

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

---\*\*\*---

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**KONJAC VỊ CAY JIN'S JINZAI**

**TCCS 27/VDN/2024**

**CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**

**Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam**

**Điện thoại: 0251.3825111      Fax: 0251.3825138**

**Email: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 27/VDN/2024

### I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Konjac vị cay Jin's Jinzai

2. Thành phần: Nước, bột khoai nưa (6,13%), dầu đậu nành, chất làm dày (1412), tinh bột sắn, đường sucrose, hương liệu tự nhiên và nhân tạo, muối, chất điều vị (621), ốt (0,5%), chiết xuất nấm men, chất điều vị (635), chất điều chỉnh độ acid (270, 330).

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

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

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

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): 18 g, 360 g (20 gói x 18 g) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Bao bì bên trong: PET12/AL6/PET12/RCP60.

Bao bì bên ngoài: 22 – Paper (PAP).

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

Nhà sản xuất: HUNAN LA XI AI FOOD CO., LTD

Địa chỉ: Pingjiang High-tech Industrial Park, Pingjiang County, Yueyang City, Hunan Province, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.

### III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm.

### IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM



Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam nhập khẩu, phân phối và kinh doanh sản phẩm “Konjac vị cay Jin’s Jinzai” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

*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./.*

**Đồng Nai, ngày 08 tháng 05 năm 2024**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NI CHIH HAO**



|                |                                                                                                                                                           |             |                    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| 品名<br>NAME     | 劲仔魔芋-中盒内袋-香辣味                                                                                                                                             | 尺寸<br>SIZE  | 长(65mm) X 高(145mm) |
| 材质<br>MATERIAL | 铝箔袋                                                                                                                                                       | 工艺<br>CRAFT | 专色垫白印刷, 过哑油        |
| 颜色<br>COLOR    | CMYK: <span style="color: red;">PANTONE 1655 C</span> <span style="color: orange;">PANTONE 164 C</span> <span style="color: black;">PANTONE 4625 C</span> |             |                    |

正面

背面



## HÌNH ẢNH PHÓNG TO NỘI DUNG GHI NHÃN KONJAC VỊ CAY JIN'S JINZAI 18 g

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tên sản phẩm:    | Konjac Vị Cay Jin' s Jinzai                                                                                                                                                                                                                    |
| Thành phần:      | Nước, bột khoai nưa (6,13%), dầu đậu nành, chất làm dày (1412), tinh bột sắn, đường sucrose, hương liệu tự nhiên và nhân tạo, muối, chất điều vị (621), ớt (0,5%), chiết xuất nấm men, chất điều vị (635), chất điều chỉnh độ acid (270, 330). |
| Khối lượng tịnh: | 18 g.                                                                                                                                                                                                                                          |

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu nành, trứng, mè.

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Nhà sản xuất: Hunan La Xi Ai Food Co., Ltd.

Địa chỉ: Pingjiang High-tech Industrial Park, Pingjiang County, Yueyang City, Hunan Province, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.



Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Free Hotline: 1800 599 902

Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng  
(Trong 100 g)

|               |               |
|---------------|---------------|
| Năng lượng    | 80 - 120 kcal |
| Chất đạm      | 1,1 - 1,6 g   |
| Carbohydrat   | 11,3 - 16,9 g |
| Chất béo      | 3,2 - 4,8 g   |
| Natri         | 832 - 1248 mg |
| Đường tổng số | 2,3 - 3,5 g   |

TCCS 27/VDN/2024



V2404



# HÌNH ẢNH PHÓNG TO NỘI DUNG GHI NHÃN

## KONJAC VỊ CAY JIN'S JINZAI 360 g

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tên sản phẩm:    | Konjac Vị Cay Jin's Jinzai                                                                                                                                                                                                                     |
| Thành phần:      | Nước, bột khoai nua (6,13%), dầu đậu nành, chất làm dày (1412), tinh bột sắn, đường sucrose, hương liệu tự nhiên và nhân tạo, muối, chất điều vị (621), ớt (0,5%), chiết xuất nấm men, chất điều vị (635), chất điều chỉnh độ acid (270, 330). |
| Khối lượng tịnh: | 360 g (20 gói x 18 g).                                                                                                                                                                                                                         |

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.  
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo.  
Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu nành, trứng, mè.  
NSX/HSD: Xem trên bao bì.  
Nhà sản xuất: Hunan La Xi Ai Food Co., Ltd.  
Địa chỉ: Pingjiang High-tech Industrial Park, Pingjiang County, Yueyang City, Hunan Province, China.  
Xuất xứ: Trung Quốc.

**Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**  
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Free Hotline: 1800 599 902  
Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

| Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (Trong 100 g) |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| Năng lượng                                              | 80 - 120 kcal |
| Chất đạm                                                | 1,1 - 1,6 g   |
| Carbohydrat                                             | 11,3 - 16,9 g |
| Chất béo                                                | 3,2 - 4,8 g   |
| Natri                                                   | 832 - 1248 mg |
| Đường tổng số                                           | 2,3 - 3,5 g   |

TCCS 27/VDN/2024

V2404

|               |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product name: | JIN'S JINZAI FLAVORED KONJAC SPICY FLAVOR                                                                                                                                                                                                  |
| Ingredients:  | Water, Konjac Flour (6.13%), Soybean Oil, Thickener (1412), Tapioca Starch, Sucrose Sugar, Natural and Artificial Flavors, Salt, Flavor Enhancer (621), Chilli (0.5%), Yeast Extract, Flavor Enhancer (635), Acidity regulator (270, 330). |
| Net Weight:   | 360 g (20 pouches x 18 g).                                                                                                                                                                                                                 |

Instruction to use: Eat right after opening.  
Instruction for storage: Keep in a cool and dry place.  
Allergen information: The product contains ingredients made from Soybeans, Eggs, Sesames.  
Manufacturing/ Expire dates: Shown on package.  
Manufactured By: Hunan La Xi Ai Food Co., Ltd.  
Pingjiang High-tech Industrial Park, Pingjiang County, Yueyang City, Hunan Province, China.  
Origin: China.

**Imported by:**  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam.  
Free Hotline: 1800 599 902  
Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

| Nutrition Facts (Per 100 g) |               |
|-----------------------------|---------------|
| Energy                      | 80 - 120 kcal |
| Protein                     | 1.1 - 1.6 g   |
| Carbohydrate                | 11.3 - 16.9 g |
| Total Fat                   | 3.2 - 4.8 g   |
| Sodium                      | 832 - 1248 mg |
| Total Sugars                | 2.3 - 3.5 g   |

TCCS 27/VDN/2024



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L13734

## Báo cáo phân tích

|                    |                    |                         |
|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Mã mẫu             | 727-2024-00003349  | Ngày báo cáo 15-03-2024 |
| Giấy chứng nhận số | AR-24-R2-003429-01 |                         |

[MÃ VẠCH]

Hunan La Xi Ai Food Co., LTD  
Khu công nghiệp công nghệ cao Pingjiang\  
Quận Pingjiang, Thành phố Yueyang, Tỉnh Hồ Nam, Trung Quốc

|                          |                                                                                                                                                                                             |                 |       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Mã mẫu:                  | 727-2024-00003349                                                                                                                                                                           |                 |       |
| Mẫu được mô tả như sau:  | KONJAC VỊ CAY JIN'S JINZAI<br>Xuất khẩu đến: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM<br>Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam<br>Túi nhựa kín |                 |       |
| Bao bì mẫu:              |                                                                                                                                                                                             |                 |       |
| Loại phân tích:          | Kiểm tra lô hàng                                                                                                                                                                            |                 |       |
| Dữ liệu tiếp nhận mẫu:   | 28-02-2024                                                                                                                                                                                  |                 |       |
| Ngày bắt đầu phân tích:  | 28-02-2024                                                                                                                                                                                  |                 |       |
| Ngày kết thúc phân tích: | 14-03-2024                                                                                                                                                                                  |                 |       |
| Nhiệt độ khi đến (° C)   | 14.8                                                                                                                                                                                        | Trọng lượng mẫu | 1.1kg |
| Tình trạng mẫu           | Rắn                                                                                                                                                                                         |                 |       |

