

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 851/2016/ATTP-TNCB

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

Hà Nội, ngày 13 tháng 01 năm 2016

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 TNHH Vimexco Việt Nam

Địa chỉ: số 128 phố Trung Hòa, phường Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: 0437834589

Fax: 0435566788

Email: cvbao@vimexco.com.vn

Cho sản phẩm: Rượu vang nổ Sparkling Wine Chardonnay OR

Sản phẩm trên thuộc nhóm Đồ uống có cồn do Sản xuất và đóng chai tại : RIVAROSE SAS; Địa chỉ: ZI du Quintin, Rue Canestou – 13300 Salon de Provence, France, PHÁP 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

---oO---

BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY

SỐ: 28/2015/0106040838-CBHQ

Tên tổ chức: **Công ty TNHH Vimexco Việt Nam**

Địa chỉ: số 128 phố Trung Hòa, phường Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: 0437834589 Fax: 0435566788

Email: cvbao@vimexco.com.vn

CÔNG BỐ

Sản phẩm: **Rượu vang nổ Sparkling Wine Chardonnay OR**

Sản xuất tại: **Sản xuất và đóng chai tại : RIVAROSE SAS**

Địa chỉ: ZI du Quintin, Rue Canesteu – 13300 Salon de Provence, France

Xuất xứ: **PHÁP**

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.

Hà Nội, ngày... tháng... năm 20..

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

	Đồ uống có cồn	Số:
Công ty TNHH Vimexco Việt Nam	Rượu vang nổ Sparkling Wine Chardonnay OR	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	Thể lỏng đồng nhất, không vẩn đục
2	Màu sắc	Màu trắng
3	Mùi, vị	mùi nho lên men, vị chua dịu, 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 (cồn) ở 20 độ C	% V/V	11 - 13
2	Hàm lượng methanol	mg/l	≤ 250
3	Hàm lượng SO ₂ tổng	mg/l	≤ 235

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)	ppm	0,2

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

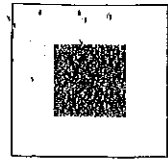
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Patulin	ppb	50.0
2	Hàm lượng ochratoxin A	ppb	2

1.6. Các chỉ tiêu khác:

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

- Rượu được làm từ nho lên men, không qua chưng cất

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:



- Không có hạn sử dụng

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: Uống trực tiếp .

- Hướng dẫn bảo quản: Rượu phải được bảo quản ở điều kiện nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

- Rượu được đóng kín trong chai thủy tinh

- Thể tích thực: 750ml/ chai

6. QUI TRÌNH SẢN XUẤT

Sản phẩm nhập khẩu

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

- Xuất xứ : PHÁP

Sản xuất và đóng chai tại : Velenosi

SRL

Địa chỉ : ZI du Quintin, Rue Canestevu – 13300 Salon de Provence,

France

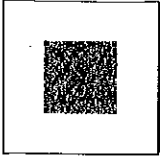
- Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH Vimexco Việt Nam

Địa chỉ : 128 Phố Trung Hòa, Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội

- Điện thoại : 0437834589

Hà Nội, ngày... tháng... năm 20..

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Rượu vang nổ Sparkling Wine Chardonnay OR

Thành phần: Được làm từ quả nho lên men, không qua chưng cất

Thời hạn sử dụng: Không có hạn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng: Dùng uống trực tiếp hoặc có thể ướp lạnh rồi uống.

Hướng dẫn bảo quản: Rượu phải được bảo quản ở điều kiện nơi khô mát, đảm bảo an toàn vệ sinh và tránh ánh nắng trực tiếp.

Quy cách đóng gói: 750ml/chai

Xuất xứ: PHÁP

Sản xuất và đóng chai tại : RIVAROSE SAS

Địa chỉ : ZI du Quintin, Rue Canesteu – 13300 Salon de Provence, France

Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

Công ty TNHH Vimexco Việt Nam

Địa chỉ: số 128 phố Trung Hòa, phường Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: 0437834589

Giấy TNCB:

Thành phố Hà Nội ngày ... tháng Năm 2015

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN

AIX OENOLOGIE

Rond Point du Canet

RN 7

13590 Meyreuil

Tel : 04 42 12 55 24

Fax : 04 42 58 68 75

Courriel: contact@aix-oenologie.com

Agréé par l'INAO



cofrac



ESSAIS

Laboratoire accrédité
sous le N° 1- 0648

Certificat d'analyse N° : C 226
Analysis certificate N° :

Destinataire / Receiver

VIMEXCO
VIETNAM

Références produit / Product description

SPARKLING WINE CHARDONNAY OR
750 ML-L983834-1

Expéditeur / Shipper

RIVAROSE SAS- SALON
ZI DU QUINTIN
RUE CANESTEU-BP 40214

13300 SALON DE PROVENCE

Id. échantillon / Sample Id.

