

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 12 /THB /2024**

**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

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **HARO PREMIUM BEER**

(Lon)

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

STT	Sản phẩm	Hạn sử dụng
1	HARO Premium 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:  $4.6 \pm 0.4$  (%v/v)

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

5.1 Quy cách đóng gói:

- Sản phẩm được chiết đựng trong lon nhôm chuyên dùng cho thực phẩm, thể tích thực ở 20°C: 330 ml.

- Các lon bia được xếp vào hộp carton 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 Bóc xếp, vận chuyển:

Sản phẩm được vận chuyển bằng phương tiện khô, sạch có bao che kín, khi bóc 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 áp dụng.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (kèm theo)**



**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

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

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa	Phương pháp thử
Hàm lượng diaxetyl, 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 07 tháng 11 năm 2024

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



**P. GIÁM ĐỐC**

**ĐỖ TRƯỜNG GIANG**





**SỞ Y TẾ THANH HÓA**  
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM  
575 Quang Trung II - P. Đông Vệ - TP. Thanh Hóa  
ĐT: 02373.954.873



## PHIẾU PHÂN TÍCH

(Phiếu chỉ có giá trị với mẫu phân tích)

Số: 8.4.TP./2024

**Mẫu để phân tích:** Bia lon HARO PREMIUM BEER.  
**Nơi sản xuất:** Công ty cổ phần Bia Hà Nội - Thanh Hóa - 152 Quang Trung, P. Ngọc Trạo, TP. Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hoá.  
**Nơi gửi mẫu:** Công ty cổ phần Bia Hà Nội - Thanh Hóa - 152 Quang Trung, P. Ngọc Trạo, TP. Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hoá.  
**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):** Phân tích chất lượng  
(Biên bản gửi mẫu của Trung tâm Kiểm nghiệm Thanh Hóa ngày 07/11/2024)  
**Ngày, tháng, năm nhận mẫu:** 07/11/2024 **Số đăng ký KN:** 57G/TP/84  
**Ngày bắt đầu thử nghiệm:** 08/11/2024; **Ngày kết thúc thử nghiệm:** 15/11/2024  
**Tài liệu thử:** TCVN 6057:2013 (Hoá lý) và QCVN 6-3:2010/BYT (Vi sinh)  
**Tình trạng mẫu khi nhận và mở niêm phong để phân tích:** Mẫu thử đóng lon thiếc 330ml, nắp kín.

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, không có tạp chất lạ.	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> Bọt trắng mịn, khi rót ra cốc có chiều cao ít nhất 1cm, độ bền của bọt trên 1 phút.	Cảm quan	Đúng
1.4	<b>Mùi:</b> Thơm đặc trưng của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không mùi lạ.	Cảm quan	Đúng
1.5	<b>Vị:</b> Đẳng dịu, đậm đà đặc trưng của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa Houblon, không vị lạ.	Cảm quan	Đúng
<b>2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:</b>			

Trang 1/2

2.1	Hàm lượng chất hòa tan ban đầu, tính theo % khối lượng ở 20°C.	TCVN 5565:1991	10,6%
2.2	Hàm lượng Ethanol, tính theo % thể tích ở 20°C.	TCVN 5562:2009	4,76%
2.3	Hàm lượng CO <sub>2</sub> , tính theo g/l.	TCVN 5563:2009	5,26 g/l
2.4	Độ axit, tính theo ml NaOH 0,1N trung hòa 10ml bia đã đuổi hết CO <sub>2</sub> .	TCVN 5564:2009	1,58 ml
2.5	Độ đắng (BU).	TCVN 6059:2009	19,4 BU
2.6	Hàm lượng diacetyl (mg/l).	TCVN 6058:1995	0,14 mg/l
<b>3. Chỉ tiêu kim loại nặng:</b>			
3.1	Hàm lượng Thiếc (Sn).	TCVN 7788:2007	17,2 mg/l
<b>4. Các chỉ tiêu vi sinh vật:</b>			
4.1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí.	TCVN 4884-1:2015	< 01 CFU/ml
4.2	<i>P. aeruginosa</i> .	TCVN 8881:2011	< 01 CFU/ml
4.3	<i>Cl. perfringens</i> .	TCVN 4991:2005	< 01 CFU/ml
4.4	<i>E.coli</i> .	TCVN 7924-2:2008	< 01 CFU/ml
4.5	<i>S. feacal</i> .	TCVN 6189-2:2009	< 01 CFU/ml
4.6	<i>S.aureus</i> .	TCVN 4830-1:2005	< 01 CFU/ml
4.7	Tổng số nấm mốc, nấm men.	TCVN 8275-1:2010	< 01 CFU/ml




