

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

---oOo---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02 /CTCPBRSGĐX/ 2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: **NHÀ MÁY BIA SÀI GÒN – MÊ LINH**

**CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BIA, RƯỢU SÀI GÒN – ĐỒNG XUÂN**

Địa chỉ: Khu 7, Thị trấn Quang Minh, Mê Linh, Hà Nội

Điện thoại: 0243.8840392

Fax: 0243.8865188

E- mail: [biaruoussaigondongxuan@gmail.com](mailto:biaruoussaigondongxuan@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 2600114002

Số giấy chứng nhận HA 569.20.03 theo TCVN 5603:2008(CAC/RCP 1-1969 Rev.4-2003) cấp ngày 15/5/2020-14/5/2023 cho sản xuất bia. Nơi cấp: Trung tâm chứng nhận phù hợp ( Quacert).

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Bia chai STORM CRISP**
2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, ngũ cốc, hoa houblon.
3. Thời hạn sử dụng của sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì:
  - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chiết đựng trong chai thủy tinh đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm
  - Quy cách bao gói: 330ml/chai, 12 chai/thùng .
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Nhà máy bia Sài Gòn – Mê Linh, khu 7 thị trấn Quang Minh – huyện Mê Linh – thành phố Hà Nội.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm: ( có mẫu đính kèm).**

#### **IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

Nhà máy bia Sài Gòn – Mê Linh - chi nhánh Công ty cổ phần bia, Rượu Sài Gòn – Đồng Xuân sản xuất kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật: QCVN 6-3:2010/BYT đối với đồ uống có cồn.

Quy chuẩn quốc gia 12-5:2015/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh gồm sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

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.

*Hà Nội, ngày 26 tháng 12 năm 2022*

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Hồng Liên*

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Bia chai STORM CRISP**
2. Thành phần: Nước, malt đại mạch, ngũ cốc, hoa bia
3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Độ cồn  $3,5 \pm 1,0$  % (v/v)
4. Thể tích thực: 330ml/chai.
5. Hạn sử dụng và bảo quản:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản: Nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp. Ngon hơn khi uống lạnh, tốt nhất ở  $10^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$ .

6. Quy cách bao gói: 330ml/chai, 12 chai/thùng.
7. Sản phẩm của Công ty cổ phần bia, rượu Sài Gòn – Đồng Xuân.

Nhà máy sản xuất: Khu 7 thị trấn Quang Minh, huyện Mê Linh, thành phố Hà Nội.

Công bố chất lượng sản phẩm phù hợp theo QCVN 6-3: 2010/BYT

Hà Nội, ngày 26 tháng 12 năm 2022

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Hồng Tiến*

300  
CÔ  
CÔ  
BIA  
SÀI GÒN  
HÀ NỘI



HÌNH ẢNH SẢN PHẨM



Hà Nội, ngày 26 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Hồng Tiến



CÔNG TY CP BIA RƯỢU SÀI GÒN – ĐỒNG XUÂN	MBL 02/5.10 – 01 / 17025
NHÀ MÁY BIA SÀI GÒN – MÊ LINH	Số 01/SGML-Storm Crisp
P: Kiểm nghiệm	ilac-MRA
<b>KẾT QUẢ KIỂM TRA BIA THÀNH PHẨM</b>	BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM

Loại bia SÀI GÒN-ĐỒNG XUÂN	<b>STORM CRISP BEER</b>	<b>VILAS 1091</b>
Số lô:	<b>01</b>	
Số lượng: (Hộp/12 chai)	<b>9396</b>	
Lấy mẫu theo: BSG-BKSCL-17025-TT-03-PL-02 ( 5.7KN-WI01-BML-17025)		

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	KẾT QUẢ			Phương pháp thử
			17B191222	00B201222	06B201222	
1	Cảm quan		Đạt	Đạt	Đạt	5.4KN-WI09.9-BML-17025
2	Độ hòa tan biểu kiến (*)	Độ Plato	2.1	2.1	2.1	5.4KN-WI12.4-BML-17025
3	Độ cồn ở 20 độ C (*)	% v/v	4.76	4.76	4.76	5.4KN-WI12.3-BML-17025
4	Độ hòa tan nguyên thủy (*)	Độ Plato	11.1	11.1	11.1	5.4KN-WI12.4-BML-17025
5	Độ chua (ml NaOH 0,1 N/10ml bia) (*)	ml	1.3	1.3	1.3	5.4KN-WI12.11-BML-17025
6	Độ trong	% Neph	14.5	14.5	14.5	5.4KN-WI12.1-BML-17025
7	Air	ml	0.5	0.5	0.5	5.4KN-WI12.5-BML-17025
8	H/L CO2 hòa tan (*)	g/l	4.91	4.91	4.91	5.4KN-WI12.5-BML-17025
9	Độ màu	EBC	7	7	7	5.4KN-WI12.2-BML-17025
10	Độ hấp		Tốt	Tốt	Tốt	5.4KN-WI12.8-BML-17025
11	Độ bền bọt (*)	giây	245	245	245	5.4KN-WI12.14-BML-17025
12	Độ đắng (*)	BU	17.8	17.8	17.8	5.4KN-WI12.9-BML-17025
13	Hàm lượng Diacetyl(*)	mg/L	0.061	0.061	0.061	5.4KN-WI12.10-BML-17025
14	Chỉ số Iodine (*)		0.2	0.2	0.2	5.4KN-WI12.12-BML-17025
<b>Kết luận</b>			<b>Đạt</b>			
<b>Cơ sở kết luận</b>			<b>8.1ĐX-QT03-BML</b>			

### KẾT QUẢ VI SINH

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả vi sinh lô 01		
				17B191222	00B201222	06B201222
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	KL/ml	5.4KN-WI13.10-BML-17025	0	0	0
2	Tổng số nấm men, nấm mốc	KL/ml	5.4KN-WI13.11-BML-17025	0	0	0
3	Vi khuẩn yếm khí trạng thái		5.4KN-WI13.9-BML-17025	Không nhiễm	Không nhiễm	Không nhiễm

(\*) : Chỉ tiêu được Vilas công nhận

(#) : chỉ tiêu nhà thầu phụ thực hiện

Quản lý PKN 



**Nguyễn Thị Mai Linh**

- Nơi nhận : Ban KSCL – TCT – BSG

- Lưu tại : P kiểm nghiệm

Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của Giám Đốc Nhà Máy

Địa chỉ : Khu 7 – Thị Trấn Quang Minh – Mê Linh – Hà Nội

Điện Thoại : 0243 8840392 – 106 , Fax : 024 38865188

Ngày 26 tháng 12 năm 2022

**P. Giám đốc NM**



**Nguyễn Tiến Dũng**