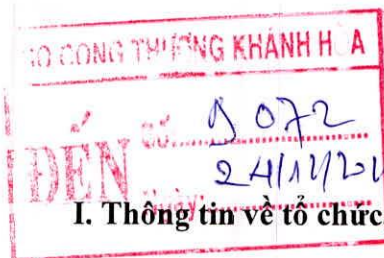




Ký bởi: SỞ  
CÔNG  
THƯƠNG  
Ngày ký: 24-  
12-2025  
16:10:34  
+07:00



**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/HOÀNG HẢI/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH HOÀNG HẢI – KHÁCH SẠN ÁNH SÁNG

Địa chỉ: 86B Trần Phú, Phường Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0258.3561388

E-mail: diem.ngoc@hoanghaico.vn

Mã số doanh nghiệp: 4200398240 - 001

Số giấy chứng nhận an toàn thực phẩm: 19/GCNATTP-SCT cấp ngày 06/05/2025 tại Sở Công Thương Tỉnh Khánh Hòa

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: BIA TRẮNG MISSBAMBOO

2. Thành phần: Nước, Malt đại mạch, ngũ cốc, hoa bia, men bia.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được chiết đựng trong keg inox đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: đóng keg kín, dung tích: 20 lít, 30 lít hoặc theo yêu cầu của khách hàng

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)**

**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 QCVN 6-3: 2010/BYT - Thông tư của các bộ, ngành.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các qui 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.

Nha Trang, ngày 23 tháng 12 năm 2025.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Thị Nga

# MẪU NHÃN SẢN PHẨM

## BIA TRẮNG MISSBAMBOO

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH Hoàng Hải – Khách sạn Ánh sáng

Địa chỉ: 86B Trần Phú – Phường Nha Trang – Tỉnh Khánh Hòa

Thành phần: Nước, Malt đại mạch, ngũ cốc, hoa bia, men bia.

Bảo quản ở nhiệt độ từ  $0\div 5^{\circ}\text{C}$

Định lượng: *dung tích 20 lít hoặc 30 lít hoặc theo yêu cầu của khách hàng đóng trong keg inox kín.*

Hàm lượng Etanol: 4.5% - 5.2 %

Ngon hơn khi uống lạnh, tốt nhất ở  $10\div 15^{\circ}\text{C}$

Bản tự công bố số: 02/HOÀNG HẢI/2025

Ngày sản xuất:.....

Hạn sử dụng: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

Số/ No.: VLAB0-250807-045/1

Ngày phát hành/ Issued date : 19/08/2025  
Trang/ Page : 1/2

Tên khách hàng<sup>(1)</sup>/ Company: **CÔNG TY TNHH HOÀNG HẢI**  
Địa chỉ<sup>(1)</sup>/ Address: Chi nhánh công ty TNHH Hoàng Hải - Khách sạn Ánh Sáng, 86B Trần Phú, Phường Nha Trang - Khánh Hòa  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving 07/08/2025  
Ngày thực hiện/ Date(s) of testing 07/08/2025 đến 19/08/2025  
Tên mẫu<sup>(1)</sup>/ Sample Name **Bia trắng**  
Tình trạng mẫu/ State of sample Mẫu chứa trong bao bì kín/ Samples in sealed packaging.

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS**  
[Xem trang kế/See next page (s)]

**Ghi chú/ Notes:**

- (1) Thông tin do khách hàng cung cấp/ Information provided by client.  
(a) Chỉ tiêu được công nhận (ISO/IEC 17025:2017)/ Item(s) are accredited (ISO/IEC 17025:2017)  
(b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Bảo vệ thực vật/ Appointed item(s) by Department of Plant Protection  
(c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục chăn nuôi/ Appointed item(s) by Department of Livestock Production  
(d) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ Appointed item(s) by Ministry of Agriculture & Rural Development  
(e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ Appointed item(s) by Ministry of Industry & Trade  
(s) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by subcontractor
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification
  - KPH/ ND: Không phát hiện/Not detected.
  - Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.
  - Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test report is a unified whole, No part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.