Thanh Hóa, ngày 15 tháng 11 năm 2024



Nguyễn Trọng Chử

Trang 2/2

**MAKET NHÃN LON  
HARO PREMIUM BEER  
330ML**

		
C: 0	C: 100	C: 25
M: 100	M: 90	M: 35
Y: 100	Y: 0	Y: 90
K: 0	K: 0	K: 0






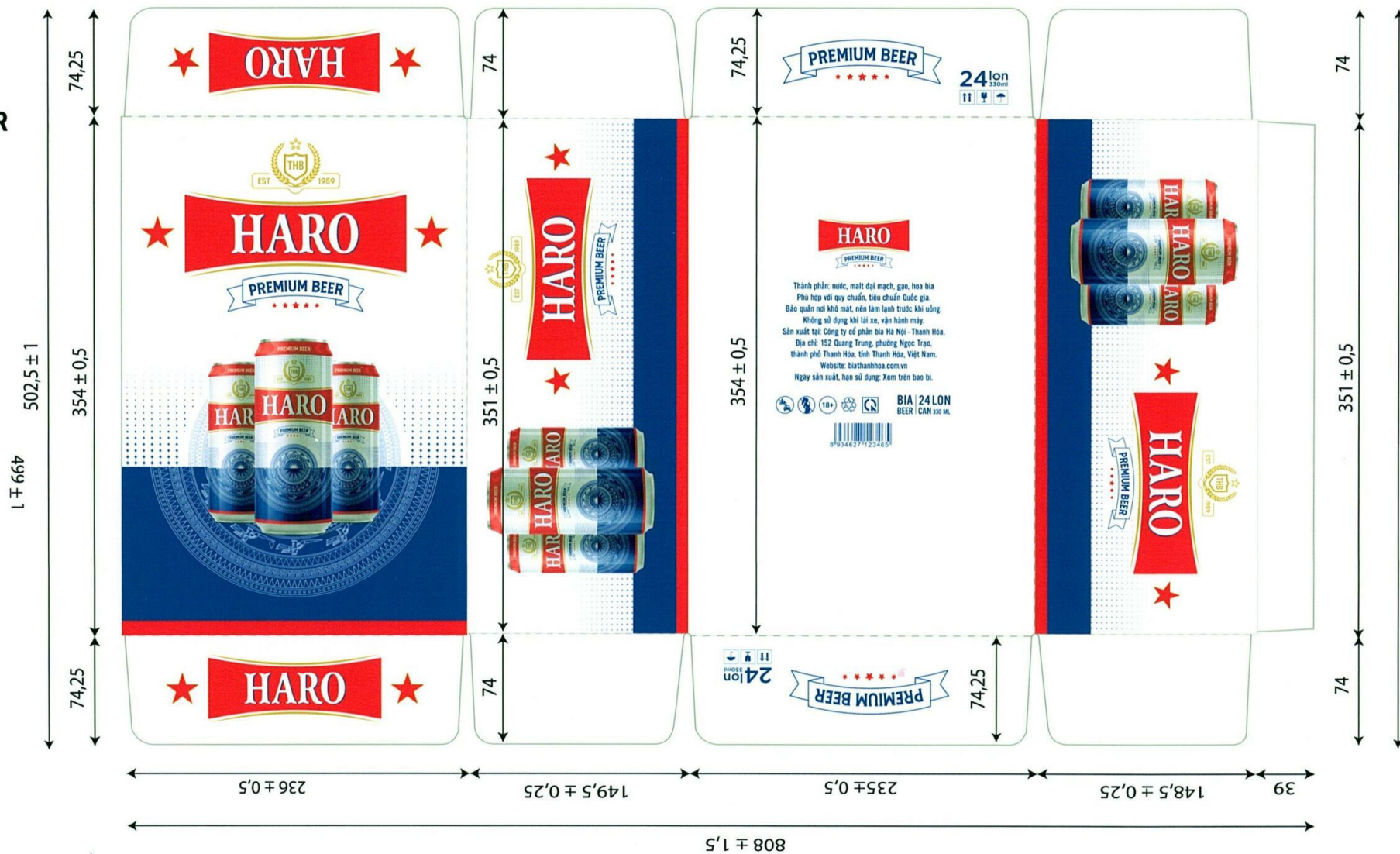
Thanh Hóa, ngày 18 tháng 10 năm 2024

181.70mm

Phòng Marketing	Phòng KT - Công nghệ	Duyệt
 Lê Xuân Dũng	 Nguyễn Thị Thu Hà	  PHÓ GIÁM ĐỐC Phùng Văn Quỳnh

# MAKET VỎ THÙNG HARO PREMIUM BEER

		
C: 100	C: 0	C: 23
M: 90	M: 100	M: 35
Y: 0	Y: 100	Y: 92
K: 0	K: 0	K: 0



Thanh Hóa, ngày 08 tháng 11 năm 2024

Phòng Marketing	Phòng KT - Công nghệ	Duyệt
	 Nguyễn Thị Thu Hà	 PHÓ GIÁM ĐỐC Phùng Văn Quỳnh

