

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-338679

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA

Address/ Địa chỉ:

KCN Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Report Issued: 04-Jan-2024

BVAQ Reference: 23-338679

Sample(s) Received: 19-Dec-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 19-Dec-2023 to 04-Jan-2024

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: Đường vàng cô ba

Lab ID: 23-338679-1

Co Ba Gold Sugar

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
Coliforms	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	0	MPN/g	ISO 7251:2005 (TCVN 6846:2007)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Carbohydrate	99.7	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Năng lượng (Calories) *	399	kcal/100 g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số (Total of Aflatoxin content)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07)
Chì (Lead (Pb))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Asen (Arsenic (As))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.01)	mg/kg	AOAC 2013.06
Thủy ngân (Mercury (Hg))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.01)	mg/kg	AOAC 2013.06
Trạng thái (Appearance) *	The crystal form is relatively uniform, dry and without clumping/ Dạng tinh thể tương đối đồng đều, khô và không vón cục	-	Sensory/ Cảm quan

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Màu sắc (Color) *	Brown sugar crystals/ Tinh thể đường có màu nâu	-	Sensory/ Cảm quan
Mùi (Odor) *	No strange odor/ Không có mùi lạ	-	Sensory/ Cảm quan
Vị (Taste) *	Sugar crystals have a sweet taste, no strange taste/ Tinh thể đường có vị ngọt, không có vị lạ	-	Sensory/ Cảm quan
Hàm lượng đường khử tính theo khối lượng (Reducing sugars content) ⁱ	0.16	%	GS1/-5 (2009) ICUMSA
Độ ẩm tính theo khối lượng (Moisture content) ⁱ	0.037	%	GS 2/1/3/9 - 15 (2007) ICUMSA
Hàm lượng sunphua dioxyt (Sulfur dioxide content (SO ₂)) ⁱ	1.99	mg/kg	GS 2/1/7/9-33 (2011) ICUMSA
Hàm lượng sacaroza tính theo khối lượng (Sucrose content) ⁱ	99.6	%	GS 1/2/3/9-1 (2011) ICUMSA
Độ màu ICUMSA (Colour) ⁱ	1.12x10 ³	IU	GS1/3-7 (2011) ICUMSA
Tổng số vi khuẩn hiếu khí (Total mesophilic bacterial count) ⁱ	49	cfu/10 g	GS 2/3-41 (2011) ICUMSA 2017
Nấm mốc (Total moulds) ⁱ	<1	cfu/10 g	GS 2/3-47 (2015) ICUMSA 2017
Nấm men (Total yeasts) ⁱ	<1	cfu/10 g	GS 2/3-47 (2015) ICUMSA 2017
Thử nghiệm GMO (GMO Testing) Phát hiện DNA thực vật dựa vào gen trnL (tRNA-Leu gene) (Detection of plant DNA based on trnL gene (tRNA - Leu gene)) ⁱ	Detected/Phát hiện	-	QTTN/KT3 133:2016 Real time PCR
Phát hiện GMO bằng Phương pháp sàng lọc (Detection of GMO by screening method) Pronoter CaMV 35S	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.01)	%	QTTN/KT3 108:2014, -SDD1:2017 Real time PCR (Ref: QT-ELE-00-004)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP