

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

\*\*\*

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **KỆO DẪO TRÁI CÂY DR. BEAR HÌNH SALAD TRÁI CÂY**

**TCCS 69/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)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 69/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:** Kẹo dẻo trái cây Dr. Bear hình salad trái cây

**2. Thành phần:** Sirô glucose, đường, gelatin, nước ép táo cô đặc, chất điều chỉnh độ acid (330), chất làm dày (440), chất làm bóng (903), hương liệu tổng hợp (vải, dưa, nho, dâu tây, táo, cam), phẩm màu tổng hợp (102, 129, 110, 133).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

**a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):**

1,5 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

**b) Chất liệu bao bì:**

Sản phẩm được đóng gói:

+ Bao bì bên trong: BOPP28/PP25

+ Bao bì bên ngoài: BOPP19/PP20

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

Nhà sản xuất: DONGGUAN HSU CHI FOOD CO., LTD.

Địa chỉ: No. 29 Shichang Road, Dongcheng Street, Dongguan City, Guangdong 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 “Kẹo dẻo trái cây Dr. Bear hình salad trái cây” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, 2.26, 3.32, 4.11).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019 - 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 13 tháng 10 năm 2024**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
  
**NI CHIH HAO**



## KẸO DẪO TRÁI CÂY DR.BEAR HÌNH SALAD TRÁI CÂY

**Thành phần:** Sirô glucose, đường, gelatin, nước ép táo cô đặc, chất điều chỉnh độ acid (330), chất làm dày (440), chất làm bóng (903), hương liệu tổng hợp (vài, dứa, nho, dâu tây, táo, cam), phẩm màu tổng hợp (102, 129, 110, 133).

**Khối lượng tịnh:** 1,5 kg

**NSX:** 24 tháng trước HSD

**HSD:** Xem trên bao bì.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời và nhiệt độ trên 36°C.

**Hướng dẫn sử dụng:** Ăn liền sau khi mở bao bì.

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có thể chứa sữa và trứng.

**Nhà sản xuất:** DONGGUAN HSU CHI FOOD CO., LTD.

**Địa chỉ:** No. 29 Shichang Road, Dongcheng Street, Dongguan City, Guangdong 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

**TCCS 69/VDN/2024**

### Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g)

|               |   |          |
|---------------|---|----------|
| Năng lượng    | ≤ | 384 kcal |
| Chất đạm      | ≥ | 5,6 g    |
| Carbohydrat   | ≥ | 57,4 g   |
| Chất béo      | ≤ | 0,5 g    |
| Natri         | ≤ | 57,6 mg  |
| Đường tổng số | ≤ | 68,4 g   |



**NI CHIH HAO**

?

**(Mẫu và Thông tin Khách hàng):**

(Tên mẫu): Kẹo dẻo trái cây Dr.BEAR hình salad trái cây

(Thương hiệu): DR.Bear

(Thông số kỹ thuật, Loại): 5kg

(Ngày sản xuất/ Số lô): 20240821

(Loại mẫu): kẹo cao su hỗn hợp gelatin hóa

(Xếp hạng mẫu): -----

(Trạng thái mẫu): (Tốt)

(Số lượng mẫu): 5 gói

(Nhà sản xuất): DONGGUAN HSU CHI FOOD CO.,LTD.

(Địa chỉ của Nhà sản xuất): NO. 29 SHICHANG ROAD, DONGCHENG, DONGGUAN, GUANGDONG, CHINA

(Khách hàng): DONGGUAN HSU CHI FOOD CO.,LTD.

