

Mẫu số 01. BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 699 ngày 27/11/2020
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.
	Phòng: 17c Trần Hưng Đạo
	Sao:

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 34/STF/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty CP Thực phẩm SANTA

Địa chỉ: Thôn Xuân Đào, xã Xuân Dục, thị xã Mỹ Hòa, Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 84 221 3 94 88 18.

E-mail: customercare@santa.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0107467527

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Sôcôla Ý-Witor's Selection Crispy Hazelnut (Sel Crispy mini nocciola)

2. Thành phần: Sôcôla sữa Praline (ca cao rắn: tối thiểu 30%; chất rắn sữa:tối thiểu: 14%) với nhân kem hạt phỉ và ngũ cốc giòn

Đường, chất béo thực vật (dừa, hạt cọ, cọ-theo tỉ lệ khác nhau), cacao khối, ngũ cốc giòn (5%) (bột ngô, bột gạo, đường, bột mỳ, bột ca cao, bột whey, muối), bơ cacao, bột sữa toàn phần, bột whey, bột cacao ít béo, hạt phỉ (3%), bột sữa gầy, chất nhũ hóa:soya lecithin-E322, hương vani tự nhiên. Có thể có hạt và trứng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

15 tháng kể từ ngày sản xuất (NSX/HSD xem ở mặt sau túi (ngày/tháng/năm)).

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

- Quy cách đóng gói: 3500 g

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được bao gói trực tiếp bằng bao PE, có vỏ ngoài bằng túi PE hoặc hộp giấy, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.



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

Sản xuất tại: Witor's S.p.A

Địa chỉ: Via Levata, 2.26010 Corte de' Frati (CR).Italy.

Xuất xứ: Italy

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/ quy định ATTP:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19/12/2007: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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./.

Hà Nội, ngày 30 tháng 09 năm 2020.
CÔNG TY CP THỰC PHẨM SANTA



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phan Văn Minh

Thương nhân chịu trách nhiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA

Địa chỉ: Thôn Xuân Đào, xã Xuân Dục, thị xã Mỹ Hòa, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Tel/Fax: + 84 221 3 94 88 18.

C00242012

Sel CRISPY mini nocciola



MILK CHOCOLATE (cocoa solids: 30% minimum; milk solids: 14%minimum) PRALINES WITH CREAMY HAZELNUT FILLING AND CRISPY CEREALS. Ingredients: sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm, - in varying proportions), cocoa mass, crispy cereals (5%) (corn flour, rice flour, sugar, wheat flour, cocoa powder, whey powder, salt), cocoa butter, whole milk powder, whey powder, fat-reduced cocoa powder, hazelnuts (3%), skimmed milk powder, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring. **May contain traces of other nuts and eggs.** The product must be stored in a clean and dry place, away from smell.

Sôcôla Ý-Witor's Selection Crispy Hazelnut(Sel Crispy mini nocciola)

-Thành phần: Sôcôla sữa Praline(ca cao rắn: tối thiểu 30%; chất rắn sữa:tối thiểu: 14%) với nhân kem hạt dẻ và ngũ cốc giòn Đường, chất béo thực vật (dừa, hạt cò, cò-theo tỉ lệ khác nhau), cacao khô, ngũ cốc giòn(5%)(bột ngô, bột gạo, đường, bột mì, bột ca cao, bột whey, muối), bơ cacao, bột sữa toàn phần, bột whey, bột cacao ít béo, hạt dẻ(3%), bột sữa gầy, chất nhũ hóa:soya lecithin-E322, hương vani tự nhiên. Có thể có hạt và trứng.

-HDSĐ: kẹo ăn trực tiếp, chỉ ăn khi còn hạn sử dụng.

