

*Hà Nội, ngày 30 tháng 04 năm 2015*

## **GIẤY TIẾP NHẬN BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY**

Cục An toàn thực phẩm xác nhận đã nhận Bản công bố hợp quy của:

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty Cổ Phần Du Lịch Khách Sạn Hải Đăng

Địa chỉ: Số 19 Trần Khánh Dư, Phường Máy Tơ, Quận Ngô Quyền, Thành Phố Hải Phòng

Điện thoại: 0913240814

Fax: 0313628666

Email: banbe69@gmail.com

Cho sản phẩm: Rượu vang đỏ No 3 Opera

Sản phẩm trên thuộc nhóm Đồ uống có cồn do Casa Vitivinicola Tinazzi S.R.L; Địa chỉ: Via Delle Torbiere 13,37017, Lazise Verona, Italy sản xuất, phù hợp quy chuẩn kỹ thuật QCVN 6-3: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

Bản thông báo này chỉ ghi nhận sự cam kết của doanh nghiệp, không có giá trị chứng nhận cho sản phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng. Doanh nghiệp phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 3 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố hợp quy.

**Nơi nhận:**

- Tổ chức, cá nhân;
- Lưu trữ.

**KT. CỤC TRƯỞNG**  
**PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Lê Văn Giang**





**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc Lập – Tự Do – Hạnh Phúc**

---oOo---

## **BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY**

SỐ: 02/HADATOUR

Tên tổ chức: **Công Ty Cổ Phần Du Lịch Khách Sạn Hải Đăng**

Địa chỉ: Số 19 Trần Khánh Dư, Phường Máy Tơ, Quận Ngô Quyền, Thành Phố Hải Phòng

Điện thoại: 0913240814

Fax: 0313628666

Email: banbe69@gmail.com

### **CÔNG BỐ**

Sản phẩm: **Rượu vang đỏ No 3 Opera**

Sản xuất tại: **Casa Vitivinicola Tinazzi S.R.L**

Địa chỉ: Via Delle Torbiere 13,37017, Lazise Verona

Xuất xứ: Italy

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

QCVN 6-3: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn

Phương thức đánh giá sự phù hợp:

Phương thức 1: Thử nghiệm mẫu điển hình

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

**Hải Phòng, ngày 20 tháng 03 năm 2015**

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**Nguyễn Trung Tuyến**



## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

|                                               | Đồ uống có cồn          | Số:                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Công Ty Cổ Phần Du Lịch<br>Khách Sạn Hải Đăng | Rượu vang đỏ No 3 Opera | Có hiệu lực kể từ ngày ký |

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan

| Stt | Tên chỉ tiêu              | Yêu cầu                                           |
|-----|---------------------------|---------------------------------------------------|
| 1   | Trạng thái                | Dạng lỏng, trong, không có tạp chất lạ            |
| 2   | Màu sắc                   | Màu đỏ đặc trưng của rượu vang                    |
| 3   | Mùi, vị                   | Mùi đặc trưng của nho lên men, không có mùi vị lạ |
| 4   | Trạng thái đặc trưng khác |                                                   |

#### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

| Stt | Tên chỉ tiêu                              | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-------------------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng etanol (Độ cồn)                 | % Vol       | 14 - 16     |
| 2   | Hàm lượng metanol, không lớn hơn          | mg/l        | <400        |
| 3   | Hàm lượng SO <sub>2</sub> , không lớn hơn | mg/l        | <150        |

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|--------------|-------------|------------|
|-----|--------------|-------------|------------|

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng

| Stt | Tên chỉ tiêu       | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|--------------------|-------------|------------|
| 1   | Hàm lượng chì (Pb) | mg/l        | 0,2        |

#### 1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|--------------|-------------|------------|
|-----|--------------|-------------|------------|

#### 1.6. Các chỉ tiêu khác:

Hàm lượng độc tố vi nấm:

- Hàm lượng Ochratoxin: <2 ppb

- Hàm lượng Patulin: <5 ppb

### 2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

100% rượu lên men từ nho, không qua chưng cất

### 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:



Theo tập quán quốc tế với rượu, không quy định hạn sử dụng của các sản phẩm rượu

**4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN**

**Công dụng:**

Không có.

**Đối tượng sử dụng:**

Không có.