(Thông tin liên hệ của Khách hàng): NO. 29 SHICHANG ROAD, DONGCHENG, DONGGUAN, GUANGDONG, CHINA

(Ghi chú):

(Nhà nhập khẩu): CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

(Thông tin liên hệ của Khách hàng): Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

**(Thông tin thử nghiệm):**

(Phương thức nhận mẫu): (Giao mẫu)

(Loại hình thử nghiệm): (Ủy thác)

(Ngày nhận): 23/08/2024

(Ngày thử nghiệm): từ 23/08/2024 (đến) 08/10/2024

(Tiêu chuẩn thử nghiệm): SB/T 10021-2017, GB 28050-2011

SB/T 10021-2017 Kẹo gelatin hóa, GB 28050-2011 Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia--

Tiêu chuẩn chung ghi nhãn dinh dưỡng cho thực phẩm đóng gói sẵn

**(Kết luận thử nghiệm):**

Hàng hóa được thử nghiệm Số 1 ~ Số 5 của mẫu này đáp ứng yêu cầu của SB/T 10021-2017 Kẹo gelatin hóa, Số 6 ~ Số 21 chỉ cung cấp dữ liệu thử nghiệm.

(Ngày cấp): 08/10/2024

Người ký được ủy quyền

Kiểm toán viên

Người lập

Địa chỉ phòng thí nghiệm: Building 4, No. 1, Keji 10th Road, Songshan Lake, Dongguan, Guangdong. Điện thoại: 0769-23077777. Fax: 0769-23077033.

## Báo cáo Thử nghiệm

SỐ: 2413263W1

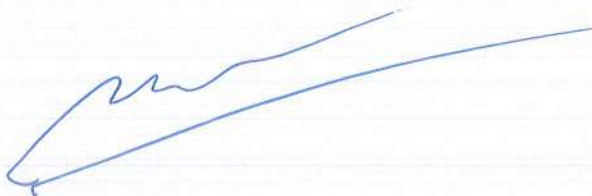
| Stt | Mục                                         | Yêu cầu kỹ thuật                                                | Kết quả thử nghiệm                  | Kết luận       | Phương pháp thử nghiệm                                      |
|-----|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------|
| 1   | Hao hụt khối lượng khi sấy g/100g           | $\leq 35,0$                                                     | 14,5                                | Đạt tiêu chuẩn | SB/T 10021-2017<br>Phụ lục A                                |
| 2   | Đường khử (tính theo glucose) g/100g        | $\geq 10,0$                                                     | 22,4                                | Đạt tiêu chuẩn | GB 5009.7-2016<br>phương pháp thứ nhất                      |
| 3   | Chì (Pb) mg/kg                              | $\leq 0.5$                                                      | $< 0,1$                             | Đạt tiêu chuẩn | GB 5009.12-2023<br>phương pháp thứ nhất                     |
| 4   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g          | n=5,c=2,<br>m=10 <sup>4</sup> CFU/g,<br>M=10 <sup>5</sup> CFU/g | $< 10, < 10, 25,$<br>$< 10, < 10$   | Đạt tiêu chuẩn | GB 4789.2-2022                                              |
| 5   | Coliforms CFU/g                             | n=5,c=2,<br>m=10CFU/g,<br>M=10 <sup>2</sup> CFU/g               | $< 10, < 10, < 10,$<br>$< 10, < 10$ | Đạt tiêu chuẩn | GB 4789.3-2016<br>phương pháp thứ hai                       |
| 6   | Tổng lượng đường (tính theo glucose) g/100g | /                                                               | 57,0                                | /              | GB 5009.8-2023<br>phương pháp thứ ba                        |
| 7   | Tro không tan trong axit g/100g             | /                                                               | $< 0,1$                             | /              | GB 5009.4-2016<br>phương pháp thứ ba                        |
| 8   | Arsenic(As) mg/kg                           | /                                                               | $< 0,1$                             | /              | GB 5009.11-2024<br>phương pháp đầu tiên trong phần thứ nhất |
| 9   | Cadimi (Cd) mg/kg                           | /                                                               | $< 0,01$                            | /              | GB 5009.15-2023<br>phương pháp thứ nhất                     |
| 10  | Thủy ngân (Hg) mg/kg                        | /                                                               | $< 0,01$                            | /              | GB 5009.17-2021<br>phương pháp đầu tiên trong phần thứ nhất |
| 11  | Nấm mốc CFU/g                               | /                                                               | $< 10$                              | /              | GB 4789.15-2016<br>phương pháp thứ nhất                     |
| 12  | Nấm men CFU/g                               | /                                                               | $< 10$                              | /              | GB 4789.15-2016                                             |

|    |                               |   |      |   |                                         |
|----|-------------------------------|---|------|---|-----------------------------------------|
|    |                               |   |      |   | phương pháp thứ nhất                    |
| 13 | Staphylococcus aureus CFU/g   | / | <10  | / | GB 4789.10-2016<br>phương pháp thứ hai  |
| 14 | Escherichia coli CFU/g        | / | <10  | / | GB 4789.38-2012<br>phương pháp thứ hai  |
| 15 | Clostridium perfringens CFU/g | / | <10  | / | GB 4789.13-2012                         |
| 16 | Bacillus cereus CFU/g         | / | <10  | / | GB 4789.14-2014<br>phương pháp thứ nhất |
| 17 | Năng lượng kcal/100g          | / | 348  | / | GB 28050-2011                           |
| 18 | Chất đạm g/100g               | / | 7,46 | / | GB 5009.5-2016<br>phương pháp thứ nhất  |
| 19 | Chất béo g/100g               | / | 0,2  | / | GB 5009.6-2016<br>phương pháp thứ hai   |
| 20 | Carbohydrat g/100g            | / | 78,0 | / | GB 28050-2011                           |
| 21 | Natri mg/100g                 | / | 22,0 | / | GB 5009.91-2017<br>phương pháp thứ nhất |

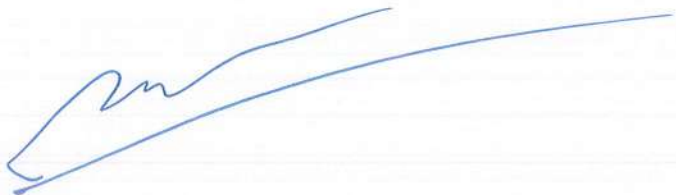
(Ghi chú): 1, Tro không tan trong axit là hàm lượng tro không tan trong 10%HCl.

2, GB 4789.38-2012, 10CFU/g. Theo tiêu chuẩn phương pháp phát hiện GB 4789.38-2012, kết quả Escherichia coli được báo cáo là dưới 10CFU/g khi tất cả các đĩa pha loãng không có khuẩn lạc phát triển.

(Kết thúc)




1. Bất kỳ báo cáo nào không có chữ ký của người phê duyệt có thẩm quyền, hoặc bị thay đổi mà không được phép, hoặc không có "Dấu kiểm tra/thử nghiệm chuyên dụng" và dấu niêm phong đều được coi là không hợp lệ. Không được phép sao chép, trích đoạn một phần hoặc thay đổi nội dung của báo cáo nếu không có sự cho phép bằng văn bản của phòng thí nghiệm.
2. Kết quả thử nghiệm được trình bày trong báo cáo chỉ áp dụng cho mẫu được thử nghiệm. Thông tin sản phẩm và thông tin người nộp đơn được cung cấp bởi khách hàng và phòng thí nghiệm không chịu trách nhiệm về tính hợp lệ và chính xác của những thông tin này.
3. Bất kỳ việc sử dụng kết quả thử nghiệm trong phòng thí nghiệm cho mục đích quảng cáo vật liệu hoặc sản phẩm được thử nghiệm đều phải có sự chấp thuận bằng văn bản của phòng thí nghiệm.
4. Báo cáo không phải CMA do phòng thí nghiệm cấp chỉ được phép được khách hàng sử dụng làm tài liệu tham khảo nội bộ và không được sử dụng cho mục đích trưng bày công khai.
5. Nếu khách hàng không đưa ra bất kỳ phản đối trong vòng 15 ngày sau khi nhận báo cáo, thì khách hàng sẽ được coi như đã chấp nhận kết quả báo cáo.
6. Phòng thí nghiệm không chịu trách nhiệm thu hồi phiên bản điện tử của báo cáo gốc khi có bất kỳ sửa đổi nào. Người nộp đơn có trách nhiệm cung cấp phiên bản đã sửa đổi cho bất kỳ bên nào muốn sử dụng.
7. Nếu không có giải thích khác, các quy tắc quyết định về tuyên bố sự phù hợp của kết quả thử nghiệm trong báo cáo sẽ tuân theo "quy tắc quyết định chấp thuận đơn giản" (tức là phương pháp so sánh giá trị đầy đủ tại GB/T 8170) trong hướng dẫn vận hành phòng thí nghiệm "quy tắc quyết định sự phù hợp của kết quả thử nghiệm".
8. Địa chỉ phòng thí nghiệm: Building 4, No. 1, Keji 10th Road, Songshan Lake, Dongguan, Guangdong.  
Điện thoại: 0769-23077777. Fax: 0769-23077033.