-Bảo quản: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Xuất xứ: Ý

Produced by: • Sản xuất tại: **WITOR'S S.p.A.**

Via Levata, 2 • 26010 Corte de' Frati (CR) • Italy

e-mail: info@witors.it • www.witors.it

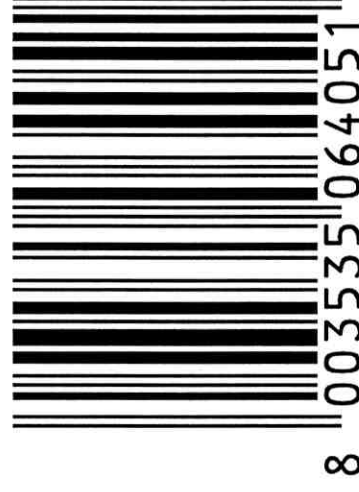
HSTCB số: 34/ STF/ 2020

PD/NSX:

BBD/HSD:

LOT:

NUTRITIONAL INFORMATION	
Average nutritional values	100 g
Energy	2254 kJ 540 kcal
Fat	31 g
of which saturates	22 g
Carbohydrate	58 g
of which sugars	53 g
Protein	4,4 g
Salt	0,18 g



Khối lượng tịnh:
3500 g e





DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

Via Kennedy, 3 - Loc. Bazzano - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. 051 832012 - Fax 051 830436 - www.rocchi1949.it
Registro Laboratori autocontrollo Emilia Romagna N°008/BO/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

BẢN SAO

Assay report n° 20LA09341 of 08/17/2020

Messrs.
WITOR'S SPA
Via Levata, 2
26010 Corte dei Frati (CR)

Sample: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE - SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**

Batch: **L10A0084**

Sample received date: **07/20/2020**

Analysis beginning date: **07/20/2020**

Analysis end date: **08/14/2020**

Withdrawal reference: **by client**

Delivery: **courier service**

Note: **Referring: 0017658,C00381003**

Determination

Method

Method	Unit	Result
moisture Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7 Met B	g/100g	1,8
ashes Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	g/100g	1,59
fats Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met B	g/100g	30,4
nitrogen, proteins (by calculation) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	g/100g	6,2
carbohydrates (by calculation) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77+pag 7 Met B+pag 41 Met B+pag 13+AOAC 985.29 1986	g/100g	56,6
total dietary fiber AOAC 985.29 1986	g/100g	3,4
energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. 1 e XIV	Kcal/100g	532
energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. 1 e XIV	Kj/100g	2220

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
NGÀY: 27-10-2020
SỐ CHỨNG THỰC: 6314003
QUYỀN SỞ: SGT/BS



CÔNG CHỨNG VIÊN
Pho Linh Hung

* Assay not accredited by Accredia

Warnings for low counts in the microbiological tests

Water samples: 1+2 cfu/g/100ml; cfu/1ml = microorganisms present but <3 cfu/100 ml; cfu/1ml, 3+9 cfu/100ml; cfu/1ml = estimated number. Liquid samples: 1+3 cfu/g/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 4+9 cfu/ml = estimated number. Solid samples: 10+30 cfu/g microorganisms present but <40 cfu/g; 40+90 cfu/g = estimated number. Cosmetics: if detection limit 100cfu/g, less than 300 cfu/g = estimated number; if detection limit 1cfu/g, less than 30 cfu/g = estimated number.

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni

Chemist
dr. Ilaria Vecchiattini
order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

Via Kennedy, 3 - Loc. Bazzano - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. 051 832012 - Fax 051 830436 - www.rocchi1949.it
Registro Laboratori autocontrollo Emilia Romagna N°008/BO/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° 20LA09342 of 08/17/2020

Messrs.
WITOR'S SPA
Via Levata, 2
26010 Corte dei Frati (CR)

Sample: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE - SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**

Batch: **L10A0084**

Sample received date: **07/20/2020**

Analysis beginning date: **07/20/2020**

Analysis end date: **08/14/2020**

Withdrawal reference: **by client**

Delivery: **courier service**

Note: **Referring: 0017658,C00381003**

Determination	M.U.	Result
Method		
*arsenic UNI EN 14082:2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003 + Idrui	mg As/kg	< 0,02
cadmium MIC016 2016 Rev 6	mg Cd/Kg	< 0,01
*lead UNI EN 14082:2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003	mg Pb/Kg	< 0,05
*melamine (1,3,5-triazine 2,4,6-triamine) CVUA EURL SRM QuPPe Vers 9.2 2016	mg/kg	< 0,01

*** Assay not accredited by Accredia**

Warnings for low counts in the microbiological tests

Water samples: 1+2 cfu/g/100ml; cfu/1ml = microorganisms present but <3 cfu/100 ml; cfu/1ml; 3+9 cfu/100ml; cfu/1ml = estimated number. Liquid samples: 1+3 cfu/g/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 4+9 cfu/ml = estimated number. Solid samples: 10+30 cfu/g microorganisms present but <40 cfu/g; 40+90 cfu/g = estimated number. Cosmetics: if detection limit 100cfu/g, less than 300 cfu/g = estimated number; if detection limit 1cfu/g, less than 30 cfu/g = estimated number.

