

**BẢN TỰ CÔNG BỐ**

Số: 01/2024/HKD/ Đoàn Khánh Lưu

**SẢN PHẨM**

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ Kinh doanh Đoàn Khánh Lưu

Địa chỉ: Xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hoà, tỉnh Nghệ An.

Điện thoại: 0335878888

E-mail Khanhluu37@gmail.com

Mã số doanh nghiệp . 2902121895

Giấy chứng nhận Đăng ký hộ kinh doanh số 2902121895 phòng Tài chính  
– Kế hoạch UBND thị xã Thái Hoà cấp ngày 18/7/2024.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Rượu nếp men lá

2. Thành phần: Rượu Trắng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Không có hạn sử dụng

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: can nhựa 20l

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

Rượu nếp men lá Khánh Lưu

Địa chỉ; Xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hoà, tỉnh Nghệ An.

**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: Hộ kinh doanh; Đoàn Khánh Lưu: sản xuất Rượu đảm  
bảo theo yêu cầu ANTP

- Tiêu Chuẩn Việt Nam TCVN 7043:2013 về Rượu

- 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 có công bố.

Thái Hoà, ngày 26 tháng 11 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

1/3/4

Đoàn Khánh Lưu

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

**BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Số: 01/2024/RNTH**

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu  
Địa chỉ: xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hòa, tỉnh Nghệ An  
Điện thoại: 033587 8888; Fax: Không  
Email:Khanhluu37@gmail.com

**CÔNG BỐ:**

Sản phẩm: **RƯỢU NẾP MEN LÁ**  
Xuất xứ:

- Tên: Cơ sở sản xuất rượu nếp thủ công hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu
- Địa chỉ: Xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hòa, tỉnh Nghệ An
- Điện thoại: 033587 8888; Email: Khanhluu37@gmail.com

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

- Tiêu chuẩn Quốc gia: TCVN 7043:2013 về rượu trắng
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 của Bộ công thương quy định về quản lý ATTP thuộc trách nhiệm của Bộ công thương, Thông tư sửa đổi, bổ sung số 130/2020/TT-BCT ngày 18/6/2020.

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./.

Thái Hòa, ngày 26 tháng 11 năm 2024  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
**CHỦ CƠ SỞ**

*Lưu*

**Đoàn Khánh Lưu**

UBND THỊ XÃ THÁI HÒA Tên nhóm sản phẩm: Số:01/2024/RNTH  
Rượu trắng chung cất  
Hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu tháp đa tầng  
Tên sản phẩm:  
Rượu nếp Men lá

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Sản phẩm Rượu nếp Men Lá của hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu là loại rượu trắng chung cất đa tầng được sản xuất theo phương pháp truyền thống, được chung cất từ hỗn hợp lên men có nguồn gốc từ tinh bột, không pha chế từ cồn thực phẩm và không sử dụng phụ gia thực phẩm.

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất, không vón cục; trong, không vẩn đục, không có cặn, không có tạp chất lạ
2	Màu sắc	Trắng trong (màu đặc trưng của rượu trắng)
3	Mùi	Mùi thơm (mùi thơm đặc trưng của nguyên liệu lên men, không có mùi lạ)
4	Vị	Cay nồng, êm dịu, không có vị lạ (vị đặc trưng của rượu nếp thủ công).
5	Trạng thái đặc trưng khác (nếu có)	Không

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Etanol (20°C)	%	29,2±5
2	Hàm lượng Methanol	mg/1 lít cồn 100°	≤2.000
3	Hàm lượng Aldehyd	mg/1 lít cồn 100°	58,7±5

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: phù hợp với quy định an toàn thực phẩm

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật hiện hành và quy định an toàn thực phẩm

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật hiện hành và quy định an toàn thực phẩm

### 2. Thành phần cấu tạo: Nếp - Nước máy - Men gia truyền

- Nguyên liệu: Các nguyên liệu dùng để sản xuất rượu thủ công phải đạt các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.

+ Gạo nếp;

+ Men rượu (men gia truyền).

- Phụ gia: Không sử dụng.

- Nguồn nước sử dụng: Được lọc từ nước giếng.

**3. Thời hạn sử dụng:** Không thời hạn; Ngày sản xuất do Chủ cơ sở sản xuất ghi rõ và ký tên trên nhãn hàng hóa dán vào vị trí giữa bình/chai đựng rượu.

**4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:** Sản phẩm dùng trực tiếp. Không sử dụng và bán cho người dưới 18 tuổi. Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, tránh ánh sáng tự nhiên trực tiếp; bảo quản tốt nhất trong bình sành sứ, thủy tinh và tốt nhất ở nhiệt độ 20°C.

**5. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:** chum sành, bình - chai thủy tinh. Sản phẩm chiết rót, hoàn thiện sẽ được đóng vào chai thủy tinh dung tích 500ml, 700ml và can nhựa dung tích 5L, 10L, 20L.