PHỤ TRÁCH PHÒNG THÍ NGHIỆM OFFICER IN CHARGE OF LABORATORY	TỔNG GIÁM ĐỐC GENERAL DIRECTOR
 <b>Nguyễn Ngọc Hân</b>	  <b>Nguyễn Quốc Toàn</b>

Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/06/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

**Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs**  
**VietLabs Technology Joint Stock Company**  
26 đường D1A, Khu dân cư Trí Kiệt, Phường Phước Long, TP.HCM  
26 Street D1A, Tri Kiet Residence Area, Phuoc Long Ward, HCMC  
Tel: (+84) 283 622 1669

**Trung tâm phân tích/Testing Center:**

**Ho Chi Minh:** Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
62 Street 2, Long Truong Ward, HCMC  
**Can Tho:** Lô số LK5-12, Đường Số 5, Phường An Bình, Thành phố Cần Thơ  
LK5-12 Street 5, An Binh Ward, Can Tho City  
**Bac Lieu:** Số 479 Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Bạc Liêu  
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Bac Lieu Province  
**Ca Mau:** Số 214B, Đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau  
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province



Số/ No.: VLAB0-250807-045/1

Ngày phát hành/ Issued date : 19/08/2025

Trang/ Page : 2/2

## Kết quả/ result

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test result (s) are valid only on tested sample

Chỉ tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOQ	Phương pháp phân tích Test method
Tổng số vi sinh vật hiếu khí tại 30°C Total plate count at 30°C	9,0 x 10 <sup>0</sup>	CFU/ml	-	ISO 4833-1: 2013 /Amd 1:2022 <sup>(a)</sup>
Diacetyl	KPH/ND	mg/L	MDL=0,01	CASE.SK.0144(2018) (s)

Ghi chú/ Remark(s): Không/ Nil

[Kết thúc báo cáo/ End of report]



**VietLabs**  
Your Trusted Partner



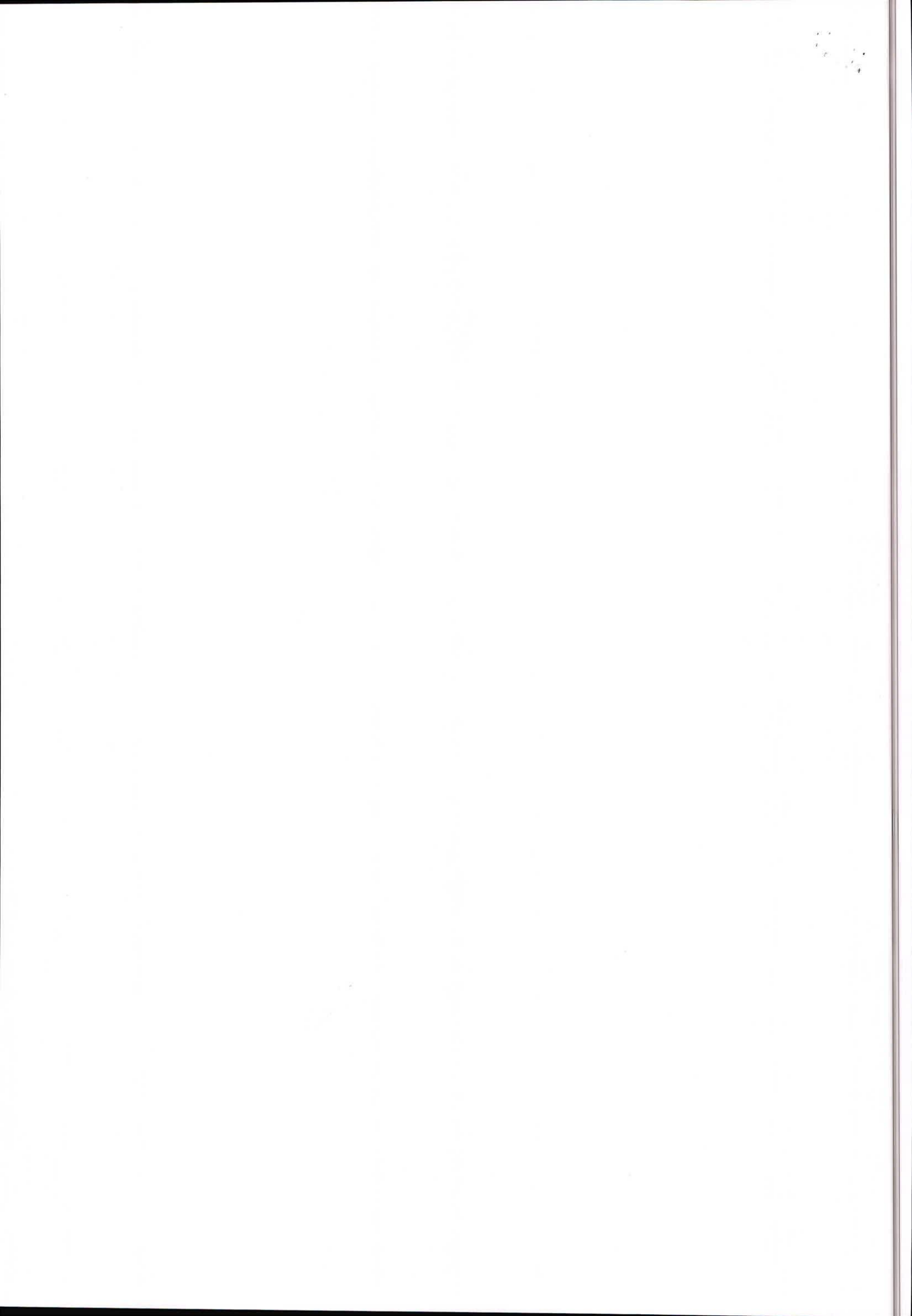
Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/06/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

**Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs**  
**VietLabs Technology Joint Stock Company**  
26 đường D1A, Khu dân cư Trí Kiệt, Phường Phước Long, TP.HCM  
26 Street D1A, Tri Kiet Residence Area, Phuoc Long Ward, HCMC  
Tel: (+84) 283 622 1669

**Trung tâm phân tích/Testing Center:**

**Ho Chi Minh:** Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh  
62 Street 2, Long Truong Ward, HCMC  
**Can Tho:** Lô số LK5-12, Đường Số 5, Phường An Bình, Thành phố Cần Thơ  
LK5-12 Street 5, An Binh Ward, Can Tho City  
**Bac Lieu:** Số 479 Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Bạc Liêu  
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Bac Lieu Province  
**Ca Mau:** Số 214B, Đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau  
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province





Trang/ Page No: 1/2

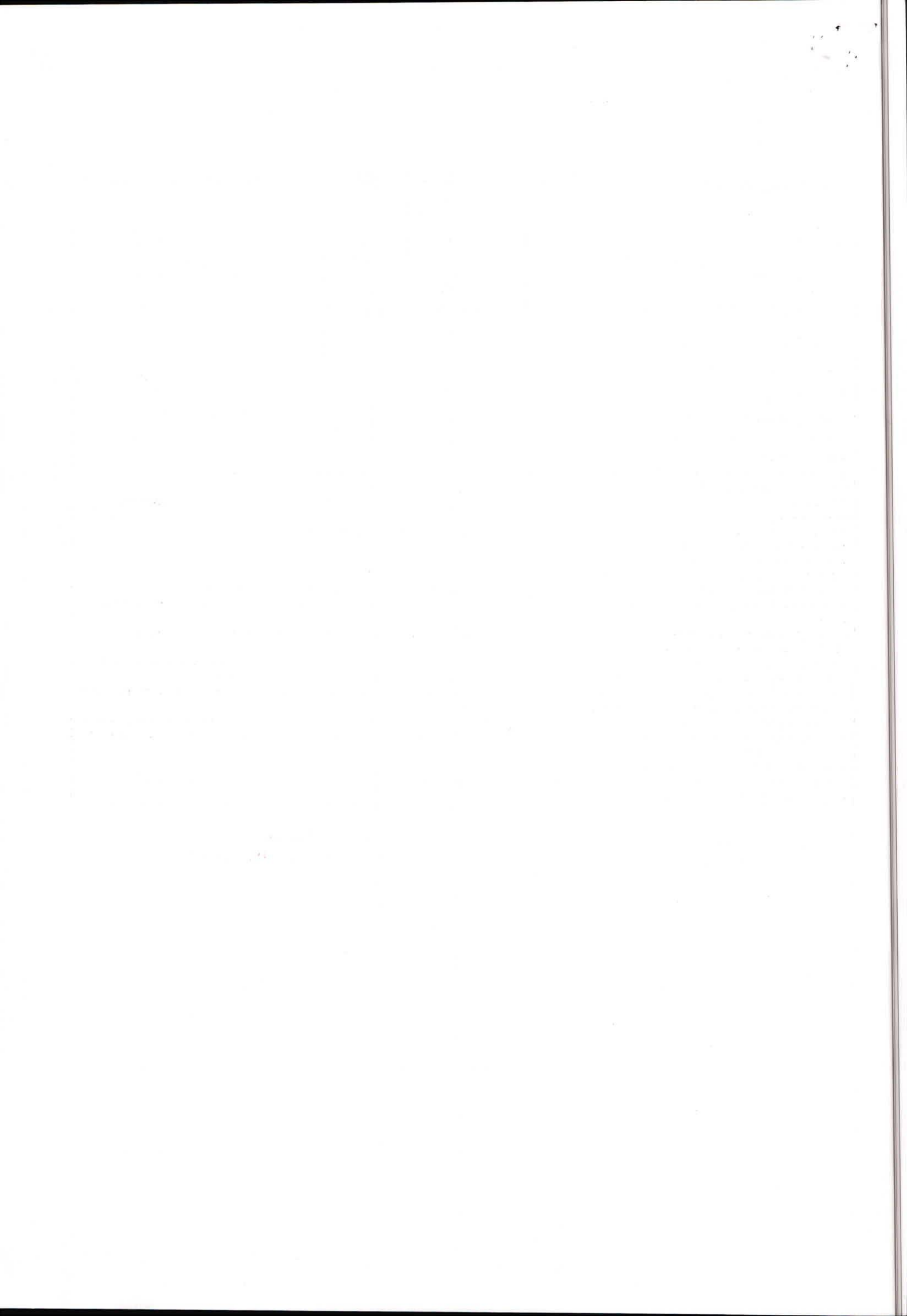
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: ELC7250500226-3

