

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/2019/NADA

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty Cổ phần bia NaDa**

Địa chỉ: Số 3 đường Thái Bình, phường Hạ Long, thành phố Nam Định, tỉnh Nam Định

Điện thoại : 02283.649521

Fax: 02283.637249

Mã số doanh nghiệp: 0600312723

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2019/GCNATTP-SCT do Sở Công Thương Nam Định cấp ngày 05/03/2019

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BIA CHAI NADA NHÃN ĐỎ**

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được ghi trên phoi của bao bì

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

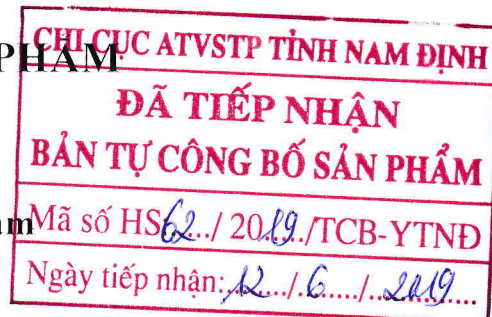
- Sản phẩm bia chai NaDa nhãn đỏ được đựng trong chai thủy tinh màu nâu có dung tích 330 ml, 450 ml, sau đó xếp vào két nhựa 24 chai x 330 ml/két và 20 chai x 450 ml/két .

- Các chai thủy tinh dùng để chứa bia đảm bảo phù hợp QCVN 12-4:2015/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

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

- **Công ty Cổ phần bia NaDa**

- Địa chỉ sản xuất: Số 3 đường Thái Bình, phường Hạ Long, thành phố Nam Định, tỉnh Nam Định



III. Mẫu nhãn sản phẩm



330ml

SPK: 139/2016/YTND-TNCB

ALC: 4.5%Vol

THÀNH PHẦN: NƯỚC, MALT ĐẠI MẠCH, GAO, HOPS.
BẢO QUẢN Ở NƠI RẰM MÁT
HSD: XEM TRÊN PHOI BẢO HIỂM.
SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY CP BIA NÀ DA
SỐ 3 ĐƯỜNG THÁI BÌNH - NAM ĐỊNH - VIỆT NAM



819346131001036



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm **BIA CHAI NADA NHÃN ĐỎ** do Công ty Cổ phần bia NaDa sản xuất, kinh doanh đảm bảo các yêu cầu về An toàn thực phẩm:

1. Các chỉ tiêu cảm quan (Áp dụng theo TCVN 6057:2013 Tiêu chuẩn Quốc gia về bia lon, bia chai):

	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1	Màu sắc	Màu đặc trưng tự nhiên của bia.
2	Mùi vị	Thơm ngon đặc trưng của bia sản xuất từ malt đại mạch và hoa houblon, không có vị lạ
3	Trạng thái	Dạng lỏng
4	Bọt	Khi rót ra cốc có bọt trắng mịn.

Phương pháp thử:

1. Xác định các chỉ tiêu cảm quan, theo TCVN 6063:1995.

2. Các chỉ tiêu lý hoá (Áp dụng theo TCVN 6057:2013 Tiêu chuẩn Quốc gia về bia lon, bia chai):

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa/ Mức công bố
1	Hàm lượng chất hoà tan ban đầu tính theo % khối lượng ở 20 ⁰ C	≥ 10,5 ⁽¹⁾
2	Hàm lượng Etanol tính theo thể tích ở 20 ⁰ C, %	≥ 4,0 ⁽¹⁾
3	Hàm lượng CO ₂ tính theo gam trong 1 lít bia	≥ 5,0 ⁽¹⁾
4	Độ chua tính theo số ml dung dịch NaOH 1N để trung hoà hết 100 ml bia hơi đã đuổi hết CO ₂	≤ 1,6 ⁽¹⁾
5	Hàm lượng Diacetyl, mg/l	≤ 0,2 ⁽¹⁾

Phương pháp thử:

1. TCVN 6058:1995 Bia – Xác định diacetyl và các chất diaceton khác.
2. TCVN 6063:1995: Xác định hàm lượng chất hòa tan ban đầu
3. TCVN 5562: 2009: Xác định hàm lượng etanol
4. TCVN 5524:2009: Xác định độ axit

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật : (Áp dụng theo QCVN 6-3:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn):

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/ml	10	TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003)	A
2. <i>E.coli</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	A
3. <i>Cl.perfringens</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	A
4. <i>P. aeruginosa</i> ; CFU/ml	Không được có	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	A
5. <i>Strep.feacal</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2: 1984)	A
6. <i>S.aureus</i> ; CFU/ml	Không được có	TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)	A
¹⁾ chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy			

Phương pháp thử:

1. TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, Amd 1:2003), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker

2. TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C.

3. TCVN 4991:2005(ISO 7937:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

4. TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2) Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu phân – Phần 2: Phương pháp màng lọc.

5. TCVN 6848:2007 (ISO 7899-2:1984) Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu phân – Phần 2: Phương pháp màng lọc

6. TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95

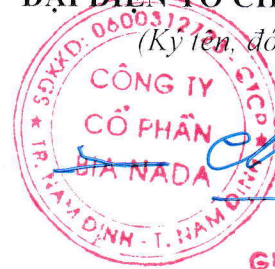
23
 TY
 AN
 PH
 M
 DA
 L. H. H.