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

**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 14 tháng 10 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 Chứng Liễn*....., 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 ..*5*.. tờ, ..*5*... trang.

Số công chứng *M052*, quyển số 02/2024 TP/CC-SCC/BD

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Chứng Liễn*



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L6255

中食检测研究院有限公司  
China Foods Detection and Research Institute Co.,Ltd

## 检 验 报 告

Test Report

第 1 页/共 4 页

NO.: 2413263W1

### 样品及委托方信息 (Sample and Client Information):

样品名称 (Sample Name): 熊博士透明橡皮糖水果沙拉 (凝胶糖果) Dr.BEAR Fruit Salad Shape Juice Gummy  
商标 (Trademark): 熊博士 DR.Bear  
规格型号 (Specification,Type): 5kg  
生产日期/批号 (Production Date / Batch No.): 20240821  
样品类型 (Sample Type): 混合胶型橡皮糖 mixed gum gelatinized candy  
样品等级 (Sample Grade): ----  
样品状态 (Sample Status): 完好(Fine)  
样品数量 (Sample Quantity): 5 包 5packs  
生产单位 (Manufacturer): 东莞徐记食品有限公司 DONGGUAN HSU CHI FOOD CO.,LTD.  
生产单位地址 (Address of Manufacturer): 广东省东莞市东城街道狮长路 29 号 NO. 29 SHICHANG ROAD, DONGCHENG, DONGGUAN, GUANGDONG, CHINA  
委托方 (Client): 东莞徐记食品有限公司 DONGGUAN HSU CHI FOOD CO.,LTD.  
委托方联络信息 (Contact Information of Client): 广东省东莞市东城街道狮长路 29 号 NO. 29 SHICHANG ROAD, DONGCHENG, DONGGUAN, GUANGDONG, CHINA  
备注 (Remarks):  
进口商 (Importer): VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP.,LTD.  
进口商联络信息 (Contact Information of Client): National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, DongNai Province, Vietnam

### 检验信息 (Test Information):

来样方式 (Mode of Sample Arrival): 送样(Deliver)  
检验类别 (Test Type): 委托检验(Entrust)  
收样日期 (Date Received): 2024-08-23  
检验日期 (Test Date): 2024-08-23 至 (to) 2024-10-10  
检验依据 (Test Standard): SB/T 10021-2017《糖果 凝胶糖果》, GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》  
SB/T 10021-2017 *Gelatinized candy*, GB 28050-2011 *National Food Safety Standard--General Standard for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods*

### 检验结论 (Test Conclusion):

该样品所检项目中第 1~5 项符合 SB/T 10021-2017《糖果 凝胶糖果》要求, 第 6~21 项只提供数据。  
Tested item(s) No. 1 ~ No. 5 of this sample meet(s) the requirement(s) of SB/T 10021-2017 *Gelatinized candy*, No. 6 ~ No. 21 only provide(s) test data.

签发日期 (Date of Issue): 2024-10-10

授权签字人:  
Authorized Signatory

陈秋明 (微生物)  
李文明 (微生物)

审核:  
Auditor

邓嘉丽

编制:  
Editor

符剑恒

实验室地址: 广东省东莞市松山湖园区科技十路1号4栋。联系电话: 0769-23077777, 传真: 0769-23077033。  
Laboratory address: Building 4, No. 1, Keji 10th Road, Songshan Lake, Dongguan, Guangdong. Tel.: 0769-23077777. Fax: 0769-23077033.