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH HOÀNG HẢI  
Địa chỉ/ Client's Address : Chi nhánh công ty TNHH Hoàng Hải - Khách sạn Ánh Sáng, 86B Trần Phú, P. Lộc Thọ, TP. Nha Trang - Khánh Hòa  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 05/05/2025  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 05/05/2025 - 19/05/2025  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 19/05/2025  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BIA TRẮNG  
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong chai nhựa  
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng lỏng, đồng nhất, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Màu sắc / Color	Sản phẩm có màu vàng nâu	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Chất hòa tan ban đầu (*) / Original-soluble substancer (*)	12.4	%	TCVN 5565:1991
6	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<1	CFU/mL	Ref. TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
7	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
8	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
9	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
10	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)







**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Thiếc (Sn) (**).(*) / Tin (Sn) (**).(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.06)	mg/L	Ref. AOAC 2015.01
12	Etanol (*) / Ethanol (*)	5.05	% (v/v)	AVA-KN-PP.SK/100 (Ref. AOAC 972.10, TCVN 8011:2009)
13	Độ axit (*) / Acidity (*)	2.60	mL NaOH 1N/100mL	AVA-KN-PP.HL/22

**Chú thích/ Remarks:**

- (\*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (\*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (\*\*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (\*\*) : Items are tested by subcontractor.
- (\*\*).(\*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (\*\*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
  - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
  - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
  - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
  - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".



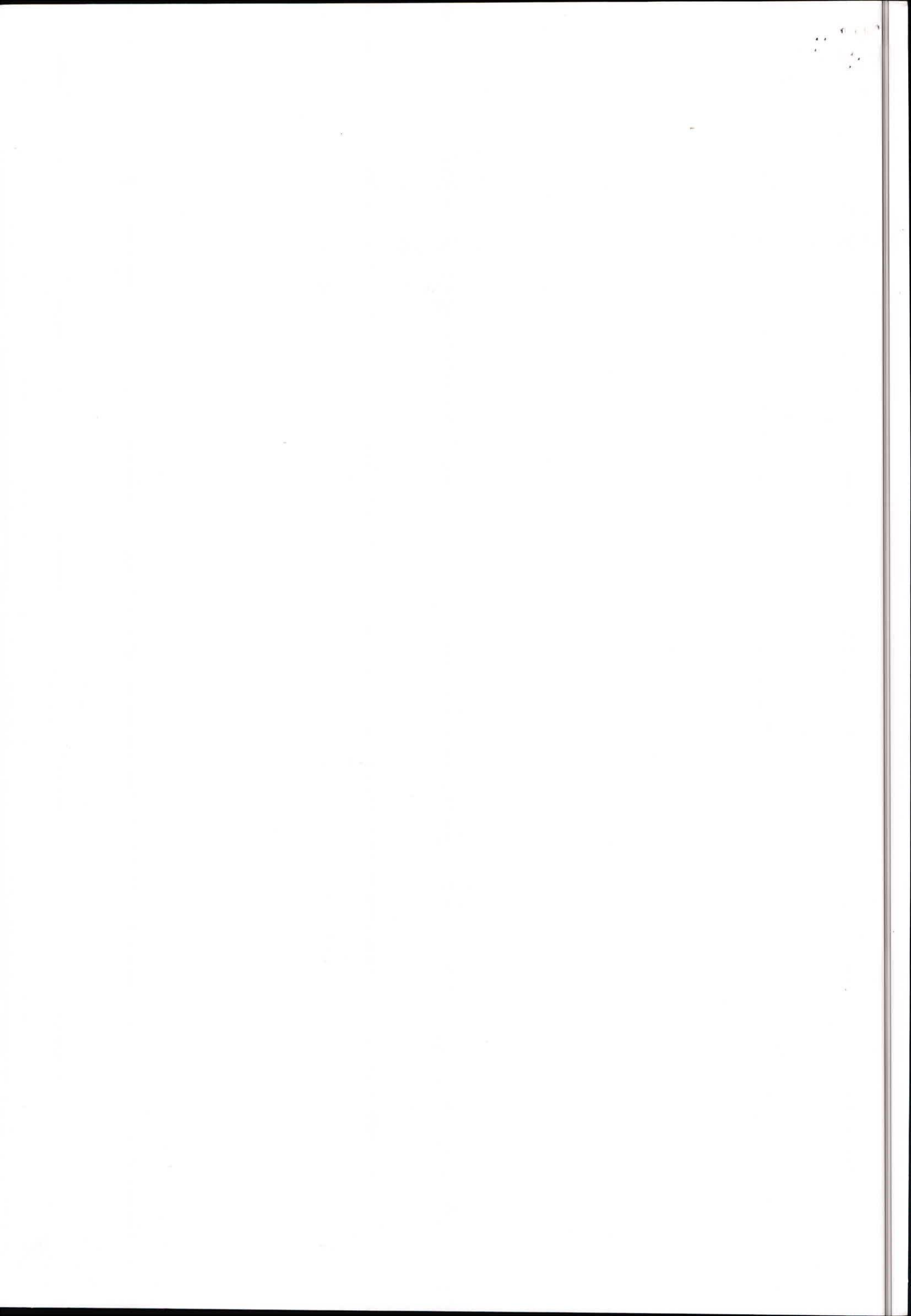
**PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT**  
**TECHNICAL MANAGER**

