

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

\*\*\*\*\*

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 09/THB/2023**

*SẢN PHẨM BIA LON THABER BEER*

Thanh Hoá, tháng 09/2023

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 09/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, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam

Điện thoại: 0237.3852503 Fax: 0237.3853270

E-mail: thb@biathanhhhoa.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 2800791192

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Điểm k Điều 12 Nghị định Chính phủ số: 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. **Tên sản phẩm: BIA LON THABER BEER.**

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

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trực tiếp lên đáy lon.

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

Sản phẩm được đựng trong lon có dung tích 330 ml  $\pm$  9 ml, nắp lon và vỏ lon được ghép mí viền nắp khít kín, đảm bảo quy định về An toàn thực phẩm; trên nắp lon bia có “mẫu” mở thuận tiện. Các lon bia được đóng gói vào thùng Carton loại 12 lon/thùng và 24 lon/thùng.

5. **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 mẫu nhãn chính thức.

**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:

**4.1. Hàm lượng kim loại nặng:** (Áp dụng theo QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn).

| TT | Tên chỉ tiêu | Giới hạn tối đa (mg/l) |
|----|--------------|------------------------|
| 1  | Thiếc (Sn)   | 150,00                 |

**4.2. Chỉ tiêu vi sinh vật:** Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm).

| TT | Tên chỉ tiêu                                  | Mức tối đa |
|----|-----------------------------------------------|------------|
| 1  | Tổng số Vi sinh vật hiếu khí, CFU/ ml         | 10         |
| 2  | Cl.perfringens (Vi sinh vật yếm khí), CFU/ ml | 0          |
| 3  | P.aeruginosa, CFU/ ml                         | 0          |
| 4  | S.aureus, CFU/ ml                             | 0          |
| 5  | E.coli, CFU/ ml                               | 0          |
| 6  | Streptococci.Feacal, CFU/ ml                  | 0          |

**4.3. Các chỉ tiêu hóa học:** Phù hợp TCVN 6057:2013 Tiêu chuẩn Quốc gia về bia hộp

| TT | Tên chỉ tiêu                                                                                                                                   | Mức công bố |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1  | Hàm lượng chất hoà tan ban đầu, % khối lượng ở 20 °C, không nhỏ hơn 10.5                                                                       | ≥ 10,6      |
| 2  | Hàm lượng Etanol, % thể tích ở 20°C, không nhỏ hơn 4.                                                                                          | ≥ 4,5       |
| 3  | Hàm lượng cacbon dioxit(g/l), không nhỏ hơn 5.                                                                                                 | ≥ 5,0       |
| 4  | Độ axit, số mililit dung dịch Natri hydroxit (NaOH) 0,1N để trung hòa 10 ml bia đã đuổi hết khí cacbonic (CO <sub>2</sub> ), không lớn hơn 1,6 | ≤ 1,6       |
| 5  | Độ đắng (BU) tự công bố                                                                                                                        | 18 ± 3      |
| 6  | Hàm lượng diacetyl (mg/l), không lớn hơn 0,2                                                                                                   | ≤ 0,2       |

**4.4. Chỉ tiêu cảm quan:** Phù hợp TCVN 6057:2013 Tiêu chuẩn Quốc gia về bia hộp

| TT | Tên chỉ tiêu cảm quan | Yêu cầu                                                                           |
|----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Màu sắc               | Màu vàng đặc trưng, tự nhiên của bia                                              |
| 2  | Trạng thái            | Chất lỏng, trong.                                                                 |
| 3  | Độ bọt                | Khi rót ra cốc có bọt mịn, chiều cao bọt ít nhất 1 cm, độ bền bọt ít nhất 1 phút. |

| TT | Tên chỉ tiêu cảm quan | Yêu cầu                                                                                     |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Mùi                   | Thơm đặc trưng tự nhiên của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không mùi vị lạ.  |
| 5  | Vị                    | Đắng dịu, đậm đà đặc trưng của bia sản xuất từ Malt đại mạch và hoa Houblon, không có vị lạ |

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 tháng năm 2023

**CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI-THANH HÓA**



**GIÁM ĐỐC**

**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
*Đỗ Trường Giang*

## 208 mm



T  
1A  
λ  
NH  
T.T

Thanh Hóa, ngày 20 tháng 06 năm 2023

$810 \pm 1,5$ 

|                 |                                                                                       |                      |                                                                                       |                                                                                                                           |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Phòng Marketing |  | Phòng KT - Công nghệ |  |  <p>GIÁM ĐỐC<br/>Nguyễn Kiên Cường</p> |
| Phòng Marketing |  | Phòng KT - Công nghệ |   |                                                                                                                           |

92-  
Y  
N  
HÒA  
VĂN



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



## PHIẾU PHÂN TÍCH

(Phiếu chỉ có giá trị với mẫu phân tích)

Số: **58TP/2023**

**Mẫu để phân tích:**

**Bia lon THABER BEER.**

**Nơi sản xuất:**

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

**Nơi gửi mẫu:**

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

**Người nhận mẫu:**

DS. 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 21/8/2023)

