

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

KẸO ĐẬU PHỘNG HSU FU CHI

TCCS 26/VDN/2025

CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, 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 26/VDN/2025

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, 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:** Kẹo đậu phộng Hsu Fu Chi

2. **Thành phần:** Đậu phộng rang (49,78%), sirô glucose, đường, dầu hạt cải, muối, hương liệu sữa và vani giống tự nhiên.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 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 trong túi nhựa đa lớp PET12/ Milky white PE15/G-VMCPP25, chất liệu tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là G-VMCPP25.

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

Sản xuất tại: 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, kinh doanh sản phẩm “Kẹo đậu



phòng Hsu Fu Chi” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.1).
- 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 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.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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 8 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC


Ni Chih Hao



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: Bánh kẹo	Số: TCCS 26/VDN/2025
	Sản phẩm: KẸO ĐẬU PHỘNG HSU FU CHI	Có hiệu lực kể từ ngày 8/10/2025

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng	Hình dạng nguyên vẹn, kích thước cơ bản đồng đều.
2	Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
4	Vật lạ	Không có

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10

1.3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Phù hợp theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	≤ 652
2	Hàm lượng chất béo	g/100 g	≤ 37,7
3	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100 g	≤ 180
4	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100 g	≥ 39,3
5	Hàm lượng Chất đạm	g/100 g	≥ 10
6	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	≤ 48

1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.1)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4

1.5. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp theo 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).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,5
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

2. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 18 tháng trước HSD.

Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn liền sau khi mở bao bì.
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

4. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa đậu nành, đậu phộng và có thể chứa sữa, hạt điều, hạnh nhân và mè.

5. Nội dung ghi nhãn

Nội dung ghi nhãn phù hợp với:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 8 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

ĐT: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Kẹo đậu phộng Hsu Fu Chi

Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Chỉ tiêu cảm quan (Hình dạng, màu sắc, mùi vị, vật lạ) – Năng lượng – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng Natri (Na) – Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) – Hàm lượng Chất đạm – Hàm lượng đường tổng số – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Coliforms</i> – Hàm lượng Aflatoxin B₁ – Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂) – Hàm lượng Arsen (As) – Hàm lượng Cadimi (Cd) – Hàm lượng Chì (Pb) – Hàm lượng thủy ngân (Hg)	1 lần/năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 8 tháng 10 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

KẸO ĐẬU PHỘNG HSU FU CHI

Thành phần: Đậu phộng rang (49,78%), sirô glucose, đường, dầu hạt cải, muối, hương liệu sữa và vani giống tự nhiên.

Khối lượng tịnh: 1,5 kg

NSX: 18 tháng trước HSD

HSD: Xem trên bao bì

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đậu nành, đậu phộng và có thể chứa sữa, hạt điều, hạnh nhân và mè.

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, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Free Hotline: 1800 599 902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 26/VDN/2025

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)		
--	--	--

Năng lượng	≤	652 kcal
Chất đạm	≥	10 g
Carbohydrat	≥	39,3 g
Chất béo	≤	37,7 g
Natri	≤	180 mg
Đường tổng số	≤	48 g





TESTING CNAS L6255

TRANSLATION
BẢN DỊCH

China Foods Detection and Research Institute Co.,Ltd

Báo cáo Kiểm nghiệm

Số: 2512800W1-3

Thông tin mẫu và khách hàng:

Tên mẫu: Kẹo đậu phộng HSU FU CHI

Thương hiệu: HSU FU CHI

Quy cách, Loại: Cân

Ngày sản xuất / Số lô: 20250714A

Loại mẫu: kẹo giòn

Cấp mẫu: -----

Tình trạng mẫu: Tốt

Số lượng mẫu: 1,5kg

Nhà sản xuất: Dongguan Hsu Chi Food Co.,Ltd.

Địa chỉ nhà sản xuất: No. 29, Shichang Road, Dongcheng Street, Dongguan City, Guangdong Province, China

Khách hàng: Dongguan Hsu Chi Food Co.,Ltd.

