

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/SAPPORO/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM

Địa chỉ: Khu công nghiệp Việt Hóa - Đức Hòa 3, Xã Đức Lập, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam

Điện thoại: +84-272-375-9901

E-mail: thu.nguyen@svl.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100780718

Doanh nghiệp đã được cấp Giấy Chứng nhận Hệ thống An toàn thực phẩm FSSC 22000,

Số Giấy Chứng nhận FSSC: 732337

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BIA REISEI SAPPORO BEER (Lon 350ml)**

2. Thành phần: Mạch nha, Hoa bia

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng tính từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm có độ cồn, % thể tích ethanol ở 20 °C: 6% (dung sai dao động từ 5% - 7%)

- Sản phẩm sau khi sản xuất được chứa trong lon Nhôm, thể tích thực ở 20 °C: 350 ml và được sắp xếp vào thùng carton.

- Quy cách đóng gói: 24 lon/thùng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: Sapporo Breweries Limited, địa chỉ 4-20-1 Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo, Japan.

Nhà máy sản xuất: Sapporo Beer Factory (Kyushu Hita), địa chỉ 6979 Takase, Hita-shi, Oita Prefecture, 877-0054, Japan.

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:

- QCVN 6-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.

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./.

Tây Ninh, ngày 01 tháng 07 năm 2026

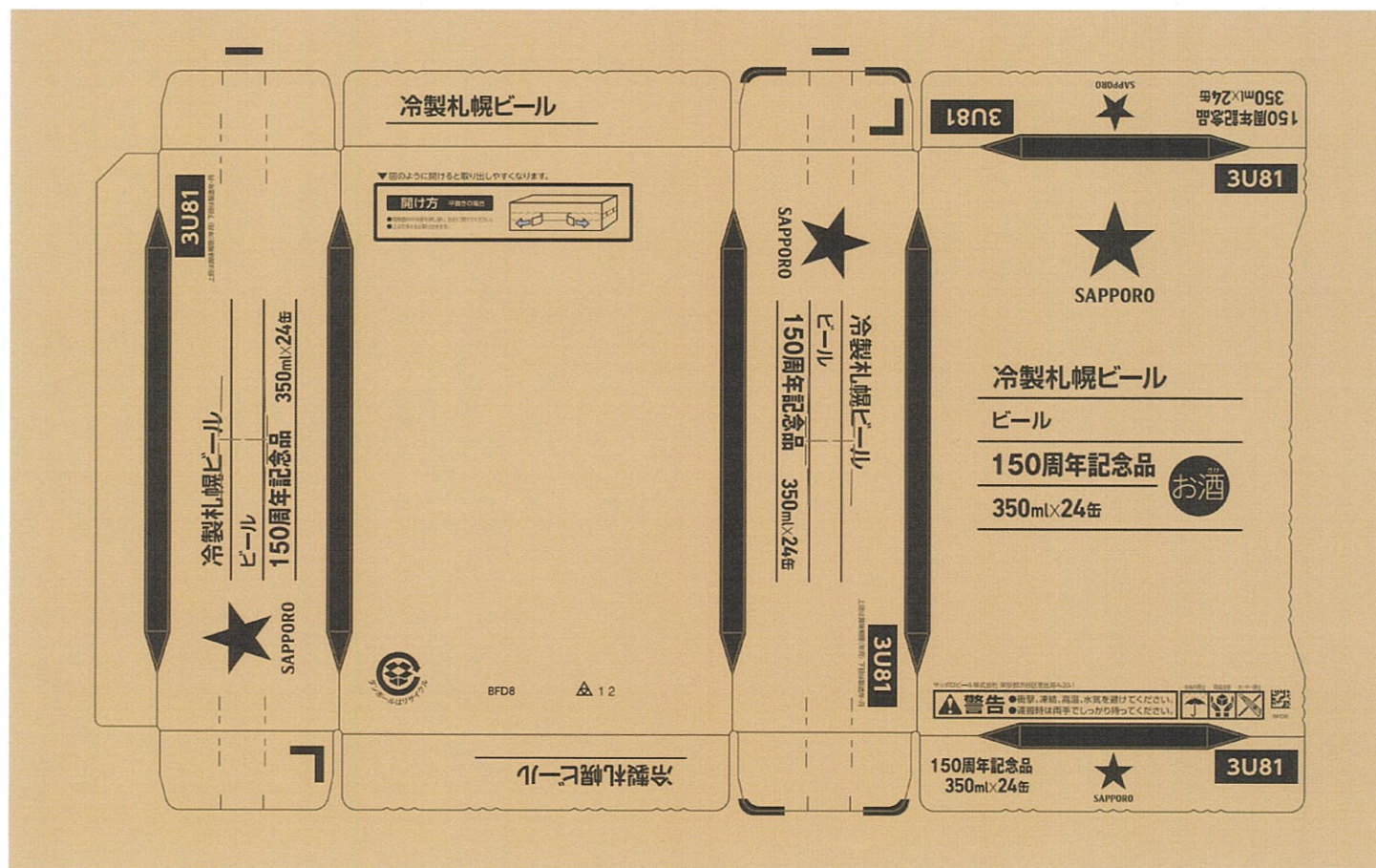
TỔNG GIÁM ĐỐC



NINNA YOKOI

007
CÔ
TI
SAI
IÊ
Ô

2. Mẫu nhãn sản phẩm – Thùng giấy 24 lon



3. Mẫu nhãn sản phẩm – Nhãn phụ (dự kiến)

Tên sản phẩm: BIA REISEI SAPPORO BEER (Lon 350ml)

Xuất xứ hàng hóa: Nhật Bản

Nhà sản xuất: Sapporo Breweries Limited, địa chỉ 4-20-1 Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo, Japan.

Nhà máy sản xuất: Sapporo Beer Factory (Kyushu Hita), địa chỉ 6979 Takase, Hita-shi, Oita Prefecture, 877-0054, Japan.

Nhập khẩu bởi: Công ty TNHH Sapporo Việt Nam, địa chỉ trụ sở chính: Khu công nghiệp Việt Hóa - Đức Hòa 3, Xã Đức Lập, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

Định lượng: Thể tích thực 350ml

Ngày, tháng, năm sản xuất: (được ghi trên nhãn phụ chính thức của từng sản phẩm)

Hạn sử dụng: xem trên bao bì

Thành phần: Mạch nha, Hoa bia

Thông tin cảnh báo:

- Người dưới 20 tuổi không được uống rượu, bia
- Phụ nữ mang thai uống rượu, bia trong thời kỳ mang thai và cho con bú có thể ảnh hưởng xấu đến sự phát triển của thai nhi hoặc trẻ sơ sinh.

Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản: Ngon hơn khi uống lạnh. Tránh va đập mạnh, không để đông đá hoặc nơi có nhiệt độ cao.



Q326A064309
(TPTN26011656)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

19/06/2026
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : BIA REISEI SAPPORO BEER
LON 350ML
- Mô tả mẫu
Description : 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.*
- Dụng cụ chứa: nguyên bao bì / *Container: original packaging*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 02/06/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 02/06/2026 - 19/06/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH SAPPORO VIỆT NAM
Khu công nghiệp Việt Hóa - Đức Hòa 3, Xã Đức Lập, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

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



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. 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.*

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.

4. 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.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

Q326A064309
(TPTN26011656)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

19/06/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result
7.1	Clostridium perfringens	CFU/mL	TCVN 4991:2005	< 1 (a)
7.2	Coliforms	CFU/mL	ISO 4832:2006	< 1 (a)
7.3	Enterococci (Streptococci faecal)	CFU/mL	QUATEST3 1195:2023 (Ref. ISO 7899-2:2000)	< 1 (a)
7.4	Escherichia coli	CFU/mL	ISO 16649-2:2001	< 1 (a)
7.5	Hàm lượng cacbon dioxide (CO ₂) Carbon dioxide content	g/L	TCVN 5563:2009	5,18
7.6	Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy Original extract content	%(m/m)	TCVN 5565:1991	13,3
7.7	Hàm lượng diacetyl Diacetyl content	mg/L	TCVN 6058:1995	0,15
7.8	Hàm lượng etanol ở 20 °C Ethanol content at 20 °C	%(v/v)	TCVN 5562:2009	5,81
7.9	Tổng số nấm men, nấm mốc Total yeast and mold	CFU/mL	ISO 21527-1:2008	< 1 (a)
7.10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	CFU/mL	ISO 4833- 1:2013/Amd 1:2022	< 1 (a)
7.11	Độ axit (acid) acidity	ml NaOH 1M/100mL	TCVN 5564:2009	2,31
7.12	Độ đắng Bitterness	BU	TCVN 6059:2009	28,2

Ghi chú / Note:

- (a): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị “< 1 CFU/ mL” hoặc “< 10 CFU/ g” khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as “< 1 CFU/ mL” or “< 10 CFU/ g” when the dish contains no colony

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- 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.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.