- Các chum sành, chai thủy tinh dùng để chứa sản phẩm đảm bảo phù hợp Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sành sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

- Các can nhựa để chứa sản phẩm đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

**6. Quy trình sản xuất:** Có sơ đồ thuyết minh chi tiết quy trình sản xuất kèm theo Phụ lục 1.

Trong quá trình sản xuất rượu thủ công, cơ sở luôn chấp hành đầy đủ các yêu cầu về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của pháp luật, các Nghị định của chính phủ về ATTP và các văn bản hướng dẫn của Bộ, Ngành có liên quan. Quy trình sản xuất (các công đoạn chính) như sau:

- **Nấu chín:** Gạo nếp nguyên liệu bỏ trấu được ngâm nhằm rửa sạch chất bám bên ngoài hạt gạo, đồng thời làm cho hạt gạo nếp mềm, trương nở giúp dễ dàng cho quá trình nấu cơm rượu. Sau khi để ráo, gạo được cho vào nồi, thêm nước và nấu chín.

- **Làm nguội:** Cơm sau khi nấu chín được trải đều trên bề mặt bàn để làm nguội xuống nhiệt độ thường, thích hợp cho việc trộn bánh men rượu. Bánh men rượu được xay mịn, trộn đều lên bề mặt lớp cơm với tỷ lệ phù hợp. Sau đó cho tất cả hỗn hợp (cơm rượu trộn men) vào chum sành (hoặc thùng nhựa), đậy nắp kín để ủ chuẩn bị cho quá trình lên men rượu.

- **Lên men:** Lên men rượu là quá trình lên men yếm khí, bao gồm 3 quá trình diễn ra song song với những mức độ khác nhau: Quá trình tăng sinh khối nấm men, quá trình đường hóa có sự phân cắt tinh bột thành đường nhờ men amylase và glucoamylase trong nấm mốc. Đường vừa tạo ra trở thành thức ăn để nấm men thực hiện quá trình lên men rượu. Sau 3 ngày đầu lên men, có thể bổ sung thêm nước vào chum/thùng với tỷ lệ khoảng NƯỚC : CƠM = 3 : 1, sau đó đậy nắp và tiếp tục ủ lên men khoảng 25 - 30 ngày nữa.

- **Chung cất:** Khi quá trình lên men kết thúc, tiến hành chung cất. Quá trình chung cất được tiến hành bằng cách đun sôi hỗn hợp lên men, hơi bay lên được dẫn qua ống dẫn và được làm lạnh bằng cách cho qua bồn nước để ngưng tụ rượu. Dung dịch rượu thu được trong suốt, có mùi thơm đặc trưng và nồng độ rượu sẽ giảm dần theo thời gian chung cất.

- **Lọc:** Rượu sau khi chung cất sẽ được xử lý qua máy lọc gồm 09 quả lọc bằng than hoạt tính để loại bỏ một số chất độc hại hoặc tạp chất (nếu có).

- **Sản phẩm:** Sau khi rượu qua hệ thống máy lọc sẽ được cho vào chum sành bảo quản ở hầm rượu thời gian ít nhất 6 tháng. Sau thời gian này, rượu thành phẩm sẽ được chiết rót đóng vào các chai thủy tinh, can nhựa và dán nhãn mác trước khi bán ra cho khách hàng và lưu thông trên thị trường.

**7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có):** Sản phẩm Rượu nếp men lá của hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu được bán trực tiếp tại cơ sở, có dán nhãn mác và cấp bản sao (có ký xác nhận của cơ sở) Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh.

**8. Nội dung ghi nhãn:** phù hợp với quy định hiện hành của pháp luật.

**9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:** Chủ cơ sở sản xuất Rượu nếp men lá hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu địa chỉ: xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hòa, Nghệ an.

Điện thoại di động: 0335 878 888.

Sau 3 năm kể từ ngày công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm cho sản phẩm Rượu nếp men lá, cơ sở sẽ tiếp tục tiến hành thực hiện công bố theo quy định hiện hành./.

Thái Hòa, ngày 26 tháng 11 năm 2024  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN  
CHỦ CƠ SỞ**

*Lưu*

**Đoàn Khánh Lưu**

Phụ lục 02:

MẪU NHÃN HÀNG HÓA (PHÁC THẢO)

## RƯỢU NẾP MEN LÁ

*Được chưng cất từ nguồn nguyên liệu tự nhiên: Nếp, Men gia truyền và nguồn nước sạch, không sử dụng phụ gia hay cồn công nghiệp.*

**Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm và xuất xứ sản phẩm:**

### HỘ KINH DOANH ĐOÀN KHÁNH LƯU

Địa chỉ: xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hòa, tỉnh Nghệ An

Điện thoại di động: 033587 8888

Số tiếp nhận công bố do Trung tâm kiểm soát bệnh tật Hà Nội số  
/No.:24.10.04.94

Giấy phép sản xuất Rượu thủ công số: ...../2024/GP-KT

Hàm lượng Etanol (nồng độ rượu): 29,2±5

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, sạch sẽ

Ngày sản xuất: ...../...../.....