Thông tin liên hệ của khách hàng: No. 29, Shichang Road, Dongcheng Street, Dongguan City, Guangdong Province, 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, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Thông tin kiểm nghiệm:

Phương thức nhận mẫu: Giao nhận

Loại kiểm nghiệm: Ủy thác

Ngày nhận mẫu: 31-07-2025

Ngày kiểm nghiệm: 31-07-2025 đến 09-09-2025

Tiêu chuẩn kiểm nghiệm: SB/T 10019-2017 Kẹo giòn, GB 28050-2011 Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia--Tiêu chuẩn chung về ghi nhãn dinh dưỡng cho thực phẩm đóng gói sẵn

Kết luận kiểm nghiệm:

Các chỉ tiêu số 1 đến số 15 của mẫu này đáp ứng yêu cầu của SB/T 10019-2017 Kẹo giòn, các chỉ tiêu số 16 đến số 34 chỉ cung cấp dữ liệu kiểm nghiệm.

Ngày phát hành: 25-09-2025

Ghi chú: Báo cáo này thay thế báo cáo 2512800W1-2, báo cáo 2512800W1-2 không còn hiệu lực.

Người ký duyệt có thẩm quyền
(đã ký tên và đóng dấu)

Người kiểm duyệt
(đã ký tên)

Người soạn thảo
(đã ký tên)

Báo cáo Kiểm nghiệm

Số : 2512800W1-3

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu kỹ thuật	Kết quả kiểm nghiệm	Kết luận	Phương pháp kiểm nghiệm
1.	Màu sắc	Phù hợp với màu sắc của sản phẩm	Đạt yêu cầu	Đạt	SB/T 10019-2017 mục 6.1
2.	Hình dạng	Kích thước cơ bản giống nhau, độ dày đồng đều và không biến dạng rõ rệt	Đạt yêu cầu	Đạt	SB/T 10019-2017 mục 6.1
3.	Kết cấu	Kết cấu giòn và không dính răng	Đạt yêu cầu	Đạt	SB/T 10019-2017 mục 6.1
4.	Mùi vị	Phù hợp với mùi vị của sản phẩm, không có mùi lạ	Đạt yêu cầu	Đạt	SB/T 10019-2017 mục 6.1
5.	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy được bằng mắt thường	Đạt yêu cầu	Đạt	SB/T 10019-2017 mục 6.1
6.	Hao hụt khối lượng khi sấy g/100g	$\leq 4,0$	1,39	Đạt	SB/T 10019-2017 Phụ lục A
7.	Chì (Pb) mg/kg	$\leq 0,5$	$< 0,1$	Đạt	GB 5009.12-2023 phương pháp thứ nhất
8.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	45, 30, 15, 30, 10	Đạt	GB 4789.2-2022
9.	Coliforms CFU/g	n=5, c=2, m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g	$< 10, < 10, < 10,$ $< 10, < 10$	Đạt	GB 4789.3-2016 phương pháp thứ hai
10.	Dư lượng lưu huỳnh dioxit g/kg	$\leq 0,1$	KPH. (giới hạn định lượng: 0,01)	Đạt	GB 5009.34-2022 phương pháp thứ nhất
11.	Kali acesulfam g/kg	$\leq 2,0$	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,0006)	Đạt	GB 5009.140-2023

