

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 03/2018/B-NGKHL**

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Bia và nước giải khát Hạ Long

Địa chỉ: 130 đường Lê Lợi, phường Yết Kiêu, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Điện thoại: 02033.827.476

Fax: 02033.823.240

Website: [www.halobeco.com.vn](http://www.halobeco.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 5700433939

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (cơ sở được cấp Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000)

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BIA TƯƠI HẠ LONG**

2. Thành phần: Nước, malt, gạo, hoa houblon

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong keg (bom) inox nút kín chuyên dùng cho thực phẩm, đạt yêu cầu theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói: Đóng keg (bom) thể tích 30 lít (Sai số thể tích  $\pm 300$  ml), hoặc 02 lít (Sai số thể tích  $\pm 30$  ml)

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty Cổ phần Bia và nước giải khát Đông Mai

Địa chỉ: 130 Lê Lợi, phường Yết Kiêu, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (Xem trang sau)**

Phù hợp với quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính Phủ về nhãn hàng hóa; Thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BTC ngày 27/10/2014 của Liên bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và PTNT, Bộ Công thương Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Cổ phần Bia và nước giải khát Hạ Long sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm: Quy chuẩn kỹ thuật QCVN 6-3:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.  
(Bản tiêu chuẩn cơ sở kèm theo)

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./.

Quảng Ninh, ngày 15 tháng 7 năm 2018



**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**

**GIÁM ĐỐC**

*Doãn Văn Quang*

393.  
IG TY  
PHÂN  
IA VÀ  
GIẢI  
ALO  
G-T

#### 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Phù hợp với QCVN 6-3:2010/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị quy định
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	≤ 10 <sup>6</sup>
2	E.coli	CFU/ml	Không được có
3	Coliforms	CFU/ml	Không được có
4	Cl. perfringens	CFU/ml	Không được có
5	Staph. aureus	CFU/ml	Không được có
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	≤ 10 <sup>6</sup>

#### 4. Hàm lượng kim loại nặng:

Phù hợp với QCVN 6-3:2010/BYT.

#### 5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

Đạt lượng hóa chất bảo vệ thực vật được sử dụng theo quy định và ghi nhãn theo quy định của pháp luật về bảo vệ thực vật.

- Thông tư số 50/2010/TT-BYT ngày 30/11/2010 của Bộ Y tế về quy định giải hòa tan đã đạt lượng thực tế và thực tế được ghi nhãn.

- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14/3/2013 của Bộ Y tế về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm.

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



## BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

(Kèm theo bản tự công bố sản phẩm số 03/2018/B-NGKHL)

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Mức chỉ tiêu
1	Trạng thái	Chất lỏng, trong suốt, không có tạp chất
2	Màu sắc	Màu vàng rom đặc trưng của bia vàng
3	Bọt	Rót bia ra cốc, có bọt trắng mịn, chiều cao lớp bọt ít nhất 2 cm, thời gian giữ bọt ít nhất 2 phút, khi tan hết vẫn có vết bọt bám ở thành cốc.
4	Mùi	Mùi thơm dịu, đặc trưng tự nhiên của bia, không có mùi lạ.
5	Vị	Đắng dịu, hài hoà dễ chịu, đậm đà có hậu vị, không có vị lạ.

### 2. Các chỉ tiêu lý hóa, chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Diacetyl	mg/l	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng Etanol (20 <sup>0</sup> C)	% (V/V)	4,0 ( $\pm 1$ )

### 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Phù hợp với QCVN 6-3:2010/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	1000
2	<i>E.coli</i>	CFU/ml	Không được có
3	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	Không được có
4	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ml	Không được có
5	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ml	Không được có
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	100

### 4. Hàm lượng kim loại nặng:

Phù hợp với QCVN 6-3:2010/BYT.

### 5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, thuốc thú y và các chất độc hại không mong muốn khác phù hợp với:

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

- Quyết số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.



CÔNG TY CP BIA & NGK HẠ LONG  
130 Đường Lê Lợi – P. Yết Kiêu  
TP. Hạ Long – Quảng Ninh

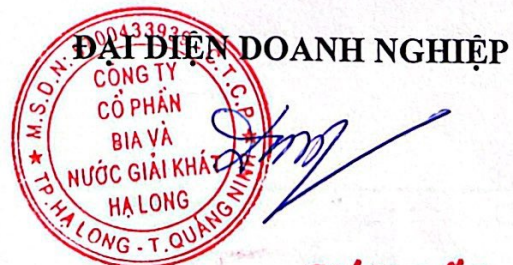
Phonne: 02033.827.476  
Fax: 02033.823.240

**MẪU NHÃN SẢN PHẨM**  
**BIA TƯƠI HẠ LONG**  
Dung tích 2 lít



**BIA TƯƠI HẠ LONG**

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN BIA VÀ NƯỚC GIẢI KHÁT HẠ LONG  
SẢN XUẤT TẠI 130 LÊ LỢI - YẾT KIÊU - HẠ LONG - QUẢNG NINH  
ĐIỆN THOẠI: 0333.827.476 - FAX: 0333.823240  
THÀNH PHẦN: NƯỚC, MALT, GAO, HOA HOUBLON  
BẢO QUẢN TỐT NHẤT Ở NHIỆT ĐỘ: 5°C - 8°C  
KHÔNG SỬ DỤNG KHÍ LÁI XE, SỬ DỤNG NGAY KHI MỞ NẮP  
SỐ GTN: 34/2015/VTON-TNCB  
THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C: 2 LÍT  
NSX-HSD: GHI TRÊN NẮP KEG



