

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/SGBT/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIA SÀI GÒN BÌNH TÂY**

Địa chỉ: **08 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Nguyễn Thái Bình, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh**

Điện thoại: **028 – 3824.3586**

Fax: **028 – 3915.1856**

E-mail:.....

Mã số doanh nghiệp: **0304116373**

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: **032.16/GCNATTP-BCT**

Ngày Cấp/Nơi cấp: **Bộ Công Thương cấp ngày 01/09/2016**

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BIA HƠI SAGOTA**

2. Thành phần: **NƯỚC, HOUBLON, MALT, GẠO**

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: **15 ngày kể từ ngày sản xuất (ở nhiệt độ $\leq 6^{\circ}\text{C}$)**

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: **bock, keg, bình chuyên cho thực phẩm**

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: **6-3:2010/BYT**

- Quản lý ATTP theo **ISO 22000:2005**

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./.

TpHCM, ngày tháng 05 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TP.HCM	Đồ uống có cồn	Số:
CÔNG TY CỔ PHẦN BIA SÀI GÒN – BÌNH TÂY	Bia hơi SAGOTA	Có hiệu lực từ ngày tháng năm

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

1.1.1. **Trạng thái:** chất lỏng, trong suốt.

1.1.2. **Màu sắc:** màu vàng đặc trưng của bia

1.1.3. **Bọt:** khi rót ra có màu trắng mịn, dày, bền.

1.1.4. **Mùi, vị:**

Mùi thơm đặc trưng tự nhiên của bia, không có mùi lạ

Vị đắng dịu nhẹ, đậm đà, không có vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

Stt	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng cồn (Ethanol) ở 20 ⁰ C	% v/v	3.0 ÷ 4.5
2	Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy ở 20 ⁰ C	%	≥ 7.0
3	Độ chua	ml NaOH 0.1N	1.0 ÷ 1.8
4	Hàm Lượng CO ₂ hòa tan	g/l	≥ 4.0
5	Độ màu	⁰ EBC	5.0 ÷ 8.5
6	Hàm lượng diacetyl	mg/l	≤ 0.2
7	Độ Trong	% neph	≤ 20

1.3. Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 6-3:2010/BYT

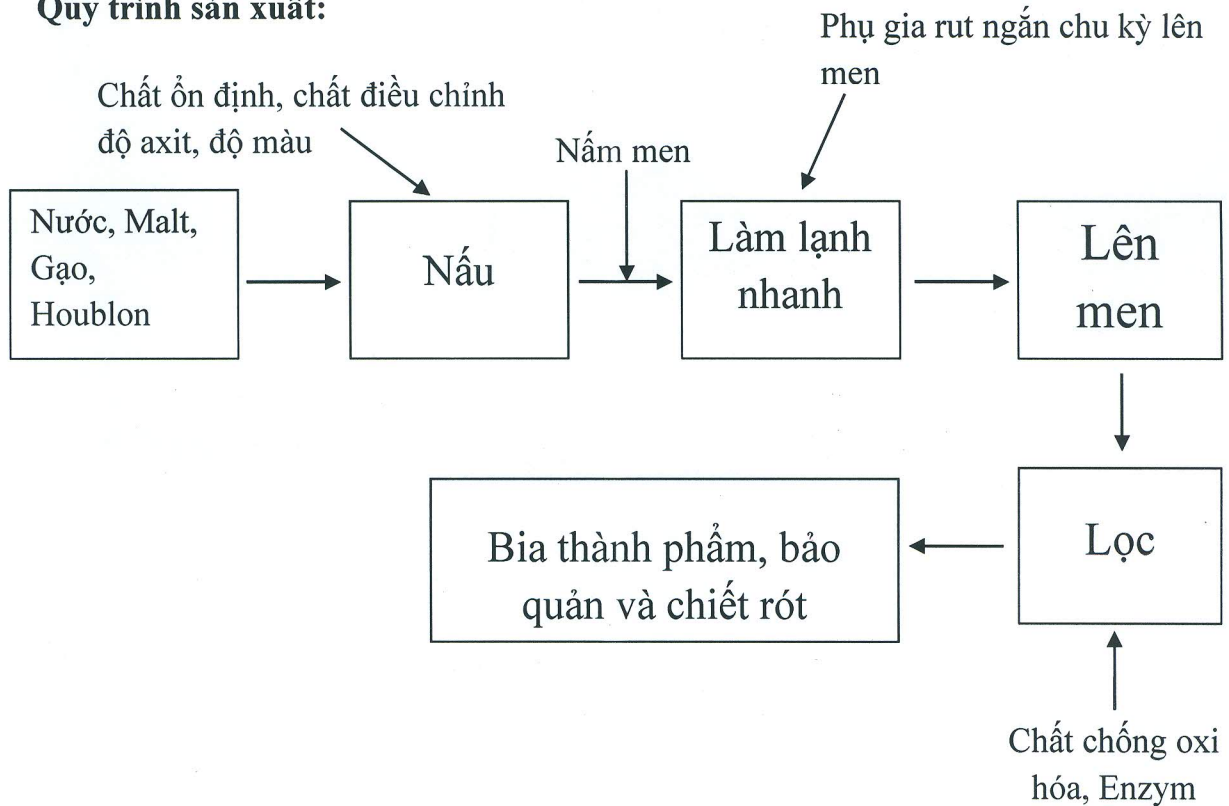
Stt	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ ml	1000
2	<i>E. Coli</i>	CFU/ ml	0
3	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/ ml	0
4	<i>Coliforms</i>	CFU/ ml	0
5	<i>Strep.feacal</i>	CFU/ ml	0
6	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ ml	100