Báo cáo Kiểm nghiệm

Số : 2512800W1-3

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu kỹ thuật	Kết quả kiểm nghiệm	Kết luận	Phương pháp kiểm nghiệm
12.	Acid benzoic g/kg	$\leq 0,8$	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,005)	Đạt	GB 5009.28-2016 phương pháp thứ nhất
13.	Acid sorbic g/kg	$\leq 1,0$	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,005)	Đạt	GB 5009.28-2016 phương pháp thứ nhất
14.	Natri saccharin (tính theo saccharin) g/kg	Không có	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,005)	Đạt	GB 5009.28-2016 phương pháp thứ nhất
15.	Natri cyclamate (tính theo acid cyclohexyl sulfamic) g/kg	Không có	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,01)	Đạt	GB 5009.97-2023 phương pháp thứ nhất
16.	*Tổng aflatoxin (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) µg/kg	/	KPH.	/	GB 5009.22-2016 phương pháp thứ ba
17.	Aflatoxin B ₁ µg/kg	/	KPH. (giới hạn định lượng: 0,1)	/	GB 5009.22-2016 phương pháp thứ ba
18.	Aflatoxin B ₂ µg/kg	/	KPH. (giới hạn định lượng: 0,03)	/	GB 5009.22-2016 phương pháp thứ ba
19.	Aflatoxin G ₁ µg/kg	/	KPH. (giới hạn định lượng: 0,1)	/	GB 5009.22-2016 phương pháp thứ ba
20.	Aflatoxin G ₂ µg/kg	/	KPH. (giới hạn định lượng: 0,03)	/	GB 5009.22-2016 phương pháp thứ ba

Báo cáo Kiểm nghiệm

Số : 2512800W1-3

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu kỹ thuật	Kết quả kiểm nghiệm	Kết luận	Phương pháp kiểm nghiệm
21.	Cadimi (Cd) mg/kg	/	0,104	/	GB 5009.15-2023 phương pháp thứ nhất
22.	Tổng asen (As) mg/kg	/	< 0,04	/	GB 5009.11-2024 phương pháp thứ nhất phần thứ nhất
23.	Tổng thủy ngân (Hg) mg/kg	/	< 0,01	/	GB 5009.17-2021 phương pháp thứ nhất phần thứ nhất
24.	Năng lượng kcal/100g	/	543	/	GB 28050-2011
25.	Protein g/100g	/	16,6	/	GB 5009.5-2016 phương pháp thứ nhất
26.	Chất béo g/100g	/	31,4	/	GB 5009.6-2016 phương pháp thứ hai
27.	Carbohydrat g/100g	/	49,1	/	GB 28050-2011
28.	Đường tổng số g/100g	/	26,1	/	GB 5009.8-2023 phương pháp thứ nhất
29.	Natri mg/100g	/	105	/	GB 5009.91-2017 phương pháp thứ nhất

Báo cáo Kiểm nghiệm

Số : 2512800W1-3

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu kỹ thuật	Kết quả kiểm nghiệm	Kết luận	Phương pháp kiểm nghiệm
30.	Fructose g/100g	/	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,2)	/	GB 5009.8-2023 phương pháp thứ nhất
31.	Glucose g/100g	/	0,61	/	GB 5009.8-2023 phương pháp thứ nhất
32.	Sucrose g/100g	/	18,6	/	GB 5009.8-2023 phương pháp thứ nhất
33.	Maltose g/100g	/	6,9	/	GB 5009.8-2023 phương pháp thứ nhất
34.	Lactose g/100g	/	KPH. (giới hạn phát hiện: 0,2)	/	GB 5009.8-2023 phương pháp thứ nhất
Kết quả kiểm nghiệm các chỉ tiêu từ 24 đến 29 được hiệu chỉnh theo GB 28050-2011. * Aflatoxin B1 giới hạn định lượng 0,1µg/kg, Aflatoxin B2 giới hạn định lượng 0,03µg/kg, Aflatoxin G1 giới hạn định lượng 0,1µg/kg, Aflatoxin G2 giới hạn định lượng 0,03µg/kg. Kết quả Đường tổng số là tổng của Fructose, Glucose, Sucrose, Maltose và Lactose.					

