

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 04/SAPPORO/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM

Địa chỉ: KCN Việt Hóa - Đức Hòa 3, xã Đức Lập Hạ, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam.

Điện thoại: +84-272-375-9901

Fax: +84-272-375-9906

E-mail: thu.nguyen@svl.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100780718

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 345/GCNATTP-SCT, do Sở Công thương tỉnh Long An cấp ngày 15/6/2020.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BIA SAPPORO BLUECAP PREMIUM BEER**

2. Thành phần: Nước, Đại mạch, Ngũ cốc, Hoa bia.

3. Thể tích thực ở 20 °C: 330 ml

4. Độ cồn, % thể tích etanol ở 20 °C: 4,5 % (dung sai dao động từ 3,5 % - 5,5 %)

5. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng tính từ ngày sản xuất

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

Sản phẩm được chứa trong lon kim loại 330 ml

Các sản phẩm sau khi sản xuất được đóng gói vào từng thùng carton

Quy cách đóng gói: 6 hoặc 12 hoặc 24 lon/ thùng.

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

**CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM**

Địa chỉ: KCN Việt Hóa - Đức Hòa 3, xã Đức Lập Hạ, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**

**NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM (dự kiến)**

1. Tên sản phẩm: **BIA SAPPORO BLUECAP PREMIUM BEER**

2. Thành phần: **NƯỚC, ĐẠI MẠCH, NGŨ CỐC, HOA BIA**

3. Tên, địa chỉ của tổ chức nhượng quyền:

**THEO GIẤY PHÉP NHƯỢNG QUYỀN CỦA SAPPORO BREWERIES LTD., TOKYO, NHẬT BẢN**

4. Xuất xứ và tổ chức chịu trách nhiệm về sản phẩm:

**SẢN XUẤT BỞI CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM**

**KCN VIỆT HÓA - ĐỨC HÒA 3, XÃ ĐỨC LẬP HẠ, HUYỆN ĐỨC HÒA, TỈNH LONG AN, VIỆT NAM**

5. Độ cồn: 4,5 %

6. Thể tích thực ở 20 °C: 330 ml

7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

**NGON HƠN KHI UỐNG LẠNH**

**BẢO QUẢN NƠI SẠCH SẼ, KHÔ RÁO, THOÁNG MÁT, TRÁNH ÁNH NẮNG MẶT TRỜI**

8. Thông tin cảnh báo: **NGƯỜI DƯỚI 18 TUỔI KHÔNG ĐƯỢC UỐNG RƯỢU, BIA**



#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 6-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.
- QCVN 12-3:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại 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./.

Long An, ngày 10 tháng 11 năm 2021



KATSUHIKO USUI





KT3-01534ATP1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/03/2021  
Page 01/02

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : BIA SAPPORO BLUE CAP  
BIA LON 330ML  
NSX: 21/01
2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 04/03/2021
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 04/03/2021 - 15/03/2021
6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM  
KCN Việt Hóa - Đức Hòa 3, Xã Đức Lập Hạ, Huyện Đức Hòa,  
Tỉnh Long An, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02/02*

**TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



Nguyễn Thành Công

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỜNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB**



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



KT3-01534ATP1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/03/2021  
 Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng etanol ở 20°C tính theo thể tích, % <i>Ethanol content at 20°C (v/v)</i>	TCVN 5562 : 2009	4,47
7.2. Hàm lượng diacetyl, mg/L <i>Diacetyl content</i>	TCVN 6058:1995	0,12
7.3. Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy ở 20°C (°Plato), g/100 g <i>Original extract content at 20°C (°Plato)</i>	TCVN 5565 : 1991	10,3
7.4. Hàm lượng cacbon dioxit (CO <sub>2</sub> ), g/L <i>Carbon dioxide content</i>	TCVN 5563 : 2009	5,01
7.5. Độ axit, mL NaOH 1M/100 mL <i>Acidity</i>	TCVN 5564 : 2009	1,15
7.6. Độ đắng / Bitterness, BU	TCVN 6059 : 2009	11,1
7.7. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.8. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.9. <i>Escherichia coli</i> , CFU/mL	ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.10. Enterococci, CFU/mL <i>Streptococci faecal</i>	ISO 7899-2:2000	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.11. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/mL	ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.12. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	ISO 21527-1:2008	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/ Note:** (\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.*

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*  
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*  
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*  
 5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*