**GIÁM ĐỐC**  
*Doãn Văn Quang*





5/No: 1125SBTQN

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (TEST REPORT)

*(Phiếu kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử, Tên mẫu và tên cơ sở gửi mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng)  
 (This test report is valid for the submitted sample(s) only, the name of the sample and the customer are written as the customer's request)*

**Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quân lý nhà nước về an toàn thực phẩm.**

**Bộ Công thương chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quân lý nhà nước về an toàn thực phẩm.**

**Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định Phòng thử nghiệm ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn.**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Tên mẫu: Bia tươi Hạ Long - Cơ sở sx: 130 Lê Lợi, Yết Kiêu,<br>Hạ Long, Quảng Ninh<br>2. Ngày lấy/gửi mẫu: 25/06/2018<br>3. Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả<br>4. Nơi gửi mẫu: Công ty cổ phần Bia và NGK Đông Mai<br>Địa chỉ: 130 đường Lê Lợi Phường Yết Kiêu, tp Hạ long, tỉnh Quảng Ninh<br>5. Kết quả kiểm nghiệm: | Mã số mẫu: 1806.397.1125<br>Thời gian kiểm nghiệm: 25/06 - 02/07/2018<br>Ngày trả kết quả: 03/07/2018 |
|---|---|

Stt	CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	GIÁ TRỊ GIỚI HẠN	PHƯƠNG PHÁP KIỂM NGHIỆM	GIỚI HẠN PHÁT HIỆN
<b>Không quy định</b>						
1	Hàm lượng Etanol	%V/v	3,91	Tự công bố	TCVN 378:1986	
<b>QCVN 6-3:2010/BYT</b>						
2	TSBTNM-M	CFU/mL	3,5 x 10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	Thường qui BYT	0
3	Hàm lượng diaxetyl	mg/L	0,038	≤ 0,2	TCVN 6058:1995	0,01
4	TSVK Hiếu khí*	CFU/mL	1,1 x 10 <sup>1</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	TCVN 4884:2005	1,0
5	<i>E.coli</i> *	MPN/mL	KPH	0	TCVN 6846:2007	0,03
6	<i>Streptococci faecal</i>	Định tính	KPH	0	Thường quy Bộ Y tế	
7	<i>Coliforms</i> *	MPN/mL	KPH	0	TCVN 4882:2007	
8	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/mL	KPH	0	Thường quy Bộ Y tế	

KPH: Không phát hiện ( Nghĩa là nhỏ hơn MDL); MDL: Giới hạn định lượng tối thiểu của phương pháp

KPH: Not detected (That is less than MDL); MDL: The Method Detection Limit.

Các chỉ tiêu đánh dấu (\*) là các chỉ tiêu được công nhận VILAS/ Norms marked (\*) are recognized by VILAS

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm kiểm soát bệnh tật Quảng Ninh

The test report must not be quoted without the written approval of Quang Ninh CDC/

Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng, 01 bản lưu tại Bộ phận Một cửa./.

The test report is printed in to 02 documents: 01 document is given to customer, 01 document is stored at "One door" transaction unit./.

số/ Code: PMCON.BM 5.10/01

Lần ban hành/ Once issued: 04.17

Trang/ Page: 1/2



SỞ Y TẾ QUẢNG NINH  
 TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT  
 QUẢNG NINH DEPARTMENT OF HEALTH  
 CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC)

Head office: 651 Lê Thánh Tông - Hạ Long - Quảng Ninh  
 Tel: 0203.3825448 ----- Fax: 0203.3556620  
 Email: [cdc.syt@quangninh.gov.vn](mailto:cdc.syt@quangninh.gov.vn)  
 Website: <http://www.quangninhcdc.vn>



Số/Nó: 125 /KSBTQN

Stt	CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	GIÁ TRỊ GIỚI HẠN	PHƯƠNG PHÁP KIỂM NGHIỆM	GIỚI HẠN PHÁT HIỆN
-----	----------------------	--------	---------	------------------	-------------------------	--------------------

Kiểm nghiệm viên/  
Kiểm soát viên

*[Signature]*  
Võ Tuấn Minh

Trưởng khoa Vi sinh - Huyết học

*[Signature]*  
Nguyễn Thị Hiền

Thủ trưởng đơn vị  
 PHÓ GIÁM ĐỐC



*[Signature]*  
Vũ Tuyết Hằng

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN  
 K/T CHỦ TỊCH  
 PHÓ CHỦ TỊCH



*[Signature]*  
Nguyễn Văn Hồng

CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 24-07-2019  
 Số: 3222--01-  
 Quyển số: .....

- KPH: Không phát hiện (Nghĩa là nhỏ hơn MDL); MDL: Giới hạn định lượng tối thiểu của phương pháp  
 KPH: Not detected (That is less than MDL); MDL: The Method Detection Limit.
- Các chỉ tiêu đánh dấu (\*) là các chỉ tiêu được công nhận VILAS/ Norms marked (\*) are recognized by VILAS
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm kiểm soát bệnh tật Quảng Ninh  
 The test report must not be quoted without the written approval of Quang Ninh CDC/.
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng, 01 bản lưu tại Bộ phận Một cửa.  
 The test report is printed in to 02 documents: 01 document is given to customer, 01 document is stored at "One door" transaction unit.