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 6-3:2010/BYT

Stt	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0.2
2	Thiếc (Sn)	mg/l	150



Quy trình sản xuất:



THUYẾT MINH QUY TRÌNH:

- B1.** Nguyên liệu được nghiền, sau đó thực hiện các công đoạn của quá trình nấu, có bổ sung các phụ gia thực phẩm để điều chỉnh độ acid, độ màu và houblon hoá dịch nha. Dịch nha sau đó được làm lạnh về nhiệt độ lên men để chuyển vào tank lên men.
- B2.** Bổ sung men cùng với dịch nha đã được làm lạnh vào tank lên men. Thực hiện quá trình lên men chính và phụ.
- B3.** Bia sau khi lên men hoàn chỉnh được kiểm tra và đưa đi lọc để loại bỏ nấm men, cặn đục nhằm tăng tính cảm quan và thời gian bảo quản cho bia.
- B4.** Bia sau khi lọc là bia thành phẩm sẵn sàng tiêu thụ.

030
ÔN
CỔ
B
SÀI
BÌN
TP

2. **Thành phần cấu tạo:** Nước, malt đại mạch, gạo, hoa bia.

3. **Thời hạn sử dụng:**

Thời hạn bảo quản lạnh ở nhiệt độ $\leq 6^{\circ}\text{C}$: 15 ngày kể từ ngày sản xuất

Thời hạn sử dụng: Dùng ngay sau khi chiết rót

4. **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

Hướng dẫn sử dụng: Ngon hơn khi uống lạnh, tốt nhất ở $10 - 15^{\circ}\text{C}$

Hướng dẫn bảo quản: bảo quản lạnh ở nhiệt độ $\leq 6^{\circ}\text{C}$; thời hạn bảo quản trong vòng 3 ngày nếu bảo quản từ $6^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$. Khuyến cáo nhiệt độ bảo quản $\leq 15^{\circ}\text{C}$

5. **Chất liệu đóng gói, bao bì và vận chuyển**

5.1. **Chất liệu đóng gói, bao bì:** Sản phẩm được chiết đựng trong *bock, keg, bình* chuyên dùng cho thực phẩm. Không đóng chai, không đóng lon.

5.2. **Vận chuyển:**

Bia được vận chuyển bằng phương tiện khô, sạch, giữ lạnh, bốc xếp nhẹ nhàng, tránh va đập ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

6. **Nội dung ghi nhãn:** Trên bao bì có ghi nhãn theo nghị định 89/2006/NĐ-CP, thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT(có nội dung ghi nhãn đính kèm).

