

Hà Nội, ngày 08 tháng 03 năm 2017

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: 0313628999

Fax: 0313628666

Email: impex@haidangplaza.vn

Cho sản phẩm: Rượu vang đỏ Barbera D'Asti

Sản phẩm trên thuộc nhóm Đồ uống có cồn do CAPETTA I.V.I.P S.P.A; Địa chỉ: Corso Piave, 140 12058 Santo Stefano Belbo - Italy, Italia 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; QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

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: 01/2017

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: 0313628999

Fax: 0313628666

Email: impex@haidangplaza.vn

CÔNG BỐ

Sản phẩm: **Rượu vang đỏ Barbera D'Asti**

Sản xuất tại: **CAPETTA I.V.I.P S.P.A**

Địa chỉ: Corso Piave, 140 12058 Santo Stefano Belbo - Italy

Xuất xứ: Italia

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

QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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 22 tháng 02 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Nguyễn Trung Tuyến



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Sở Kế Hoạch Và Đầu Tư Thành Phố Hải Phòng	Đồ uống có cồn	Số:
Công Ty Cổ Phần Du Lịch Khách Sạn Hải Đăng	Rượu vang đỏ Barbera D'Asti	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 ethanol (Độ cồn)	% Vol	12 -14
2	Hàm lượng methanol, không lớn hơn	mg/l	400
3	Hàm lượng SO ₂ , 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	Ochratoxin	ppb	2

<Đư lượng thuốc bảo vệ thực vật phù hợp với quy định tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm ban hành kèm theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ y tế>

1.6. Các chỉ tiêu khác:

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

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



3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

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/chai

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

- Sản xuất và đóng chai tại Công ty "CAPETTA I.V.I.P S.P.A" - Italy, địa chỉ: Corso Piave, 140 12058 Santo Stefano Belbo - Italy , điện thoại: 0141841611

- 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, điện thoại: 0313 628999

Hải Phòng, ngày 22 tháng 02 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Nguyễn Trung Tuyến





NHÃN PHỤ SẢN PHẨM
Rượu Vang đỏ Barbera D'Asti

Tên sản phẩm	: Rượu Vang đỏ Barbera D'Asti
Thể tích thực	: 750ml
Hàm lượng etanol (cồn)	: 13 %
Hạn sử dụng	: 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 "CAPETTA I.V.I.P S.P.A"
Địa chỉ	: Corso Piave, 140 12058 Santo Stefano Belbo - 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, TP Hải Phòng
Điện thoại	: 0313.628999 Fax: 0313.628666
Số TNCB	: /2017/ATTP-TNCB

Hải Phòng, ngày 22 tháng 2 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Trung Truyền