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- Hướng dẫn sử dụng: dùng uống trực tiếp

- Hướng dẫn bảo quản: để nơi khô, thoáng mát, đảm bảo vệ sinh và tránh ánh nắng trực tiếp, đậy kín nút khi chưa dùng hết

**5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI**

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng trong chai thủy tinh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: thể tích thực 750ml, 1000ml, 1500ml, 3000ml, 5000ml

**6. QUI TRÌNH SẢN XUẤT**

**7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT GIẢ(Nếu có)**

**8. NỘI DUNG GHI NHÃN**

Xem phụ lục đính kèm

**9. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA**

- Nhà sản xuất Công ty " Casa Vitivinicola Tinazzi S.R.L" - Italia, địa chỉ: Via Della Torbiere 13, 37017, Lazise Verona, Italy.

- Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: Công Ty Cổ Phần Du Lịch Khách Sạn Hải Đăng, địa chỉ: số 19 Trần Khánh Dư, Phường Máy Tơ, Quận Ngô Quyền, Thành Phố Hải Phòng

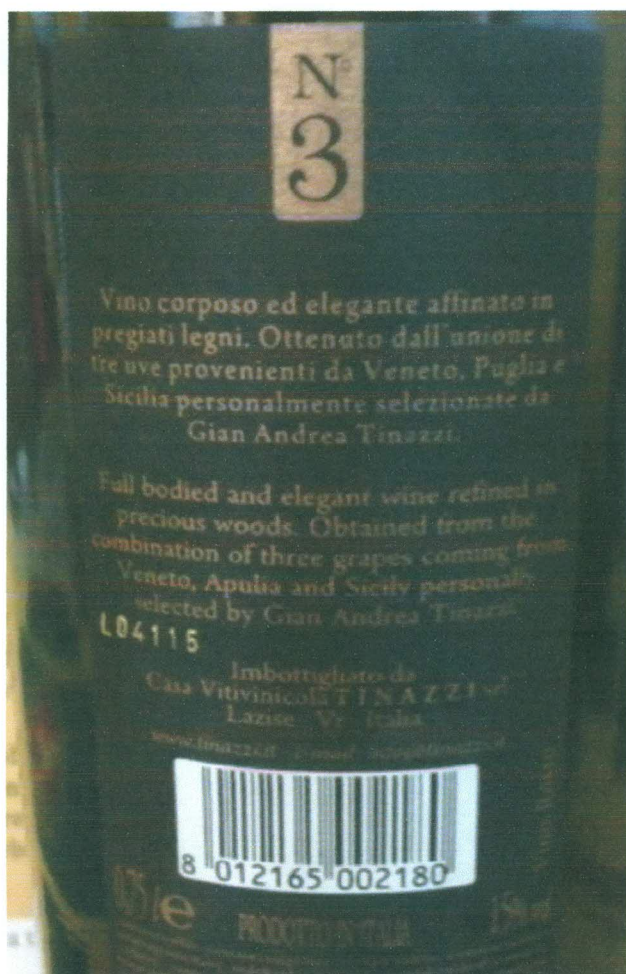
**Hải Phòng, ngày 20 tháng 03 năm 2015**

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**Nguyễn Trung Tuyến**









## NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

### Rượu Vang đỏ No 3 Opera

|                        |                                                                       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Tên sản phẩm           | : Rượu Vang đỏ No 3 Opera                                             |
| Thể tích thực          | : 750ml, 1000 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 ml                           |
| Hàm lượng etanol (cồn) | : 15%                                                                 |
| Hạn sử dụng            | : theo tập quán quốc tế, không quy định hạn sử dụng                   |
| Thành phần             | : 100% rượu lên men từ nho.                                           |
| Hướng dẫn sử dụng      | : Uống trực tiếp.                                                     |
| Bảo quản               | : Để nơi khô, thoáng mát.                                             |
| Nhà sản xuất           | : Công ty “CASA VITIVINICOLA TINAZZI S.R.L”                           |
| Địa chỉ                | : Via Delle Torbiere 13, 37017, Lazise Verona - Italy                 |
| Xuất xứ                | : Italia                                                              |
| Nhập khẩu              | : Công ty Cổ Phần Du Lịch Khách Sạn Hải Đăng                          |
| Địa chỉ                | : Số 19 Trần Khánh Dư, Phường Máy Tơ, Quận Ngô Quyền,<br>TP Hải Phòng |
| Điện thoại             | : 0313.628999      Fax: 0313.628666                                   |
| Số TNCB                | : 15.04.01.20958/2015/ATTP-TNCB                                       |

Hà nội, ngày 20 tháng 03 năm 2015

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



TỔNG GIÁM ĐỐC

*Nguyễn Trung Truyền*