511 111

Reçu le / Receipt date

27/10/2015

Analysé le / Analysis date

27/10/2015

Code client / Customer Id.

5

Code méthode	Paramètres (Méthodes) Analysis (Methodology)	Résultats Results	Unités Units	Incertitudes Uncertainties
*A24	Titre alcoométrique volumique acquis à 20°C (Réflectance InfraRouge) <i>Alcohol strenght by volume at 20°C</i>	11,10	% vol.	+/- 0,10
X09	Sucres totaux (Méthode IRTF) <i>Total sugar</i>	10,0	g/l	+/- 10,0 %
*X06	Acidité totale (Titrimétrie potentiométrique auto) <i>Total acidity as tartaric acid</i>	6,99	g AcTart/L	+/- 0,23
*X07	pH (Potentiométrique auto) <i>pH</i>	3,15		+/- 0,10
*X01	Acide Acétique (Enzymatique analyseur séquentiel) <i>Acetic acid</i>	0,32	g/l A.Acétiq	+/- 0,07
*X03	Acide malique (Enzymatique analyseur séquentiel) <i>Malic acid</i>	1,5	g / l	+/- 0,2
*A12	Masse volumique à 20°C (Densimètre électronique) <i>Density at 20°C</i>	0,99424	kg/l	+/-0,00036
*A30	Extrait sec total (Méthode densimétrique par calcul) <i>Total dry extract</i>	27,90	g/l	+/- 1,00
M10	Pression (Surpression par Aphromètre) <i>Overpressure</i>	5,5	Bar	+/-0,8
*A150	Dioxyde de soufre Total (Frantz Paul) <i>Total sulfur dioxide</i>	235	mg/l	+/- 15
*A160	SO2 Libre (Frantz Paul) <i>Free sulfur dioxide</i>	40	mg/l	+/- 9
M11	Acide sorbique (Spectrophotométrie) <i>Sorbic acid</i>	0	mg/l	+/- 20

Fait à Meyreuil , le 10/11/2015

C. DEGIOANNI

Oenologue

T. BENARD

Oenologue

C. HAWADIER

Oenologue

Ce rapport comporte 1 page(s) et 0 annexe(s). La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, repérés par la marque *. Portée disponible sur le site du COFRAC: www.cofrac.fr.
Le paramètre signalé par le repère ** concerne un paramètre sous traité et accrédité, le repère - concerne un paramètre sous traité et non accrédité n.d. = non détecté.
Ce rapport d'essais ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse. Echantillon remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement. Toutes les méthodes d'analyses associées aux paramètres ainsi que leurs codes et les limites de détections / quantifications sont disponibles sur demande, affichées à l'entrée du laboratoire et sur le site www.aix-oenologie.com
Méthode A202: 0=absence et 1= présence. M11: Acide sorbique le " 0 " équivalant à non détecté. Le symbole --- signifie que le paramètre n'a pas été dosé.



Aix Oenologie

LABORATOIRE D'ANALYSES - VIN - ALCOOL - HUILE D'OLIVE
CONSEIL EN OENOLOGIE ET VITICULTURE

Rond Point du Canet - RN7 - 13590 MEYREUIL

Tél. : 04 42 12 55 24 - Fax. : 04 42 58 68 75

Site : www.aix-oenologie.com - E-mail : contact@aix-oenologie.com

Certificat sanitaire de pureté, de libre vente et de consommation

Certificate health of purity, free-sale and consumption

Vu l'habilitation, pour les vins et spiritueux, de laboratoires délivrant des certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 6 octobre 1997, J.O. du 30 novembre 1997), le soussigné certifie que les produits décrits ci-dessous sont de qualité loyale et marchande, conformément à la réglementation française en vigueur de libre vente en France.

In conformity with the current regulations relating to wines and spirits and governing the authorisation of laboratories issue certificates of purity and analysis to alimentary or agricultural products of French origin intended for export (order of October 1997, J.O of 30 november 1997), the undersigned certifies that the products described below are genuine and merchantable quality and comply fully the statutory obligations governing their sale in France.

Désignation du produit :

Description of product :

Commercialisé par :

Market by :

Destinataire :

Addressee :

SPARKLING WINE
CHARDONNAY OR
750 ML-L983834-1

RIVAROSE SAS- SALON
ZI DU QUINTIN

VIMEXCO
VIETNAM

RUE CANESTEU-BP 40214

13300 SALON DE PROVENCE

Fait à Meyreuil , Le 10/11/2015

C. DEGIOANNI

Oenologue

T. BENARD

Oenologue

C. HAWADIER

Oenologue