

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

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

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 NAME	劲仔魔芋-中盒内袋-香辣味	尺寸 SIZE	长(65mm) X 高(145mm)
材质 MATERIAL	铝箔袋	工艺 LAYOUT	专色垫白印刷, 过哑油
颜色 COLOUR	CMYK ■ PANTONE 1655 C ■ PANTONE 164 C ■ PANTONE 4625 C		

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

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

品名 NAME	劲仔魔芋-中盒-香辣味	尺寸 SIZE	长(165mm) X 宽(65mm) X 高(145mm)
材质 MATERIAL	白卡纸	工艺 CRAFT	烫金+击凸+UV
颜色 COLOR	CMYK PANTONE 1655 C PANTONE 164 C PANTONE 7562 C		



CÔNG TY
 CỔ PHẦN
 HỮU HẠN
 VEDAN
 VIỆT NAM
 NGUYỄN HAO

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 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:	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

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



6 937623 402574 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

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 Xuất khẩu đến: 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 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 thử nhất Độ ẩm	75.6	g/100 g	0.1	
Δ R2229 Phương pháp xác định tro: GB 5009.4-2016 Phương pháp thử nhất Tro	2.9	g/100 g	0.1	
Δ R220B Phương pháp xác định chất đạm: GB 5009.5-2016 Phương pháp thử 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 thử 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 thử nhất Muối (Na)	1140	mg/100 g	0.3	0.1
Δ R221Z Phương pháp phân tích đường: GB 5009.8-2016 Phương pháp thử 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

[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

< 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

[MÃ QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

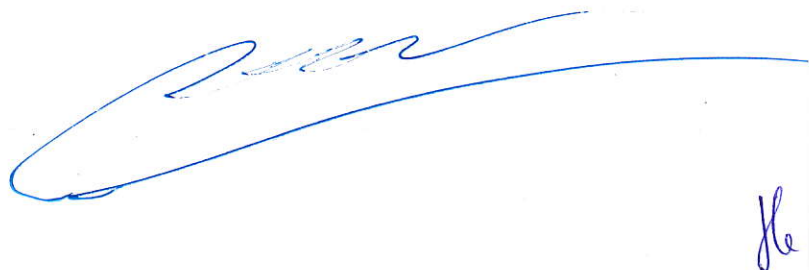
Chú thích báo cáo kiểm định 727-2024-00003349

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



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.

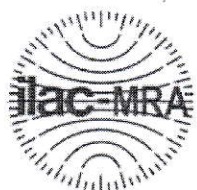
Số công chứng *3291*, quyền số *01*./.../...TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Ngô Thủy Liễu

0065
HỒ CHÍ MINH
T. CƯ
HỒ C



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
Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD.
Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
Sample Packaging: Sealed plastic bag
Analysis Type: Consignation 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

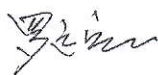


Scan QR code to view report



	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

< LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

△ CNAS

☆ means the test is subcontracted within Eurofins group

◎ means the test is subcontracted outside Eurofins group

× 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

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