\* **Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm** trong vòng 12 tháng, gồm các 08 chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu an toàn do Trung tâm kiểm soát bệnh tật Hà Nội cấp Số/No 24.10.04.94 ngày 08/10/2024 (có bản gốc Phiếu kết quả thử nghiệm kèm theo).

\* **Kế hoạch kiểm soát chất lượng** được xây dựng và áp dụng theo mẫu:

- Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu
  - Địa chỉ: xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hòa, tỉnh Nghệ An.
- Điện thoại: 033587 8888

### KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: RƯỢU NÉP MEN LÁ

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
Gạo Nếp (làm sạch)	- Trạng thái:	Thẻ rắn, hạt mẩy đều	- 01 lần/lô 01 tấn; - 01 kg/mẫu	Cân đĩa	Cảm quan	Có	
	- Màu sắc:	Trắng đục					
	- Mùi vị:	Thơm đặc trưng của lúa nếp					
Nấu cơm	- Trạng thái:	Thẻ rắn, hạt cơm chín đều	-	-	Cảm quan	Có	
	- Màu sắc:	Trắng trong	-	-			
	- Mùi vị:	Thơm đặc trưng của cơm nếp	-	-			
Phoi cơm	- Trạng thái	Dàn đều dày 1,5 - 2 cm	-	-	Cảm quan	Có	
	- Nhiệt độ	Nhiệt độ thường (ngươi mát)	-	-			
Ủ men	- Tỷ lệ	3kg men/50 kg gạo nếp	-	-	Cảm quan	Có	

		nấu com					
	- Thành phần	men+com nếp	-	-			
	- Thời gian	3-6 ngày	-	-			
Vào nước	- Tỷ lệ	10 kg/20- 25 lít nước	-	-	Cảm quan	Có	
	- Thành phần	Com rượu ủ chín + nước	-	-			
	- Thời gian	30-45 ngày	-	-			
Chung cất	- Tỷ lệ	50 kg nếp + 3kg men lấy được 30 lít rượu.	-	-	Cảm quan;	Có	
	- Thành phần	Rượu thành phẩm qua máy lọc độc tố	- 1 lần/nồi - 0,2lít/lần	Bình, Chai chuẩn;	Cảm quan (khứu giác)		
Bảo quản	- Trạng thái	Thể lỏng			Cảm quan	Có	
	- Màu sắc	Trắng trong	-	-			
	- Mùi vị	Cay nồng					
Chiết rót, hoàn thiện sản phẩm	- Trạng thái	Thể lỏng			Cảm quan; Gửi mẫu thử nghiệm	Có	
	- Màu sắc	Trắng trong	- 2năm/lần	Chai nhựa 500ml			
	- Mùi vị	Cay nồng, êm dịu	- 5 chai loại 0,5lít				
	- Thời gian	Sau 06 tháng					

Thái Hòa, ngày 26 tháng 11 năm 2024

**CHỦ CƠ SỞ**

*Lưu*

**Đoàn Khánh Lưu**



- Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Đoàn Khánh Lưu
- Địa chỉ: xóm Bắc Ninh, xã Tây Hiếu, thị xã Thái Hòa, tỉnh Nghệ An.
- Điện thoại: 033587 8888.

## KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: RƯỢU NẾP MEN LÁ

TT No	Tên chỉ tiêu Test method	Phương pháp thử	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Trạng thái cảm quan Sensory properties	TCVN 8007:2009	/	Sản phẩm dạng lỏng, trong, không màu, mùi thơm, vị đặc trưng	TCVN 7043:2013
2	Độ cồn / Ethanol(20°C)*	TCVN 8008:2009	%V	29,2±5	TCVN 7043:2013 Tự công bố
3	Acetaldehyde	GC-FID	mg/L ethanol 100 <sup>0</sup>	58,7±5	TCVN 7043:2013 Tự công bố
4	Methanol *	TCVN 8010:2009 GC-FID	mg/L ethanol 100 <sup>0</sup>	133 <sup>1</sup>	TCVN 7043:2013 ≤2.000
5	Ethyl acetate	GC-FID	mg/L ethanol 100 <sup>0</sup>	515	TCVN 7043:2013
6	Furfural	GC-FID	mg/L	Không phát hiện (<20,0)	
7	Rượu bậc cao/ Higher alcohol: metyl-2 propanol-1	TCVN 8011:2009 GC-FID	mg/L ethanol 100 <sup>0</sup>	330	TCVN 7043:2013
8	Rượu bậc cao/ Higher alcohol: Iso-amyllic	GC-FID	mg/L ethanol 100 <sup>0</sup>	495	

\* Mẫu nhãn sản phẩm: Phụ lục 2 đính kèm

Thái Hòa, ngày 26 tháng 11 năm 2024  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN  
 CHỦ CƠ SỞ**

*Lưu*

**Đoàn Khánh Lưu**