检 验 报 告  
Test Report

第 2 页/共 4 页

NO.: 2413263W1

| 序号<br>No. | 项目<br>Item                                                  | 技术要求<br>Technical Requirement                                | 检测结果<br>Test Result                 | 单项结论<br>Conclusion | 检测方法<br>Test Method                                         |
|-----------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1.        | 干燥失重 g/100g<br>Loss on drying                               | $\leq 35.0$                                                  | 14.5                                | 合格<br>Qualified    | SB/T 10021-2017<br>附录 A Appendix A                          |
| 2.        | 还原糖(以葡萄糖计) g/100g<br>Reducing sugar(calculating by glucose) | $\geq 10.0$                                                  | 22.4                                | 合格<br>Qualified    | GB 5009.7-2016<br>第一法<br>the first method                   |
| 3.        | 铅(以 Pb 计) mg/kg<br>Lead(Pb)                                 | $\leq 0.5$                                                   | $< 0.1$                             | 合格<br>Qualified    | GB 5009.12-2023<br>第一法<br>the first method                  |
| 4.        | 菌落总数 CFU/g<br>Aerobic plate count                           | $n=5, c=2,$<br>$m=10^4\text{CFU/g},$<br>$M=10^5\text{CFU/g}$ | $< 10, < 10, 25,$<br>$< 10, < 10$   | 合格<br>Qualified    | GB 4789.2-2022                                              |
| 5.        | 大肠菌群 CFU/g<br>Coliforms                                     | $n=5, c=2,$<br>$m=10\text{CFU/g},$<br>$M=10^2\text{CFU/g}$   | $< 10, < 10, < 10,$<br>$< 10, < 10$ | 合格<br>Qualified    | GB 4789.3-2016<br>第二法<br>the second method                  |
| 6.        | 总糖(以葡萄糖计) g/100g<br>Total sugar(calculating by glucose)     | /                                                            | 57.0                                | /                  | GB 5009.8-2023<br>第三法<br>the third method                   |
| 7.        | 酸不溶性灰分 g/100g<br>Acid-insoluble ash                         | /                                                            | $< 0.1$                             | /                  | GB 5009.4-2016<br>第三法<br>the third method                   |
| 8.        | 砷(以 As 计) mg/kg<br>Arsenic(As)                              | /                                                            | $< 0.1$                             | /                  | GB 5009.11-2024<br>第一篇第一法<br>the first method in first part |
| 9.        | 镉(以 Cd 计) mg/kg<br>Cadmium(Cd)                              | /                                                            | $< 0.01$                            | /                  | GB 5009.15-2023<br>第一法<br>the first method                  |
| 10.       | 汞(以 Hg 计) mg/kg<br>Hydrargyrum (Hg)                         | /                                                            | $< 0.01$                            | /                  | GB 5009.17-2021<br>第一篇第一法<br>the first method in first part |
| 11.       | 霉菌 CFU/g<br>Mould                                           | /                                                            | $< 10$                              | /                  | GB 4789.15-2016<br>第一法<br>the first method                  |
| 12.       | 酵母 CFU/g<br>Yeast                                           | /                                                            | $< 10$                              | /                  | GB 4789.15-2016<br>第一法<br>the first method                  |
| 13.       | 金黄色葡萄球菌 CFU/g<br>Staphylococcus aureus                      | /                                                            | $< 10$                              | /                  | GB 4789.10-2016<br>第二法<br>the second method                 |



