

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 HANOVER

HẢI DƯƠNG - NĂM 2019

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/HANOVER/2019

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 HANOVER**

2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, Gạo, 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	HANOVER Keg Inox 1; 2; 15; 20; 30,50 lít	30 ngày
2	HANOVER Chai 500 ml – 1,5 lít	2 tháng

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 50 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)

BIA HANOVER

Bia tươi Hà Nội công nghệ Đức

Sản xuất từ nước, malt, gạo, houblon.

Bảo quản ở nhiệt độ 1 - 10°C

Không sử dụng khí lái xe.

Phù hợp Quy chuẩn Quốc gia

QCVN 6-3: 2010/BYT

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:

VPĐD: Số 15B/63/173 Hoàng Hoa Thám,

phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, TP Hà Nội.

ĐT: 024 3993 8556

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

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

BIA HANOVER

Bia tươi Hà Nội công nghệ Đức

ALC4.2%V

800ML

NGUYÊN LIỆU: NƯỚC, MALT, GẠO, HOUBLON, MEN BIA

KHÔNG SỬ DỤNG KHÍ LÁI XE

NHIỆT ĐỘ BẢO QUẢN TỪ 1°C - 10°C

HSD: 15 NGÀY. NSX: XEM TRÊN NẠP CHAI.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Kèm theo)

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



0283

NG T
PHÁ
IA
HẢI D

G-TN

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.

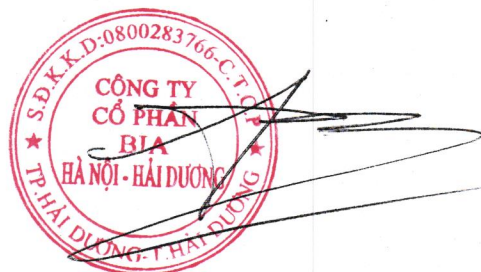
STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Etanol	%v/v ở 20°C	4.0 - 5.0
2	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	≤ 0,2
3	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml SP	≤ 1000
4	<i>E.coli</i>	CFU/ml SP	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml SP	0
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml SP	0
7	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml SP	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	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 15 tháng 8 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC



Trần Huy Loãn



Số/No:.....2019/1162/TN4/02.....

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mẫu Bia HANOVER Draft BEER Hải Dương**
 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 x 750mL
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 30/5/2019
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong chai kín, nhãn tạm.
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 30/5/2019 đến ngày/To: 17/6/2019

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng etanol, % v/v (ở 20°C)	TCVN 5562 : 2009	4,5
2.	Hàm lượng Diacetyl, mg/L	TCVN 6058 : 1995	0,18
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
5.	Coliforms, CFU/mL (*)	ISO 4832: 2006	Không có
6.	Tổng số nấm men+ mốc, CFU/mL (*)	ISO 21527-1,2: 2008	< 1,0 x 10 ¹
7.	C. perfringens, CFU/mL (*)	ISO 7937: 2004	Không có
8.	F. streptococci, CFU/mL (*)	QĐ 3351: 2001/BYT	Không có

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

Hà Nội, ngày 17 tháng 6 năm 2019

GIÁM ĐỐC

**PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Lâm

- 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.