Laboratory Manager

eng. Tonino Maroni

Chemist

dr. Ilaria Vecchiattini

order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

Via Kennedy, 3 - Loc. Bazzano - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. 051 832012 - Fax 051 830436 - www.rocchi1949.it
Registro Laboratori autocontrollo Emilia Romagna N°008/BO/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° 20LA09343 of 08/17/2020

Messrs.
WITOR'S SPA
Via Levata, 2
26010 Corte dei Frati (CR)

Sample: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE - SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**
Batch: **L10A0084**
Sample received date: **07/20/2020**
Analysis beginning date: **07/20/2020** Analysis end date: **08/14/2020**
Withdrawal reference: **by client**
Delivery: **courier service**
Note: **Referring: 0017658,C00381003**

Determination <i>Method</i>	M.U.	Result
salmonella spp.- search <i>AFNOR BKR 23/07-10/11</i>	in 25 g	absent
total coliforms at 37°C – enumeration <i>ISO 4832:2006</i>	cfu/g	< 10
positive coagulase staphylococci (S. aureus and outhr species) – enumeration <i>UNI EN ISO 688-2:2004</i>	cfu/g	< 10
Bacillus cereus presumed at 30°C – enumeration <i>UNI EN ISO 7932:2005</i>	cfu/g	< 100
total viable count at 30°C (insemination in depth) – enumeration <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	cfu/g	40
*aflatoxin B1 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin B2 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin G1 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin G2 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin total (by calculation) <i>calculation</i>	µg/Kg	< 0,5
*ochratoxin A <i>AOAC 2000.03</i>	µg/Kg	< 1,0
positive Escherichia coli beta-gluconidase – enumeration <i>ISO 16649-2:2001</i>	cfu/g	< 10
molds-enumeration <i>ISO 21527-2:2008</i>	cfu/g	10
yeast-enumeration <i>ISO 21527-2:2008</i>	cfu/g	< 10

* Assay not accredited by Accredia

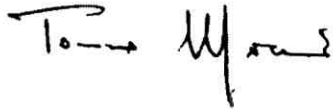
Warnings for low counts in the microbiological tests

Water samples: 1+2 cfu/g/100ml; cfu/1ml = microorganisms present but <3 cfu/100 ml; cfu/1ml; 3+9 cfu/100ml; cfu/1ml = estimated number. Liquid samples: 1+3 cfu/g/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 4+9 cfu/ml = estimated number. Solid samples: 10+30 cfu/g microorganisms present but <40 cfu/g; 40+90 cfu/g = estimated number. Cosmetics: if detection limit 100cfu/g, less than 300 cfu/g = estimated number; if detection limit 1cfu/g, less than 30 cfu/g = estimated number.




follows Assay report n° 20LA09343 of 08/17/2020

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni



Microbiologist
dr. Giordano Guglielmi



LABORATORIO ROCCHI DR.EUGENIO S.R.L

Via Kenedy, 3-Loc.Bazzano-40053 Valsamoggia(BO)

ĐT: 051 832012- Fax: 051 830436 -www.rochi 1949.it

Số báo cáo: **20LA09341** ngày **17/08/2020**Gửi công ty: **WITOR'S SPA**

Via Levata, 2 26010 Corte dei Frati(CR))

Mã mẫu: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE -SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**Lô: **L10A0084**

Ngày nhận mẫu: 20/07/2020

Ngày bắt đầu phân tích: 20/07/2020

Ngày kết thúc phân tích : **14/08/2020**

Vận chuyển: chuyển phát nhanh

Sự xác định Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Độ ẩm <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 7 Met B</i>	g/100g	1,8
Tro <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 77</i>	g/100g	1,59
Chất béo <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 41 Met B</i>	g/100g	30,4
Nitơ, Protein (theo tính toán) <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 13</i>	g/100g	6,2
Carbonhydrates bao gồm chất xơ(theo tính toán) <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 77+trang7 MetB+trang 41 MetB+trang 13</i>	g/100g	56,6
Chất xơ AOAC 985.29 1986	g/100g	3,4
Giá trị năng lượng(theo tính toán) <i>Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV</i>	Kcal/100g	532
Giá trị năng lượng(theo tính toán) <i>Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV</i>	Kj/100g	2220
Arsen <i>UNI EN 14082:2003</i>	Mg As/kg	<0,02
Cadmium <i>MIC016 2016 Rev5</i>	mg Cd/Kg	<0,01
Chì <i>UNI EN 14082:2003</i>	mg Pb/Kg	<0,05
Melamine CVUA EURL SRM QuPpe Vers 9.2 2016	Mg/kg	<0,01
Salmonella spp-tìm ra <i>AFNOR BKR 23/07-10/11</i>	trong 25g	Không có
Tổng Coliforms ở 37 ⁰ C -liệt kê <i>ISO 4832:2006</i>	cfu/g	<10
S.aureus và loài khác- liệt kê <i>UNI EN ISO 6888-2:2004</i>	cfu/g	<10
B cereus ở 30 ⁰ C -liệt kê <i>UNI EN ISO 4833:2013</i>	cfu/g	<100
Tổng vi sinh vật sống ở 30 ⁰ C (sinh sản ở độ sâu)- liệt kê <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>	cfu/g	40
Aflatoxin B1 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/kg	<0,5
Aflatoxin B2 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/kg	<0,5
Aflatoxin G1	µg/kg	<0,5



<i>UNI EN ISO 16050:2011</i>		
Aflatoxin G2 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i>	µg/kg	<0,5
Ochratoxin A AOAC 2000.03		
	µg/kg	<1,0
Escherichia coli beta- liệt kê <i>ISO 16649-2:2001</i>	cfu/g	<10
Nấm mốc- liệt kê <i>ISO 21527-2:2008</i>	cfu/g	10
Nấm men- liệt kê <i>ISO 21527-2:2004</i>	cfu/g	<10

*Thí nghiệm không được chứng nhận bởi Accredia

Cảnh báo với số lượng đếm thấp trong thí nghiệm vi sinh

Mẫu nước: 1÷2 cfu/g/100ml = vi sinh vật hiện hữu nhưng < 3 cfu/100 ml; 3÷9 cfu/100ml; cfu/1ml = số lượng ước tính. Mẫu nước/chất lỏng: 1÷3 cfu/g/ml = vi sinh vật hiện hữu nhưng < 4 cfu/ ml; 4÷9 cfu/ml = số lượng ước tính. Mẫu rắn: 10÷30 fcu/g vi sinh vật hiện hữu nhưng <40 cfu/g; 40÷90 cfu/g = số lượng ước tính

Trưởng phòng thí nghiệm kí

Eng.Tonino Maroni

Nhà hóa học

Dr.LLaria Vecchiattini



**CÔNG TY TNHH ANB VIỆT NAM
THÀNH PHỐ HÀ NỘI**

Địa chỉ: Số 101/479, đường Lĩnh Nam, Phường Lĩnh Nam, Quận Hoàng Mai,
Thành phố Hà Nội

Email: quanlyduandichthuat@gmail.com

CÔNG CHỨNG BẢN DỊCH

Hôm nay, ngày 27 tháng 10 năm 2020

Tại: Văn phòng **CÔNG TY TNHH ANB VIỆT NAM**

CHỨNG NHẬN

- * Bản dịch này là cộng tác viên biên dịch tiếng Anh đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt
- * Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- * Bản dịch có: trang,

Số công chứng:

; Quyển số:

TP/CC-SCC/BD

CÔNG TY TNHH ANB VIỆT NAM



GIÁM ĐỐC

Trần Văn Liêm



DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

Via Kennedy, 3 - Loc. Bazzano - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. 051 832012 - Fax 051 830436 - www.rocchi1949.it
Registro Laboratori autocontrollo Emilia Romagna N°008/BO/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° 20LA09341 of 08/17/2020

Messrs.
WITOR'S SPA
Via Levata, 2
26010 Corte dei Frati (CR)

Sample: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE - SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**