**Ngày, tháng, năm nhận mẫu:**

21/8/2023

**Số đăng ký KN:** 56G/TP/58

**Người nhận mẫu:**

DS. Lê Xuân Thành

**Thử theo:**

CBTC số: 09/THB/2023

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

| STT                                        | YÊU CẦU                                                                                                 | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| <b>1. Các chỉ tiêu cảm quan:</b>           |                                                                                                         |                 |         |
| 1.1                                        | <b>Trạng thái:</b> Chất lỏng, trong.                                                                    | Cảm quan        | Đúng    |
| 1.2                                        | <b>Màu sắc:</b> Màu vàng đặc trưng tự nhiên của bia.                                                    | Cảm quan        | Đúng    |
| 1.3                                        | <b>Độ bọt:</b> Khi 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                                        | <b>Mùi:</b> Thơm đặc trưng tự nhiên của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không mùi vị lạ.  | Cảm quan        | Đúng    |
| 1.5                                        | <b>Vị:</b> Đắng dịu, đậm đà đặc trưng của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không có vị lạ. | Cảm quan        | Đúng    |
| <b>2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:</b> |                                                                                                         |                 |         |
| 2.1                                        | <b>Hàm lượng chất hòa tan bari đầu, tính theo % khối lượng ở 20°C:</b> Không nhỏ hơn 10,6.              | TCVN 5565:1991  | 10,8%   |

|                                     |                                                                                                     |                  |             |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| 2.2                                 | Hàm lượng Ethanol, tính theo % thể tích ở 20°C: Không nhỏ hơn 4,5.                                  | TCVN 5562:2009   | 4,58%       |
| 2.3                                 | Hàm lượng CO <sub>2</sub> , tính theo g/l: Không nhỏ hơn 5,0.                                       | TCVN 5563:2009   | 5,11 g/l    |
| 2.4                                 | Độ axit, tính theo ml NaOH 0,1N trung hòa 10ml bia đã đuổi hết CO <sub>2</sub> : Không lớn hơn 1,6. | TCVN 5564:2009   | 1,46 ml     |
| 2.5                                 | Độ đắng (BU): 18 ± 3.                                                                               | TCVN 6059:2009   | 19,0 BU     |
| 2.6                                 | Hàm lượng diacetyl (mg/l): Không lớn hơn 0,2.                                                       | TCVN 6058:1995   | 0,16 mg/l   |
| <b>3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:</b> |                                                                                                     |                  |             |
| 3.1                                 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí: ≤ 10 CFU/ml.                                                          | TCVN 4884-1:2015 | < 01 CFU/ml |
| 3.2                                 | Cl. perfringens: 0 CFU/ml.                                                                          | TCVN 4991:2005   | < 01 CFU/ml |
| 3.3                                 | P. aeruginosa: 0 CFU/ml.                                                                            | TCVN 8881:2011   | < 01 CFU/ml |
| 3.4                                 | S. aureus: 0 CFU/ml.                                                                                | TCVN 4830-1:2005 | < 01 CFU/ml |
| 3.5                                 | E.coli: 0 CFU/ml.                                                                                   | TCVN 6846:2007   | < 01 CFU/ml |
| 3.6                                 | Streptococci.feacal: 0 CFU/ml.                                                                      | TCVN 6189-2:2009 | < 01 CFU/ml |
| <b>4. Chỉ tiêu kim loại nặng:</b>   |                                                                                                     |                  |             |
| 4.1                                 | Hàm lượng Thiếc (Sn): ≤ 150 mg/l.                                                                   | TCVN 7788:2007   | 8,6 mg/l    |

Thanh Hóa, ngày 31 tháng 8 năm 2023

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Trọng Thủy

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
CÔNG TY CỔ PHẦN**

**Mã số doanh nghiệp: 2800791192**

*Đăng ký lần đầu: ngày 24 tháng 03 năm 2004*

*Đăng ký thay đổi lần thứ: 10, ngày 27 tháng 11 năm 2018*

**1. Tên công ty**

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN BIA HÀ NỘI - THANH HÓA

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: HA NOI - THANH HOA BEER JOINT STOCK COMPANY

Tên công ty viết tắt:

**2. Địa chỉ trụ sở chính**

*Số 152 Quang trung, Phường Ngọc Trạo, Thành phố Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hoá, Việt Nam*

Điện thoại: 0373852503

Fax: 0373853270

Email:

Website:

**3. Vốn điều lệ**

Vốn điều lệ: 114.245.700.000 đồng

*Bằng chữ: Một trăm mười bốn tỷ hai trăm bốn mươi lăm triệu bảy trăm nghìn đồng*

Mệnh giá cổ phần: 10.000 đồng

Tổng số cổ phần: 11.424.570

**4. Người đại diện theo pháp luật của công ty**

\* Họ và tên: NGUYỄN KIÊN CƯỜNG

Giới tính: Nam

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 02/06/1967

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Chứng minh nhân dân

Số giấy chứng thực cá nhân: 171431246

Ngày cấp: 22/08/2014 Nơi cấp: Công an Thanh Hóa

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: Số nhà 169 đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường Ngọc Trạo, Thành phố Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hoá, Việt Nam

Chỗ ở hiện tại: Số nhà 169 đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường Ngọc Trạo, Thành phố Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hoá, Việt Nam

Số: 3147... Quyền: 02... SCT/BS



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
*Dăng Xuân Thành*