|         |                                                                                  | Kết quả         | Đơn vị     | LOQ   | LOD   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|-------|-------|
| Δ R2208 | Phương pháp đo độ ẩm: GB 5009.3-2016 Phương pháp thứ nhất                        |                 |            |       |       |
|         | Độ ẩm                                                                            | 75.6            | g/100 g    | 0.1   |       |
| Δ R2229 | Phương pháp xác định tro: GB 5009.4-2016 Phương pháp thứ nhất                    |                 |            |       |       |
|         | Tro                                                                              | 2.9             | g/100 g    | 0.1   |       |
| Δ R220B | Phương pháp xác định chất đạm: GB 5009.5-2016 Phương pháp thứ nhất               |                 |            |       |       |
|         | Chất đạm                                                                         | 1.34            | g/100 g    |       | 0.008 |
| Δ R220D | Phương pháp xác định tổng chất béo: GB 5009.6-2016 Phương pháp thứ hai           |                 |            |       |       |
|         | Tổng chất béo                                                                    | 4.2             | g/100 g    | 0.1   |       |
| Δ R2200 | Phương pháp xác định carbohydrates: GB/Z 21922-2008                              |                 |            |       |       |
|         | Tổng carbohydrates                                                               | 16.0            | g/100 g    |       |       |
| R2201   | Phương pháp xác định năng lượng: GB/Z 21922-2008                                 |                 |            |       |       |
|         | Năng lượng (đã được tính toán)                                                   | 107             | kcal/100 g |       |       |
| Δ R224F | Phương pháp xác định chì (Pb): BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014     |                 |            |       |       |
|         | Chì(Pb)                                                                          | <0.05           | mg/kg      | 0.05  |       |
| Δ R2238 | Phương pháp xác định Arsenic (As): BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014 |                 |            |       |       |
|         | Arsenic (As)                                                                     | <0.005          | mg/kg      | 0.005 |       |
| Δ R225K | Phương pháp xác định muối (Na): GB 5009.268-2016 Phương pháp thứ nhất            |                 |            |       |       |
|         | Muối (Na)                                                                        | 1140            | mg/100 g   | 0.3   | 0.1   |
| Δ R221Z | Phương pháp phân tích đường: GB 5009.8-2016 Phương pháp thứ nhất                 |                 |            |       |       |
|         | Fructose                                                                         | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Glucose                                                                          | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Lactose                                                                          | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Maltose                                                                          | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd

Địa chỉ I: Phòng 201, Tòa nhà C, Số 48, Đường Nanxiang 3, Thành phố Science, Huyện Hoàng Phố, Quảng Châu, Quảng Đông, Trung Quốc

Địa chỉ II: Phòng 301, Số 76, Đường Liangping, Liaobu, Dongguan, Quảng Đông, Trung Quốc

Điện thoại +86 020 82180865

[www.eurofins.cn](http://www.eurofins.cn)

[MÃ QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

AR-24-R2-003429-01

|                                                                                       | Kết quả | Đơn vị  | LOQ  | LOD |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|------|-----|
| Sucrose                                                                               | 3.1     | g/100 g |      | 0.2 |
| △ R22FT Phương pháp xác định đường tổng: GB 5009.8-2016 Phương pháp thử nhất          |         |         |      |     |
| Đường tổng (tổng đường fructose, glucose, lactose, maltose, và sucrose)               | 3.1     | g/100 g |      |     |
| △ Y3018 Tro không tan trong axit: GB 5009.4-2016 Phương pháp thử ba                   |         |         |      |     |
| Tro không tan trong axit                                                              | <0.1    | g/100 g | 0.1  |     |
| △ Y301L Đường khử: GB 5009.7-2016 Phương pháp thử nhất                                |         |         |      |     |
| Đường khử (tính theo glucose)                                                         | 0.32    | g/100 g | 0.25 |     |
| △ R2100 Phương pháp xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí ISO 4833:2013               |         |         |      |     |
| Tổng số vi sinh vật hiếu khí                                                          | <10     | cfu/g   |      |     |
| △ R2106 Phương pháp xác định Coliform: ISO 4832:2006                                  |         |         |      |     |
| Coliforms                                                                             | <10     | cfu/g   |      |     |
| R2315 Phương pháp xác định Staphylococcus aureus: US FDA BAM Chương 12, Tháng 03/2016 |         |         |      |     |
| Staphylococcus aureus                                                                 | <10     | cfu/g   |      |     |

CHỮ KÝ:

(Đã ký)

Ryan Luo

Chữ ký của người được ủy quyền

**LƯU Ý GIẢI THÍCH**

Không phát hiện có nghĩa là kết quả nhỏ hơn LOD

LOQ: Giới hạn định lượng

&lt; LOQ: Dưới giới hạn định lượng

N/A có nghĩa là Không áp dụng

△ CNAS

☆ có nghĩa là thử nghiệm được ký hợp đồng phụ với tập đoàn Eurofins

◎ có nghĩa là cuộc thử nghiệm được thực hiện theo hợp đồng phụ bên ngoài nhóm Eurofins

※ có nghĩa là phép thử được phân tích tại địa điểm thử hai của công ty, các phương tiện khác được phân tích tại địa điểm đầu tiên.

