

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/THB/2023

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

Tên tổ chức: **Công ty cổ phần Bia Hà Nội - Thanh Hóa**

Địa chỉ: Số 152, Quang Trung, Ngọc Trạo, TP Thanh Hóa

Điện thoại: 0237.3852503 Fax: 0237.3853270

E-mail: thb@biathanhhoa.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 2800791192

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý theo ISO 22000:2018: Số chứng chỉ VN008974-8.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **THANH HOA BEER**

(Lon)

2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, gạo và hoa bia.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

STT	Sản phẩm	Hạn sử dụng
1	THANH HOA BEER, lon 330ml	12 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng (HSD), ngày sản xuất (NSX) ghi dưới đáy lon.

4. Độ cồn: 4.5 ± 0.4 (%v/v)

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

5.1 Quy cách đóng gói:

- Thể tích thực ở 20°C: 330 ml.

- Sản phẩm được chiết đựng trong lon nhôm chuyên dùng cho thực phẩm, nắp lon và vỏ lon được ghép mí và viền nắp khít kín. Trên nắp lon có mấu mở thuận tiện. Các lon bia được xếp vào hộp carton của công ty loại 12 lon/thùng và 24 lon/thùng.

5.2 Chất liệu bao bì: Chất liệu bao gói và vật liệu tiếp xúc trực tiếp sản phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5.3 Bốc xếp, vận chuyển:

Sản phẩm được vận chuyển bằng phương tiện khô, sạch có bao che kín, khi bốc xếp phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Không có.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (kèm theo)

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.


Tên chỉ tiêu	Mức tối đa	Phương pháp thử
Hàm lượng diacetyl, mg/l	0.2	TCVN 6058:1995

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./.

Thanh Hóa, ngày 17 tháng 10 năm 2023

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI-THANH HÓA

P. GIÁM ĐỐC 

ĐỖ TRƯỜNG GIANG 

8.007917
CÔNG T
CỔ PHẦN
BIA
HÀ NỘI-THANH H
HÓA T. TH

BỘ NHÃN BIA LON THANH HOA 330ML



208 mm

105 mm

Thanh Hóa, ngày 07 tháng 07 năm 2023

<p>Phòng Marketing</p> <p><i>Đàm</i></p> <p><i>Lê Xuân Dũng</i></p>	<p>Phòng KT - Công nghệ</p> <p><i>Đinh</i></p> <p><i>Nguyễn Thị Thu Hà</i></p>	<p>Duyệt</p> <p><i>Nguyễn Kim Cường</i></p> <p>GIÁM ĐỐC</p>
---	--	---





SỞ Y TẾ THANH HÓA
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM

575 Quang Trung II - P. Đông Vệ - TP. Thanh Hóa

ĐT: 0237.3951429 - Fax: 0237.3953604

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



PHIẾU KIỂM NGHIỆM

Số: **52TP/2023**

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

Mẫu để kiểm nghiệm:

Bia lon Thanh Hoa.

Nơi sản xuất:

Công ty cổ phần Bia Hà Nội - Thanh Hóa - 152 Quang Trung, P. Ngọc Trạo, TP. Thanh Hóa.

Ngày SX:

300623 - 1448;

Nơi gửi mẫu:

Công ty cổ phần Bia Hà Nội - Thanh Hóa - 152 Quang Trung, P. Ngọc Trạo, TP. Thanh Hóa.

Người nhận mẫu:

ĐS. Nguyễn Thị Hải Linh

Yêu cầu KN (ghi rõ nội dung, số, ngày, tháng, năm của công văn hay giấy tờ kèm theo):

Kiểm tra chất lượng

(Biên bản gửi mẫu của Trung tâm Kiểm nghiệm Thanh Hóa ngày 02/8/2023)

Ngày, tháng, năm nhận mẫu:

02/8/2023

Số đăng ký KN: 56G/TP/51

Người nhận mẫu:

ĐS. Lê Xuân Thành

Thử theo:

CBTC số: 04/THB/2021

Tình trạng mẫu khi nhận và mở niêm phong để kiểm nghiệm: Mẫu thử đóng trong lon 330ml, còn nguyên lon.

STT	YÊU CẦU	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1. Các chỉ tiêu cảm quan:			
1.1	Trạng thái: Chất lỏng, trong.	Cảm quan	Đúng
1.2	Màu sắc: Màu vàng đặc trưng tự nhiên của bia.	Cảm quan	Đúng
1.3	Độ bọt: Khí rót ra cốc có bọt mịn, chiều cao bọt ít nhất 1cm, độ bền của bọt ít nhất 1 phút.	Cảm quan	Đúng
1.4	Mùi: Thom đặc trưng tự nhiên của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không mùi vị lạ.	Cảm quan	Đúng
1.5	Vị: Đắng dịu, đậm đà đặc trưng của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không có vị lạ.	Cảm quan	Đúng
2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:			
2.1	Hàm lượng chất hòa tan ban đầu, tính theo % khối lượng ở 20°C: Không nhỏ hơn 10,7.	TCVN 5565:1991	Đạt (10,97%)

Trang 1/2

2.2	Hàm lượng Ethanol, tính theo % thể tích ở 20°C: Không nhỏ hơn 4,2.	TCVN 5562:2009	Đạt (4,62%)
2.3	Hàm lượng CO ₂ , tính theo g/l: Không nhỏ hơn 5,0.	TCVN 5563:2009	Đạt (5,15 g/l)
2.4	Độ axit, tính theo ml NaOH 0,1N trung hòa 10ml bia đã đuổi hết CO ₂ : Không lớn hơn 1,6.	TCVN 5564:2009	Đạt (1,46 ml)
2.5	Độ đắng (BU): 20 ± 3.	TCVN 6059:2009	Đạt (21,0 BU)
2.6	Hàm lượng diacetyl (mg/l): Không lớn hơn 0,2.	TCVN 6058:1995	Đạt (0,15 mg/l)
3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:			
3.1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí: ≤ 10 CFU/ml.	TCVN 4884-1:2015	Đạt (< 01 CFU/ml)
3.2	Tổng số Cl. perfringens: 0 CFU/ml.	TCVN 4991:2005	Đạt (< 01 CFU/ml)
3.3	Tổng số tế bào P. aeruginosa: 0 CFU/ml.	TCVN 8881:2011	Đạt (< 01 CFU/ml)
3.4	Tổng số vi khuẩn S. aureus: 0 CFU/ml.	TCVN 4830-1:2005	Đạt (< 01 CFU/ml)
3.5	Tổng số vi khuẩn E.coli: 0 MPN/ml.	TCVN 6846:2007	Đạt (0 MPN/ml)
3.6	Tổng số vi khuẩn Streptococci.feacal: 0 CFU/ml.	TCVN 6189-2:2009	Đạt (< 01 CFU/ml)
4. Chỉ tiêu kim loại nặng:			
4.1	Hàm lượng Thiếc (Sn): ≤ 150 mg/l.	TCVN 7788:2007	Đạt (9,4 mg/l)

Kết luận: Mẫu thử đạt chất lượng theo Công bố tiêu chuẩn.

Thanh Hóa, ngày 23 tháng 8 năm 2023


Nguyễn Trọng Chủy