## 检 验 报 告

### Test Report

第 3 页/共 4 页

NO.: 2413263W1

| 序号<br>No.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 项目<br>Item                        | 技术要求<br>Technical Requirement | 检测结果<br>Test Result | 单项结论<br>Conclusion | 检测方法<br>Test Method                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------------------------|
| 14.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 大肠埃希氏菌<br>Escherichia coli        | CFU/g<br>/                    | <10                 | /                  | GB 4789.38-2012<br>第二法<br>the second method |
| 15.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 产气荚膜梭菌<br>Clostridium perfringens | CFU/g<br>/                    | <10                 | /                  | GB 4789.13-2012                             |
| 16.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 蜡样芽胞杆菌<br>Bacillus cereus         | CFU/g<br>/                    | <10                 | /                  | GB 4789.14-2014<br>第一法<br>the first method  |
| 17.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 能量<br>Energy                      | kcal/100g<br>/                | 348                 | /                  | GB 28050-2011                               |
| 18.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 蛋白质<br>Protein                    | g/100g<br>/                   | 7.46                | /                  | GB 5009.5-2016<br>第一法<br>the first method   |
| 19.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 脂肪<br>Fat                         | g/100g<br>/                   | 0.2                 | /                  | GB 5009.6-2016<br>第二法<br>the second method  |
| 20.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 碳水化合物<br>Carbohydrate             | g/100g<br>/                   | 78.0                | /                  | GB 28050-2011                               |
| 21.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 钠<br>Sodium                       | mg/100g<br>/                  | 22.0                | /                  | GB 5009.91-2017<br>第一法<br>the first method  |
| 备注 (Remarks): 1、酸不溶性灰分是指 10%盐酸中不溶灰分含量。Acid insoluble ash refers to insoluble ash content in 10%HCl.<br>2、按照检测方法标准 GB 4789.38-2012, 当所有稀释度平板均无菌落生长, 大肠埃希氏菌结果报告为小于 10CFU/g。 According to the detection method standard GB 4789.38-2012, the result of Escherichia coli is reported to be less than 10CFU/g when all dilution plates are free of colony growth. |                                   |                               |                     |                    |                                             |

报告结束 (The end)



## 声 明 Statement

第 4 页/共 4 页

NO.: 2413263W1

1. 报告无授权签字人签字，或涂改，或未盖本实验室“检验检测专用章”及骑缝章无效。未经本实验室许可，不得部分复印、摘用或篡改本报告内容。

Any report having not been signed by authorized approver, or having been altered without authorization, or having not been stamped by both the "Dedicated Testing/Inspection Stamp" and the sealing stamp is deemed to be invalid. Copying or excerpting portion of, or altering the content of the report is not permitted without the written authorization of the laboratory.

2. 送样委托检验结果仅对来样有效。委托检验的样品信息及委托方信息均由委托方填写，本实验室不对其真实性及准确性负责。

The test results presented in the report apply only to the tested sample. The product information and the applicant information are provided by the customer and the laboratory assumes no responsibility for their validity and accuracy.

3. 未经本实验室书面同意，样品委托人不得擅自使用检验结果进行不当宣传。

Any use of the laboratory test result for advertisement of the tested material or product must be approved in writing by the laboratory.

4. 无CMA标志的报告，仅供使用方内部参考，不具有对社会的证明作用。

The non-CMA report issued by the laboratory is only permitted to be used by the client as internal reference use and shall not be used for public demonstration purpose.

5. 委托方收到报告十五日内未提出异议的，视为认可该报告结果。

If the client does not raise any objection within 15 days after receiving the report, it shall be deemed to recognize the report results.

6. 电子版报告更改后将不被追回，委托方有义务将更改后的报告提供给使用原报告的相关方。

The laboratory is not responsible for recalling the electronic version of the original report when any revision is made to them. The applicant assumes the responsibility of providing the revised version to any interested party who uses them.

7. 若无特别说明，报告中关于检测结果的符合性声明所采用的判定规则，按照本实验室作业指导书《检测结果符合性的判定规则》中“简单接受判定规则”（即GB/T 8170中全数值比较法）。

If there is no special explanation, the decision rules for the declaration of conformity of test results in the report is in accordance with the "simple acceptance decision rules" (i.e. the full value comparison method in GB/T 8170) in the laboratory operation instruction "decision rules for conformity of test results".

8. 实验室地址：广东省东莞市松山湖园区科技十路1号4栋。联系电话：0769-23077777，传真：0769-23077033。

Laboratory address: Building 4, No. 1, Keji 10th Road, Songshan Lake, Dongguan, Guangdong. Tel.: 0769-23077777. Fax: 0769-23077033.