Kết quả của Tổng hợp chất được tính từ kết quả của từng hợp chất được định lượng theo quy định

Mô tả mẫu và thông tin được Khách hàng cung cấp. Eurofins không chịu trách nhiệm xác minh tính chính xác, phù hợp, đầy đủ và/hoặc đầy đủ của thông tin do Khách hàng cung cấp.

Kết quả phân tích ở đây chỉ áp dụng cho (các) mẫu được thử nghiệm.

Báo cáo phân tích này sẽ không được trích dẫn hoặc sửa đổi nếu không có sự chấp thuận trước bằng văn bản của Eurofins. Toàn bộ báo cáo đều được sử dụng

(Các) kết quả chỉ dành cho khách hàng sử dụng nội bộ và không được công khai làm bằng chứng. Nếu không có sự cho phép bằng văn bản của Eurofins, bất kỳ bên nào đều bị cấm sử dụng kết quả kiểm tra và báo cáo để công khai, khuyến mãi hoặc tiếp thị.

Các Điều khoản và Điều kiện chung của Eurofins áp dụng cho báo cáo phân tích này.

Thay mặt Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd

**KẾT THÚC BÁO CÁO**

(Đã đóng dấu)

**Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd**

Địa chỉ I: Phòng 201, Tòa nhà C, Số 48, Đường Nanxiang 3, Thành phố Science, Huyện Hoàng Phố, Quảng Châu, Quảng Đông, Trung Quốc

Địa chỉ II: Phòng 301, Số 76, Đường Liangping, Liaobu, Dongguan, Quảng Đông, Trung Quốc

Điện thoại +86 020 82180865

[www.eurofins.cn](http://www.eurofins.cn)

[MÃ QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

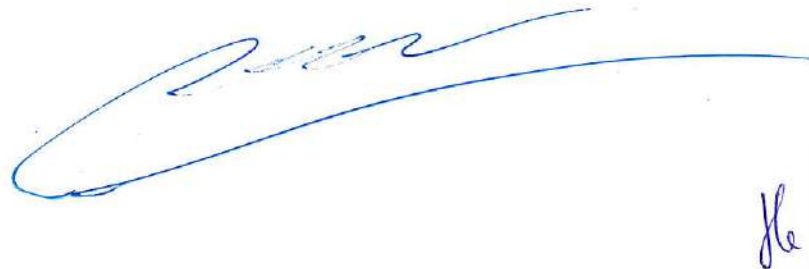
## Chú thích báo cáo kiểm định 727-2024-00003349

Trang 1/1

Để thuận tiện cho việc nghiên cứu khoa học, giảng dạy, kiểm soát chất lượng nội bộ của doanh nghiệp, nghiên cứu và phát triển sản phẩm của doanh nghiệp, các mục sau được giải thích theo Q/YPLX 0002S-2023, xem bảng sau để biết chi tiết.

| STT | Danh mục                       | Phương pháp phát hiện | Đơn vị | Kết quả                                               | LOQ/LOD | Quy cách                                              | Tuân thủ |
|-----|--------------------------------|-----------------------|--------|-------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------|----------|
| 1   | Màu sắc                        | Q/YPLX 0002S-2023     | /      | Màu sắc đặc trưng của sản phẩm                        | /       | Màu sắc đặc trưng của sản phẩm                        | Tuân thủ |
| 2   | Hương vị                       | Q/YPLX 0002S-2023     | /      | Hương vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác | /       | Hương vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác | Tuân thủ |
| 3   | Hình thái kết cấu của sản phẩm | Q/YPLX 0002S-2023     | /      | Kết cấu đặc trưng của sản phẩm, không có nấm mốc      | /       | Kết cấu đặc trưng của sản phẩm, không có nấm mốc      | Tuân thủ |
| 4   | Tạp chất                       | Q/YPLX 0002S-2023     | /      | Không thấy có tạp chất                                | /       | Không thấy có tạp chất                                | Tuân thủ |