7. **Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hoá:**

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIA SÀI GÒN – BÌNH TÂY

Địa chỉ: 08 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P.Nguyễn Thái Bình, Quận 1, Tp.HCM

Điện thoại: 08.38243586

Sản xuất tại: Nhà máy Bia Sài Gòn – Hoàng Quỳnh

Địa chỉ: A73/I đường số 7, KCN Vĩnh Lộc, Quận Bình Tân, TPHCM

Tp.HCM, ngày tháng năm 2018

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ



Văn Thanh Liêm

04
31
H
A
G
O
I
T
H

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA SÀI GÒN – BÌNH TÂY

Địa chỉ: 08 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, Tp.HCM

Địa chỉ sản xuất: A73/I đường số 7, KCN Vĩnh Lộc, Quận Bình Tân, TPHCM

Điện thoại: 028 – 3765.3469

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Tên sản phẩm: Bia hơi SAGOTA

Tần suất giám sát	Nội dung giám sát	Số đơn vị gửi mẫu để giám sát chất lượng/lần	Đơn vị kiểm tra chất lượng
06 tháng/lần	Các chỉ tiêu chất lượng do công ty công bố	02 chai x 355 ml	Đơn vị có chức năng theo quy định

Tp.HCM, ngày tháng năm 2018

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ



Văn Thanh Liêm

075
Y
N
N
Y
CHI

CÔNG TY CỔ PHẦN BIA SÀI GÒN – BÌNH TÂY

Địa chỉ: 08 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, Tp.HCM

Địa chỉ sản xuất: A73/I đường số 7, KCN Vĩnh Lộc, Quận Bình Tân, TPHCM

Điện thoại: 028 – 3765.3469

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Tên sản phẩm: Bia hơi SAGOTA

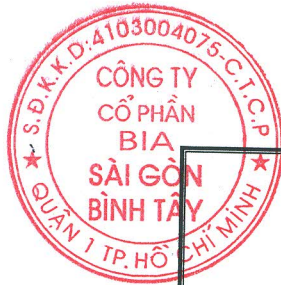
Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Nhập nguyên liệu	Khối lượng cảm quan	Theo tiêu chuẩn sản xuất, quy định BYT	Toàn bộ nguyên liệu nhập về	Cảm quan, cân	Quan sát, cân đo	Hồ sơ lô sản xuất	
Nấu	Thời gian, nhiệt độ	Theo yêu cầu kỹ thuật	Mê/lần	Đồng hồ, nhiệt kế	Quan sát trên đồng hồ hiển thị		
Làm lạnh	Thời gian, nhiệt độ	Theo yêu cầu kỹ thuật	Mê/lần	Đồng hồ, nhiệt kế	Quan sát trên đồng hồ hiển thị		
Lên men	Thời gian, nhiệt độ	Theo yêu cầu kỹ thuật	Mê/lần	Đồng hồ, nhiệt kế	Quan sát trên đồng hồ hiển thị		
Lọc	Độ trong và đồng nhất của sản phẩm	Theo yêu cầu kỹ thuật	Mê/lần	Thiết bị đo độ trong, máy đo online	Quan sát trên màn hình hiển thị		
Kiểm tra thành phẩm	Các chỉ tiêu theo công bố	Hồ sơ công bố	Lần/lô	Cảm quan, các trang bị kiểm tra vi sinh, hoá lý, kim loại nặng	Theo Iso 17025:2005	Phiếu kiểm nghiệm	

Tp.HCM, ngày tháng năm 2018

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ



Vân Thanh Liêm



BIA SAGOTA

BIA HƠI:

BIA TƯƠI:

Thành phần:

Malt, Houblon, nước, gạo, nấm men bia

Chất lượng: theo công bố chất lượng tại
<http://www.sabibeco.com>

Ngày Sản Xuất:

Hạn sử dụng:

- Bảo quản ở 0÷6°C: ≤ 15 ngày
- Bảo quản ở 6÷15°C: ≤ 3 ngày
(kể từ ngày sản xuất)

Ngon hơn khi uống lạnh, ngon nhất ở 10 – 15 °C



Hãy uống bia có trách nhiệm!