**MAI DUY**



**TRẦN HOÀNG VINH**





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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA**

**Chứng nhận**

**Cơ sở: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH HOÀNG HẢI - KHÁCH SẠN ÁNH SÁNG**

**Loại hình sản xuất: Bia**

**Chủ cơ sở: Bà Nguyễn Thị Nga**

**Địa chỉ sản xuất: 86B Trần Phú, phường Lộc Thọ, thành phố Nha Trang,  
tỉnh Khánh Hòa.**

**Điện thoại: 0258.3561998**

**Fax: 0258.3562060**

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH**

*Khánh Hòa, ngày 06 tháng 5 năm 2025*

**KT. GIÁM ĐỐC**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC**

Số cấp: 19/GCNATTP-SCT,  
Giấy chứng nhận có hiệu lực đến  
ngày 05/5/2028



**Nguyễn Sanh Dương**

10

## BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: **BIA TRẮNG MISSBAMBOO**
- Tên cơ sở, địa chỉ: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH HOÀNG HẢI - KHÁCH SẠN ÁNH SÁNG  
86B Trần Phú - Phường Nha Trang - Tỉnh Khánh Hòa

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm dạng lỏng, đồng chất, không có tạp chất lạ
- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng nâu
- Mùi vị: Mùi và vị là đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
- Trạng thái đặc trưng khác (nếu có):

### 2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Kết quả
1	Bảo quản ở nhiệt độ	0°C ÷ 5°C
2	Ngon hơn khi uống lạnh, tốt nhất ở	10°C ÷ 15°C
3	Hàm lượng Etanol	4.5 % - 5.2%
4	Dung tích đóng trong keg inox kín	20 lít - 30 lít hoặc theo yêu cầu

### 3. Chỉ tiêu kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Kết quả	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Thiếc (Sn)	không phát hiện	mg/L	0.2

### 4. Chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Kết quả	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/ml	9,0 x 10 <sup>0</sup>	CFU/ml	1000
2	E.coli, CFU/ml	<1	mg/L	Không được có
3	Streptococci Faecal	<1	CFU/ml	Không được có
4	Clostridium perfringens	<1	CFU/ml	Không được có
5	Coliforms	<1	CFU/ml	Không được có
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	<1	CFU/ml	100

### 5. Chỉ tiêu hóa học:

TT	Tên chỉ tiêu	Kết quả	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Diacetyl	KPH/ND-LOQ:MDL=0.01	mg/L	0.2

### Ghi chú:

- Phương pháp thử và phương pháp phân tích cho từng chỉ tiêu chi tiết trong bảng kết quả đính kèm.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Nguyễn Thị Nga*

1875