Batch: **L10A0084**

Sample received date: **07/20/2020**

Analysis beginning date: **07/20/2020**

Analysis end date: **08/14/2020**

Withdrawal reference: **by client**

Delivery: **courier service**

Note: **Referring: 0017658,C00381003**

Determination Method	M.U.	Result
moisture Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7 Met B	g/100g	1,8
ashes Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	g/100g	1,59
fats Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met B	g/100g	30,4
nitrogen, proteins (by calculation) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	g/100g	6,2
carbohydrates (by calculation) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77+pag 7 Met B+pag 41 Met B+pag 13+AOAC 985.29 1986	g/100g	56,6
total dietary fiber AOAC 985.29 1986	g/100g	3,4
energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV	Kcal/100g	532
energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV	Kj/100g	2220

*** Assay not accredited by Accredia**

Warnings for low counts in the microbiological tests

Water samples: 1+2 cfu/g/100ml; cfu/1ml = microorganisms present but <3 cfu/100 ml; cfu/1ml; 3+9 cfu/100ml; cfu/1ml = estimated number. Liquid samples: 1+3 cfu/g/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 4+9 cfu/ml = estimated number. Solid samples: 10+30 cfu/g microorganisms present but <40 cfu/g; 40+90 cfu/g = estimated number. Cosmetics: if detection limit 100cfu/g, less than 300 cfu/g = estimated number; if detection limit 1cfu/g, less than 30 cfu/g = estimated number.

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni

Chemist
dr. Ilaria Vecchiattini
order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

Via Kennedy, 3 - Loc. Bazzano - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. 051 832012 - Fax 051 830436 - www.rocchi1949.it
Registro Laboratori autocontrollo Emilia Romagna N°008/BO/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° **20LA09342** of **08/17/2020**

Messrs.
WITOR'S SPA
Via Levata, 2
26010 Corte dei Frati (CR)

Sample: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE - SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**

Batch: **L10A0084**

Sample received date: **07/20/2020**

Analysis beginning date: **07/20/2020**

Analysis end date: **08/14/2020**

Withdrawal reference: **by client**

Delivery: **courier service**

Note: **Referring: 0017658,C00381003**

Determination	M.U.	Result
Method		
*arsenic UNI EN 14082:2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003 + Idruri	mg As/kg	< 0,02
cadmium MICO16 2016 Rev 6	mg Cd/Kg	< 0,01
*lead UNI EN 14082:2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003	mg Pb/Kg	< 0,05
*melamine (1,3,5-triazine 2,4,6-triamine) CVUA EURL SRM QuPPe Vers 9.2 2016	mg/kg	< 0,01

*** Assay not accredited by Accredia**

Warnings for low counts in the microbiological tests

Water samples: 1+2 cfu/g/100ml; cfu/1ml = microorganisms present but <3 cfu/100 ml; cfu/1ml; 3+9 cfu/100ml; cfu/1ml = estimated number. Liquid samples: 1+3 cfu/g/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 4+9 cfu/ml = estimated number. Solid samples: 10+30 cfu/g microorganisms present but <40 cfu/g; 40+90 cfu/g = estimated number. Cosmetics: if detection limit 100cfu/g, less than 300 cfu/g = estimated number; if detection limit 1cfu/g, less than 30 cfu/g = estimated number.

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni

Chemist
dr. Ilaria Vecchiattini
order of chemists of Emilia Romagna N. 1810





DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

Via Kennedy, 3 - Loc. Bazzano - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. 051 832012 - Fax 051 830436 - www.rocchi1949.it
Registro Laboratori autocontrollo Emilia Romagna N°008/BO/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° 20LA09343 of 08/17/2020

Messrs.
WITOR'S SPA
Via Levata, 2
26010 Corte dei Frati (CR)

