải Dương
3. Số lượng mẫu/Quantity: 05 chai
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 31/3/2021
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong chai nhựa
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 31/3/ 2021 đến ngày/To: 12/4/2021

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng etanol, (ở 20°C)	% v/v	TCVN 5562 : 2009	4,7
2.	Hàm lượng Diacetyl,	mg/L	TCVN 6058 : 1995	0,07
3.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	< 1,0 x 10 ¹
4.	E. coli, (*)	CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil
5.	Coliforms, (*)	CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có/nil
6.	Tổng số nấm men, mốc, (*)	CFU/mL	ISO 21527-1,2: 2008	Không có/nil
7.	C. perfringens, (*)	CFU/mL	ISO 7937: 2004	Không có/ nil
8.	Streptococci faecal, (*)	CFU/mL	ISO 7899: 2010	Không có/ nil

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

**TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**
Head of Lab

Nguyễn Trần Quân

Hà Nội, ngày 12 tháng 04 năm 2021

GIÁM ĐỐC
Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.