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./.

Nam Định, ngày 10 tháng 6 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC
VŨ MINH MẠNH**



TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG TỈNH NAM ĐỊNH
KHOA XÉT NGHIỆM

Địa chỉ: Đường Phù Nghĩa - Phường Lộc Hạ
Thành phố Nam Định

Điện thoại: 02283.647.181

Fax: 02283.636.673

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Số: 154

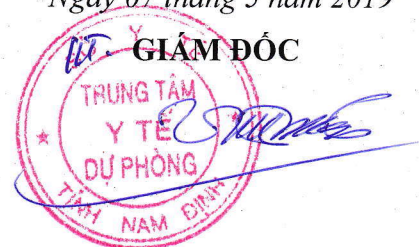
- Tên khách hàng: Công ty cổ phần bia NaDa
- Địa chỉ: Số 3 – Đường Thái Bình – TP Nam Định – Tỉnh Nam Định
- Ngày nhận mẫu: 22/4/2019
- Loại mẫu: **Bia chai nhãn đỏ NaDa**
- Ký hiệu mẫu: 1904.124/310
- Tình trạng mẫu: Sản phẩm đựng trong chai thủy tinh có nắp đậy kín, có thể tích 450mL, để nhiệt độ phòng, do khách hàng mang đến. NSX 17/04/2019, HSD: 17/10/2019.
- Thời gian thử nghiệm: Từ ngày 22/4/2019 đến ngày 07/5/2019
- Kết quả thử nghiệm hóa lý:

TT	Chỉ tiêu thử nghiệm	Phương pháp thử	Đơn vị tính	Kết quả
1	Hàm lượng Diacetyl	TCVN 6058:1995	mg/l	0,091
2	Hàm lượng etanol (cồn)	TCVN 5562:1991	% (V/V)	4,7
3	Hàm lượng chất hòa tan ban đầu	TCVN 5565:1991	%	12,4
4	Hàm lượng CO ₂	TCVN 5563:1991	g/l	5,0
5	Độ axit tính bằng số ml NaOH 1N trung hòa hết 100ml bia hơi đã đuổi hết khí CO ₂	TCVN 5564:1991	ml	1,6

Ngày 07 tháng 5 năm 2019

KHOA XÉT NGHIỆM

Danh
Trần Kim Doanh



PHÓ GIÁM ĐỐC
VŨ MẠNH THẮNG

Ghi chú:

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng tỉnh Nam Định
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không nhận thử nghiệm lại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định

TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG TỈNH NAM ĐỊNH
KHOA XÉT NGHIỆM

Địa chỉ: Đường Phù Nghĩa – Phường Lộc Hạ
Thành phố Nam Định

Điện thoại: 02283.640.978

Fax: 02283.636.673

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Số: 156

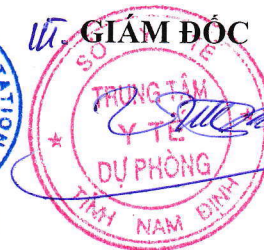
1. Tên khách hàng: Công ty cổ phần bia NaDa
2. Địa chỉ: Số 3 – Đường Thái Bình – Thành phố Nam Định – Tỉnh Nam Định
3. Ngày nhận mẫu: 22/4/2019
4. Tên mẫu: **Bia chai nhãn đỏ NaDa**
5. Ký hiệu mẫu: 1904.124/310
6. Tình trạng mẫu: Sản phẩm đựng trong chai thủy tinh có nắp đậy kín, có thể tích 450mL, để nhiệt độ phòng, do khách hàng mang đến.(NSX: 17/4/2019, HSD: 17/10/2019)
7. Thời gian thử nghiệm: Từ ngày 22/4/2019 đến ngày 07/5/2019
8. Kết quả vi sinh:

TT	Chỉ tiêu thử nghiệm	Phương pháp thử	Đơn vị	Kết quả
1	TSVSV Hiếu Khí *	TCVN 4884-1: 2015	CFU/ mL	KPH
2	<i>Coliforms</i> *	TCVN 4882 : 2007	MPN/ mL	KPH
3	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 6846 : 2007	MPN/ mL	KPH
4	<i>Clostridium Perfringens</i>	Thường quy BYT	CFU/ mL	KPH
5	<i>Streptococci faecal</i>	Thường quy BYT	CFU/ mL	KPH
6	<i>Pseudomonas aeuginosa</i>	Thường quy BYT	CFU/ mL	KPH

Ngày 07 tháng 5 năm 2019

KHOA XÉT NGHIỆM


Lê Thị Hằng



PHÓ GIÁM ĐỐC
VŨ MẠNH THẮNG

Ghi chú:

- KPH: Không phát hiện
- Dấu (*) là những chỉ tiêu được công nhận Vilas
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu;
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm
- Không nhận thử nghiệm lại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng tỉnh Nam Định
- Thường quy BYT: Theo tài liệu hướng dẫn kỹ thuật cho cán bộ kiểm nghiệm và thanh kiểm tra chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm – Viện Dinh Dưỡng (Bộ Y Tế).