Hết

Tuyên bố

Số : 2512800W1-3

1. Báo cáo chưa được người phê duyệt có thẩm quyền ký, hoặc bị sửa đổi trái phép, hoặc chưa được đóng dấu "Dấu kiểm nghiệm/kiểm định chuyên dụng" và dấu niêm phong, đều được coi là không hợp lệ. Không được phép sao chép, trích dẫn một phần, hoặc thay đổi nội dung báo cáo nếu không có văn bản cho phép của phòng thí nghiệm.
2. Kết quả kiểm nghiệm trong báo cáo chỉ áp dụng cho mẫu đã kiểm tra. Thông tin sản phẩm và thông tin người yêu cầu do khách hàng cung cấp, phòng thí nghiệm không chịu trách nhiệm về tính hợp lệ và chính xác của các thông tin này.
3. Mọi việc sử dụng kết quả kiểm nghiệm của phòng thí nghiệm để quảng cáo vật liệu hoặc sản phẩm được kiểm nghiệm phải được phòng thí nghiệm phê duyệt bằng văn bản.
4. Báo cáo không có dấu CMA do phòng thí nghiệm phát hành chỉ được phép sử dụng nội bộ cho khách hàng, không được sử dụng với mục đích công khai.
5. Nếu khách hàng không có ý kiến phản hồi trong vòng 15 ngày sau khi nhận báo cáo, coi như đã công 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 sửa đổi. Người yêu cầu chịu trách nhiệm cung cấp bản đã sửa đổi cho các bên liên quan sử dụng báo cáo.
7. Nếu không có giải thích đặc biệt, quy tắc quyết định cho việc công bố kết quả phù hợp của thử nghiệm trong báo cáo dựa theo "quy tắc quyết định chấp nhận đơn giản" (tức là phương pháp so sánh giá trị đầy đủ trong GB/T 8170) trong hướng dẫn thao tác phòng thí nghiệm "quy tắc quyết định phù hợp cho kết quả kiểm 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.

Tôi, Đinh Thị Hòe, CCCD số: 040192044082 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 09/12/2022; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 02 tháng 10 năm 2025

Người dịch



Đinh Thị Hòe

Ngày 02 tháng 10 năm 2025 (Ngày hai, tháng mười, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)
Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại số 184 Dương Bá Trạc, phường Chánh Hưng, thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi *Phạm Minh Ngân* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, thành phố Hồ Chí Minh.

CHỨNG THỰC

Bà Đinh Thị Hòe, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:

0 0 1 8 2 2

Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 02 tháng 10 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



Phạm Minh Ngân



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 6 页

NO.: 2512800W1-3

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

样品名称 (Sample Name): 落花生酥心糖 (酥质糖果) HSU FU CHI Peanut flavor crispy candy
商标 (Trademark): 徐福记 HSU FU CHI
规格型号 (Specification, Type): 散装 Weigh
生产日期/批号 (Production Date / Batch No.): 20250714A
样品类型 (Sample Type): 无皮型酥质糖果 crispy candy
样品等级 (Sample Grade): ----
样品状态 (Sample Status): 完好(Fine)
样品数量 (Sample Quantity): 1.5 千克 1.5kg
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 Street, Dongguan City, Guangdong Province, 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 Street, Dongguan City, Guangdong Province, 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, 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): 2025-07-31
检验日期 (Test Date): 2025-07-31 至 (to) 2025-09-09
检验依据 (Test Standard): SB/T 10019-2017《糖果 酥质糖果》, GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
SB/T 10019-2017 *Crunchy 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 1~15 项符合 SB/T 10019-2017《糖果 酥质糖果》要求, 第 16~34 项只提供数据。

Tested item(s) No. 1 ~ No. 15 of this sample meet(s) the requirement(s) of SB/T 10019-2017 *Crunchy candy*, No. 16 ~ No. 34 only provide(s) test data.

签发日期 (Date of Issue): 2025-09-25

备注 (Remarks): 本报告代替 2512800W1-2 报告, 2512800W1-2 报告作废。

This report replaces the report 2512800W1-2, the report 2512800W1-2 is invalid.