Kết thúc



4102  
N PE  
G C  
N VI  
T.P

**Mẫu lời chứng của công chứng viên đối với bản dịch**

**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 10 tháng 05 năm 2024

Tại: Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại: số 184 (Tầng trệt, Tầng Lửng, Phòng 102 – Lầu 1) Dương Bá Trạc, Phường 02, Quận 8, Thành phố. Hồ Chí Minh.

Tôi ..... *Ngô Thủy Liễu* ....., công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

**CHỨNG NHẬN:**

- Bản dịch này do Ông/Bà : Đinh Thị Hòe , cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, tỉnh (thành phố): Thành phố Hồ Chí Minh. Dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của Ông/Bà : Đinh Thị Hòe;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành *02* bản chính, mỗi bản gồm *4* tờ, *4* ..trang.

Số công chứng *3291*, quyền số *01*../*2024*TP/CC-SCC/BD

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Thủy Liễu*



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L13734

## Analytical Report

|                 |                    |             |             |
|-----------------|--------------------|-------------|-------------|
| Sample Code     | 727-2024-00003349  | Report date | 15-Mar-2024 |
| Certificate No. | AR-24-R2-003429-01 |             |             |



Hunan La Xi Ai Food Co., Ltd.  
Pingjiang High-tech Industrial Park,  
Pingjiang County, Yueyang City, Hunan Province,  
China

|                          |                                                                                                                                                                                                           |               |       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| Sample Code:             | 727-2024-00003349                                                                                                                                                                                         |               |       |
| Sample described as:     | JIN'S JINZAI FLAVORED KONJAC SPICY FLAVOR<br>Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD.<br>Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam |               |       |
| Sample Packaging:        | Sealed plastic bag                                                                                                                                                                                        |               |       |
| Analysis Type:           | Consignment Testing                                                                                                                                                                                       |               |       |
| Sample reception date:   | 28-Feb-2024                                                                                                                                                                                               |               |       |
| Analysis Starting Date:  | 28-Feb-2024                                                                                                                                                                                               |               |       |
| Analysis Ending Date:    | 14-Mar-2024                                                                                                                                                                                               |               |       |
| Arrival Temperature (°C) | 14.8                                                                                                                                                                                                      | Sample Weight | 1.1kg |
| Sample Condition         | Solid                                                                                                                                                                                                     |               |       |

|         |                                                                    | Results      | Unit       | LOQ   | LOD   |
|---------|--------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-------|-------|
| △ R2208 | Moisture Method: GB 5009.3-2016 First method                       |              |            |       |       |
|         | Moisture                                                           | 75.6         | g/100 g    | 0.1   |       |
| △ R2229 | Ash Method: GB 5009.4-2016 First method                            |              |            |       |       |
|         | Ash                                                                | 2.9          | g/100 g    | 0.1   |       |
| △ R220B | Protein Method: GB 5009.5-2016 First method                        |              |            |       |       |
|         | Protein                                                            | 1.34         | g/100 g    |       | 0.008 |
| △ R220D | Total fat Method: GB 5009.6-2016 Second method                     |              |            |       |       |
|         | Total fat                                                          | 4.2          | g/100 g    | 0.1   |       |
| △ R2200 | Carbohydrates Method: GB/Z 21922-2008                              |              |            |       |       |
|         | Total carbohydrates                                                | 16.0         | g/100 g    |       |       |
| R2201   | Energy Method: GB/Z 21922-2008                                     |              |            |       |       |
|         | Energy (calculated)                                                | 107          | kcal/100 g |       |       |
| △ R224F | Lead (Pb) Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014    |              |            |       |       |
|         | Lead (Pb)                                                          | <0.05        | mg/kg      | 0.05  |       |
| △ R2238 | Arsenic (As) Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014 |              |            |       |       |
|         | Arsenic (As)                                                       | <0.005       | mg/kg      | 0.005 |       |
| △ R225K | Sodium (Na) Method: GB 5009.268-2016 First method                  |              |            |       |       |
|         | Sodium (Na)                                                        | 1140         | mg/100 g   | 0.3   | 0.1   |
| △ R221Z | Sugar profile Method: GB 5009.8-2016 1st Method                    |              |            |       |       |
|         | Fructose                                                           | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Glucose                                                            | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Lactose                                                            | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Maltose                                                            | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.  
Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,  
Science City, Huangpu District,  
Guangzhou, Guangdong, China  
Site II: Room 301, No. 6, Liangping Road, Liaobu,  
Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865  
www.eurofins.cn

