

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/SGBINHTAY/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN 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: (084) 28 3824 3586 / (084) 28 3915 1822

Fax: (084) 28 3915 1856

E-mail: info@sabibeco.com

Mã số doanh nghiệp: 0304116373

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **SAGOTA BEER**

Tên thường dùng: Tiếng Việt: BIA SAGOTA VÀNG

Tiếng Anh: SAGOTA GOLD BEER

2. Thành phần: Nước, Đại mạch, Gạo, Hoa bia

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Hàm lượng cồn (Ethanol) ở 20°C tính theo thể tích:  $5.0 \pm 0.5\%$ .

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất; ngày sản xuất in ở đáy lon; hạn sử dụng in ở mặt bên của thùng đóng gói sản phẩm.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: đựng trong lon nhôm 2 mảnh, thể tích 330 ml; đóng gói 24 lon trong thùng giấy Wrap around.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): danh sách đính kèm.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)**

**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 đối với các sản phẩm đồ uống có cồn **QCVN 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./.

Tp.HCM, ngày 26 tháng 03 năm 2019



*Nguyễn Xuân Hải*



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

**DANH SÁCH ĐƠN VỊ SẢN XUẤT**

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 02/SGBINHHTAY/2019)

STT	TÊN ĐƠN VỊ SẢN XUẤT	ĐỊA CHỈ	GHI CHÚ
1	Chi nhánh CTCP Tập đoàn Bia Sài Gòn Bình Tây – Nhà máy Bia Sài Gòn - Bình Dương	Lô B2/47-48-49-50-51, Khu công nghiệp Tân Đông Hiệp B, Phường Tân Đông Hiệp, Thị xã Dĩ An, Tỉnh Bình Dương	
2	Chi nhánh CTCP Tập đoàn Bia Sài Gòn Bình Tây – Nhà máy Bia Sài Gòn – Hoàng Quỳnh	A73/1 Đường số 7, Khu công nghiệp Vĩnh Lộc, Phường Bình Hưng Hòa B, Quận Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh	
3	Chi nhánh CTCP Tập đoàn Bia Sài Gòn Bình Tây – Nhà máy Bia Sài Gòn – Đồng Tháp	Khu công nghiệp Trần Quốc Toản, Phường 11, Thành phố Cao Lãnh, Tỉnh Đồng Tháp	
4	Công ty TNHH MTV Bia Sài Gòn – Phú Lý	Quốc lộ 1A, Thôn Quang Trung, Xã Thanh Hà, Huyện Thanh Liêm, Tỉnh Hà Nam	
5	Công ty TNHH Bia Sài Gòn – Ninh Thuận	Khu công nghiệp Thành Hải, Xã Thành Hải, Thành phố Phan Rang – Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận	

Tp.HCM, ngày 26 tháng 03 năm 2019

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



*Nguyễn Xuân Hải*



# HÌNH THỨC THỂ HIỆN TRÊN LON SAGOTA VÀNG





# HÌNH THỨC THỂ HIỆN TRÊN THÙNG SAGOTA VÀNG





KT3-00751ATP9/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

22/02/2019  
 Page 01/03

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM NÀY THAY THẾ PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM SỐ  
 KT3-00751ATP9/2 NGÀY 29/01/2019**  
**THIS TEST REPORT REPLACES FOR TEST REPORT NO. KT3-00751ATP9/2 DATED 29/01/2019**

1. Tên mẫu : BIA LON SAGOTA VÀNG (HSD 130120)  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
*Sample description*  
 Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 19/01/2019  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 21/01/2019 - 29/01/2019  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN BIA SÀI GÒN BÌNH TÂY  
 08 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Nguyễn Thái Bình, Quận 1, Tp HCM  
*Customer*
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 - 03/03  
*Test results*

**Thay đổi thông tin sau theo yêu cầu của khách hàng qua công văn số 14/2019/CV-SGBT ngày 15/02/2019:**

**The information was changed according to customer's official dispatch No. 14/2019/CV-SGBT dated 15/02/2019:**

Nội dung/ Item	Ban đầu/ Initial	Thay đổi/ Change as
Nơi gửi mẫu / Customer	NHÀ MÁY BIA SÀI GÒN - HOÀNG QUỲNH A73/I Đường Số 7, KCN Vĩnh Lộc, Bình Tân, Tp. Hồ Chí Minh	CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN BIA SÀI GÒN BÌNH TÂY 08 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Nguyễn Thái Bình, Quận 1, Tp HCM

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB.**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



**Phan Thành Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information*

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
 Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
 CS lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274  
 Tel: (84-251) 383 6212  
 Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012  
 Fax: (84-251) 383 6298  
 Fax: (84-28) 3742 3174

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
 E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)





## 7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Cảm quan/ <i>Sensory</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trạng thái / <i>State</i></li> <li>• Màu sắc/ <i>Color</i></li> <li>• Mùi Vị / <i>Odor &amp; Taste</i></li> <li>• Bọt / <i>Foam</i></li> </ul>	TCVN 6057 : 2013	-	Lỏng, trong <i>Liquid, clear</i> Vàng đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic yellow color of beer</i> Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ <i>Characteristic, free from foreign odor &amp; taste</i> Khi rót ra cốc có bọt mịn, đặc trưng của sản phẩm <i>When pouring into glass, foam is smooth</i>
7.2. Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy tính theo khối lượng (°Plato), % <i>Original extract content (°Plato) (m/m)</i>	TCVN 5565 : 1991	-	11,2
7.3. Độ màu / <i>Color</i> , EBC	TCVN 6061 : 2009	-	8,25
7.4. Độ axit / <i>Acidity</i> , mL NaOH 1 M/100 mL	TCVN 5564 : 2009	-	1,43
7.5. Độ đắng / <i>Bitterness</i> , BU	TCVN 6059 : 2009	-	17,6
7.6. Hàm lượng diacetyl, mg/L <i>Diacetyl content</i>	TCVN 6058 : 1995	-	0,10
7.7. Hàm lượng etanol ở 20°C tính theo thể tích, % <i>Ethanol content at 20°C (v/v)</i>	TCVN 5562 : 2009	-	4,74
7.8. Hàm lượng cacbon dioxide hòa tan (CO <sub>2</sub> ), g/L <i>Carbon dioxide content</i>	TCVN 5563 : 2009	-	5,41
7.9. Hàm lượng aflatoxin, µg/L <i>Aflatoxin content</i>	AOAC 2016 (991.31)		
• B <sub>1</sub>		0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B <sub>2</sub>		0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>1</sub>		0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>2</sub>		0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>



### TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

#### QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam

Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274

Tel: (84-251) 383 6212

Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012

Fax: (84-251) 383 6298

Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

7. Kết quả thử nghiệm / *Test results* :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.10. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/L	QTTN/KT3 098 : 2016	0,018	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng thiếc, <i>Tin content</i> mg/L	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/mL	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.13. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.14. <i>E. Coli</i> , CFU/mL	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.15. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/mL	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.16. Enterococci, <i>Streptococci faecal</i> CFU/mL	ISO 7899-2:2000	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>
7.17. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts &amp; moulds</i> CFU/mL	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(1)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/Notes:** (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.*

QUATEST 3<sup>®</sup>



### TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

#### QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam      Tel: (84-28) 3829 4274      Fax: (84-28) 3829 3012      Website: www.quatest3.com.vn  
 Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam      Tel: (84-251) 383 6212      Fax: (84-251) 383 6298      E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
 C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam      Tel: (84-28) 3742 3160      Fax: (84-28) 3742 3174      E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)