授权签字人:
Authorized Signatory

傅祥仪

审核:
Auditor

李文婷

编制:
Editor

符韵恒

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 6 页

NO.: 2512800W1-3

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
1.	色泽 Color	符合品种应有的色泽 Accord with the color of the product	符合要求 Meet the requirement(s)	合格 Qualified	SB/T 10019-2017 第 6.1 条 the article 6.1
2.	形态 Form	大小基本一致, 厚薄均匀, 无明显变形 The size is basically the same, the thickness is uniform, and there is no obvious deformation	符合要求 Meet the requirement(s)	合格 Qualified	SB/T 10019-2017 第 6.1 条 the article 6.1
3.	组织 Texture	质地酥脆, 不粘牙 The texture is crunchy and non-stick teeth	符合要求 Meet the requirement(s)	合格 Qualified	SB/T 10019-2017 第 6.1 条 the article 6.1
4.	滋味、气味 Taste and smell	符合品种应有的滋味和气味, 无异味 Accord with the taste and smell of the product, no off-smell	符合要求 Meet the requirement(s)	合格 Qualified	SB/T 10019-2017 第 6.1 条 the article 6.1
5.	杂质 Impurities	无正常视力可见杂质 No normal vision visible impurities	符合要求 Meet the requirement(s)	合格 Qualified	SB/T 10019-2017 第 6.1 条 the article 6.1
6.	干燥失重 Loss on drying	g/100g ≤ 4.0	1.39	合格 Qualified	SB/T 10019-2017 附录 A Appendix A
7.	铅(以 Pb 计) Lead(Pb)	mg/kg ≤ 0.5	< 0.1	合格 Qualified	GB 5009.12-2023 第一法 the first method
8.	菌落总数 Aerobic plate count	CFU/g $n=5, c=2, m=10^4 \text{CFU/g}, M=10^5 \text{CFU/g}$	45, 30, 15, 30, 10	合格 Qualified	GB 4789.2-2022
9.	大肠菌群 Coliforms	CFU/g $n=5, c=2, m=10 \text{CFU/g}, M=10^2 \text{CFU/g}$	$< 10, < 10, < 10, < 10, < 10$	合格 Qualified	GB 4789.3-2016 第二法 the second method
10.	二氧化硫残留量 Sulfur dioxide residue	g/kg ≤ 0.1	未检出 (定量限 0.01) N.D. (quantification limit: 0.01)	合格 Qualified	GB 5009.34-2022 第一法 the first method
11.	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) Acesulfame potassium	g/kg ≤ 2.0	未检出 (检出限 0.0006) N.D. (detection limit: 0.0006)	合格	GB 5009.140-2023

检 验 报 告

Test Report

第 3 页/共 6 页

NO.: 2512800W1-3

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
12.	苯甲酸 Benzoic acid g/kg	≤ 0.8	未检出 (检出限 0.005) N.D. (detection limit: 0.005)	合格 Qualified	GB 5009.28-2016 第一法 the first method
13.	山梨酸 Sorbic acid g/kg	≤ 1.0	未检出 (检出限 0.005) N.D. (detection limit: 0.005)	合格 Qualified	GB 5009.28-2016 第一法 the first method
14.	糖精钠(以糖精计) Sodium saccharin (measured by saccharin) g/kg	不得检出 Absent	未检出 (检出限 0.005) N.D. (detection limit: 0.005)	合格 Qualified	GB 5009.28-2016 第一法 the first method
15.	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) Sodium cyclamate (measured by cyclohexyl sulfamic acid) g/kg	不得检出 Absent	未检出 (检出限 0.01) N.D. (detection limit: 0.01)	合格 Qualified	GB 5009.97-2023 第一法 the first method
16.	黄曲霉毒素总量($B_1+B_2+G_1+G_2$) Aflatoxin Total ($B_1+B_2+G_1+G_2$) $\mu\text{g/kg}$	/	未检出 N.D.	/	GB 5009.22-2016 第三法 the third method
17.	黄曲霉毒素 B_1 Aflatoxin B_1 $\mu\text{g/kg}$	/	未检出 (定量限 0.1) N.D. (quantification limit:0.1)	/	GB 5009.22-2016 第三法 the third method
18.	黄曲霉毒素 B_2 Aflatoxin B_2 $\mu\text{g/kg}$	/	未检出 (定量限 0.03) N.D. (quantification limit:0.03)	/	GB 5009.22-2016 第三法 the third method
19.	黄曲霉毒素 G_1 Aflatoxin G_1 $\mu\text{g/kg}$	/	未检出 (定量限 0.1) N.D. (quantification limit:0.1)	/	GB 5009.22-2016 第三法 the third method
20.	黄曲霉毒素 G_2 Aflatoxin G_2 $\mu\text{g/kg}$	/	未检出 (定量限 0.03) N.D. (quantification limit:0.03)	/	GB 5009.22-2016 第三法 the third method
21.	镉(以 Cd 计) Cadmium(Cd) mg/kg	/	0.104	/	GB 5009.15-2023 第一法 the first method

