

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/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 PREMIUM BEER**

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

3. Thể tích thực ở 20 °C: 10 lít; 20 lít

4. Độ cồn, % thể tích etanol ở 20 °C: 5 % (dung sai dao động từ 4 % - 6 %)

5. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng tính từ ngày sản xuất

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

Mỗi 10 lít hoặc 20 lít bia được đóng vào một bom bằng kim loại đơn lẻ.

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 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: 5 %

6. Thể tích thực ở 20 °C: 10L hoặc 20 L

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 an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại.

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 09 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



KATSUHIKO USUI





TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
 Testing Complex: ① No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam ② C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam ③ 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-01527ATP1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/03/2021
 Page 01/02

1. Tên mẫu : **BIA SAPPORO PREMIUM BEER**
Name of sample **BIA BOM 10L**
NSX: 25/02
2. Mô tả mẫu : MẪU thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description 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 brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 04/03/2021
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 04/03/2021 - 15/03/2021
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM**
Customer **KCN Việt Hóa – Đức Hòa 3, Xã Đức Lập Hạ, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam**
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG 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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-01527ATP1

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	4,90
7.2. Hàm lượng diacetyl, mg/L <i>Diacetyl content</i>	TCVN 6058:1995	0,10
7.3. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.4. Coliform, <i>CFU/mL</i>	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.5. <i>Escherichia coli</i> , <i>CFU/mL</i>	ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.6. Enterococci, <i>Streptococci feacal</i> <i>CFU/mL</i>	ISO 7899-2:2000	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.7. <i>Clostridium perfringens</i> , <i>CFU/mL</i>	ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.8. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i> <i>CFU/mL</i>	ISO 21527-1:2008	Nhỏ hơn 1 ^(*) <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 và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

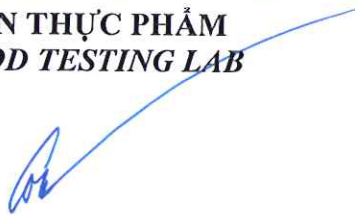
KT3-01525ATP1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/03/2021
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : **BIA SAPPORO PREMIUM BEER**
BIA BOM 20L
NSX: 06/02
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*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG 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 và rq.vn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.vn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-01525ATP1

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	4,97
7.2. Hàm lượng diacetyl, mg/L <i>Diacetyl content</i>	TCVN 6058:1995	0,10
7.3. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.4. Coliform, <i>Escherichia coli</i> ,	ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.5. <i>Streptococci</i> ,	ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.6. <i>Streptococci faecal</i> ,	ISO 7899-2:2000	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.7. <i>Clostridium perfringens</i> ,	ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.8. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i>	ISO 21527-1:2008	Nhỏ hơn 1 ^(*) <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.*

- 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.
- 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.*
- 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.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.