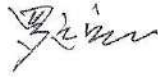


Scan QR code to view report



|                                                                           | Results | Unit    | LOQ  | LOD |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|---------|------|-----|
| Sucrose                                                                   | 3.1     | g/100 g |      | 0.2 |
| △ R22FT Total sugar Method: GB 5009.8-2016 1st Method                     |         |         |      |     |
| Total sugar (the sum of fructose, glucose, lactose, maltose, and sucrose) | 3.1     | g/100 g |      |     |
| △ Y3018 Acid insoluble ash Method: GB 5009.4-2016 3rd method              |         |         |      |     |
| Acid insoluble ash                                                        | <0.1    | g/100 g | 0.1  |     |
| △ Y301L Reducing sugar Method: GB 5009.7-2016 First method                |         |         |      |     |
| Reducing sugars (calculate as glucose)                                    | 0.32    | g/100 g | 0.25 |     |
| △ R2100 Aerobic plate count Method: ISO 4833-1:2013                       |         |         |      |     |
| Aerobic plate count                                                       | <10     | cfu/g   |      |     |
| △ R2106 Coliform Method: ISO 4832:2006                                    |         |         |      |     |
| Coliforms                                                                 | <10     | cfu/g   |      |     |
| R2315 Staphylococcus aureus Method: US FDA BAM Chapter 12, Mar 2016       |         |         |      |     |
| Staphylococcus aureus                                                     | <10     | cfu/g   |      |     |

## SIGNATURE



Ryan Luo  
Authorized Signatory

## EXPLANATORY NOTE

Not Detected means the result is less than LOD

LOQ: Limit of Quantification

&lt; LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

× means the test is analyzed at the second site of the company, other means analyzed at the first site

Sum compounds results are calculated from the results of each quantified compound as set by regulation

The sample description and information are provided by the Client. Eurofins is not responsible for verifying the accuracy, relevancy, adequacy and/or completeness of the information provided by the Client.

The analytical result herein is applicable for the sample(s) tested only.

This analytical report shall not be excerpted or modified without prior written approval from Eurofins. The report shall be utilized in full.

The result(s) is(are) only for internal use by the client and not for publicly available as evidence. Without the written permission of Eurofins, any party is prohibited from using the test results and the report for publicity or promotions or marketing.

The Eurofins General Terms and Conditions apply to this analytical report.

For and on behalf of Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

END OF REPORT

技术服务


检验检测专用  
Laboratory Testing Se

100% SERVICE

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.  
Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,  
Science City, Huangpu District,  
Guangzhou, Guangdong, China  
Site II: Room 301, No.76, Jiangping Road, Liaobu,  
Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865  
www.eurofins.cn


Scan QR code to view report

## Explanation of the 727-2024-00003349 test report

Page 1 of 1

In order to facilitate scientific research, teaching, internal quality control of enterprises, research and development of enterprise products, the following items are explained according to Q/YPLX 0002S-2023, see the following table for details.

| No. | Item                      | Detection method  | Unit | Result                                                   | LOQ/LOD | Specification                                            | Compliance |
|-----|---------------------------|-------------------|------|----------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------|------------|
| 1   | Color                     | Q/YPLX 0002S-2023 | /    | The colour that is supposed to have                      | /       | The colour that is supposed to have                      | Compliance |
| 2   | Taste and smell           | Q/YPLX 0002S-2023 | /    | The flavour and aroma that is supposed to have, no odour | /       | The flavour and aroma that is supposed to have, no odour | Compliance |
| 3   | Organizational morphology | Q/YPLX 0002S-2023 | /    | The texture that is supposed to have, no mold            | /       | The texture that is supposed to have, no mold            | Compliance |
| 4   | Impurity                  | Q/YPLX 0002S-2023 | /    | no visible foreign matter                                | /       | no visible foreign matter                                | Compliance |

The End