检 验 报 告

Test Report

第 4 页/共 6 页

NO.: 2512800W1-3

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
22.	总砷(以 As 计) Total arsenic(As) mg/kg	/	<0.04	/	GB 5009.11-2024 第一篇第一法 the first method in the first part
23.	总汞(以 Hg 计) Total mercury(Hg) mg/kg	/	<0.01	/	GB 5009.17-2021 第一篇第一法 the first method in the first part
24.	能量 Energy kcal/100g	/	543	/	GB 28050-2011
25.	蛋白质 Protein g/100g	/	16.6	/	GB 5009.5-2016 第一法 the first method
26.	脂肪 Fat g/100g	/	31.4	/	GB 5009.6-2016 第二法 the second method
27.	碳水化合物 Carbohydrate g/100g	/	49.1	/	GB 28050-2011
28.	糖 Sugars g/100g	/	26.1	/	GB 5009.8-2023 第一法 the first method
29.	钠 Sodium mg/100g	/	105	/	GB 5009.91-2017 第一法 the first method
30.	果糖 Fructose g/100g	/	未检出 (检出限 0.2) N.D. (detection limit: 0.2)	/	GB 5009.8-2023 第一法 the first method
31.	葡萄糖 Glucose g/100g	/	0.61	/	GB 5009.8-2023 第一法 the first method
32.	蔗糖 Sucrose g/100g	/	18.6	/	GB 5009.8-2023 第一法 the first method
33.	麦芽糖 Maltose g/100g	/	6.9	/	GB 5009.8-2023 第一法 the first method

检 验 报 告
Test Report

第 5 页/共 6 页

NO.: 2512800W1-3

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
34.	乳糖 Lactose g/100g	/	未检出 (检出限 0.2) N.D. (detection limit: 0.2)	/	GB 5009.8-2023 第一法 the first method
备注 (Remarks): 第 24~29 项的检测结果显示按照 GB 28050-2011 修约。*黄曲霉毒素 B ₁ 定量限为 0.1μg/kg, 黄曲霉毒素 B ₂ 定量限为 0.03μg/kg, 黄曲霉毒素 G ₁ 定量限为 0.1μg/kg, 黄曲霉毒素 G ₂ 定量限为 0.03μg/kg。糖的检测结果显示为果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖的含量之和。The test results of items 24 to 29 are revised in accordance with GB 28050-2011. * Aflatoxin B ₁ quantification limit 0.1μg/kg,Aflatoxin B ₂ quantification limit 0.03μg/kg,Aflatoxin G ₁ quantification limit 0.1μg/kg,Aflatoxin G ₂ quantification limit 0.03μg/kg.The result of Sugars is the sum of Fructose, Glucose, Sucrose, Maltose and Lactose.					

报告结束 (The end)



声 明
Statement

第 6 页/共 6 页

NO.: 2512800W1-3

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.