Sample: **WITOR'S SELECTION CHOCOLATE - SL00750031 CRISPY NOCCIOLA 31**

Batch: **L10A0084**

Sample received date: **07/20/2020**

Analysis beginning date: **07/20/2020**

Analysis end date: **08/14/2020**

Withdrawal reference: **by client**

Delivery: **courier service**

Note: **Referring: 0017658,C00381003**

Determination Method	M.U.	Result
salmonella spp.- search AFNOR BKR 23/07-10/11	in 25 g	absent
total coliforms at 37°C – enumeration ISO 4832:2006	cfu/g	< 10
positive coagulase staphilococci (S. aureus and outhor species) – enumeration UNI EN ISO 688-2:2004	cfu/g	< 10
Bacillus cereus presumed at 30°C – enumeration UNI EN ISO 7932:2005	cfu/g	< 100
total viable count at 30°C (insemination in depth) – enumeration UNI EN ISO 4833-1:2013	cfu/g	40
*aflatoxin B1 UNI EN ISO 16050:2011	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin B2 UNI EN ISO 16050:2011	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin G1 UNI EN ISO 16050:2011	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin G2 UNI EN ISO 16050:2011	µg/Kg	< 0,5
*aflatoxin total (by calculation) calculation	µg/Kg	< 0,5
*ochratoxin A AOAC 2000.03	µg/Kg	< 1,0
positive Escherichia coli beta-gluconidase – enumeration ISO 16649-2:2001	cfu/g	< 10
molds-enumeration ISO 21527-2:2008	cfu/g	10
yeast-enumeration ISO 21527-2:2008	cfu/g	< 10

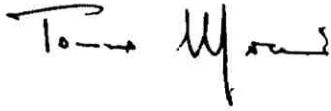
*** Assay not accredited by Accredia**

Warnings for low counts in the microbiological tests

Water samples: 1+2 cfu/g/100ml; cfu/1ml = microorganisms present but <3 cfu/100 ml; cfu/1ml; 3+9 cfu/100ml; cfu/1ml = estimated number. Liquid samples: 1+3 cfu/g/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 4+9 cfu/ml = estimated number. Solid samples: 10+30 cfu/g microorganisms present but <40 cfu/g; 40+90 cfu/g = estimated number. Cosmetics: if detection limit 100cfu/g, less than 300 cfu/g = estimated number; if detection limit 1cfu/g, less than 30 cfu/g = estimated number.

follows Assay report n° 20LA09343 of 08/17/2020

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni



Microbiologist
dr. Giordano Guglielmi



CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO Accreditation Certificate

ACCREDITAMENTO N.
ACCREDITATION N. **0344L REV. 02**

EMESSO DA
ISSUED BY **DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA**

SI DICHIARA CHE
WE DECLARE THAT **LABORATORIO ROCCHI DR. EUGENIO S.R.L.**
Sede/Headquarters:
- Via J. F. Kennedy, 3 - 40053 Bazzano Frazione di Valsamoggia BO

È CONFORME AI REQUISITI
DELLA NORMA **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018**
MEETS THE REQUIREMENTS
OF THE STANDARD **ISO/IEC 17025:2017**

QUALE **Laboratorio di Prova**
AS **Testing Laboratory**

Data di 1ª emissione
1st issue date
09-07-2001

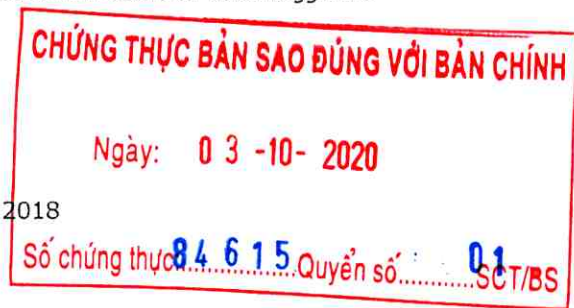
Data di modifica
Modification date
14-11-2019

Data di scadenza
Expiring date
12-07-2021

Dott.ssa Silvia Tramontin
Il Direttore di Dipartimento
The Department Director

Dott. Filippo Trifiletti
Il Direttore Generale
The General Director

Ing. Giuseppe Rossi
Il Presidente
The President



L'accreditamento attesta la competenza tecnica del Laboratorio relativamente al campo di accreditamento riportato nell'Elenco Prove allegato al presente certificato di accreditamento.
Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dagli Elenchi Prove, che possono variare nel tempo.
La vigenza dell'accreditamento può essere verificata sul sito web (www.accredia.it) o richiesta al Dipartimento di competenza.
I requisiti di sistema riportati nella norma ISO/IEC 17025 sono scritti in un linguaggio attinente alle attività di laboratorio e sono generalmente in accordo con i principi della ISO 9001.

The accreditation certifies the technical competence of the laboratory limited to the scope detailed in the attached Enclosure.
The present certificate is valid only if associated to the annexed schedule, that may vary in the time.
Confirmation of the validity of accreditation can be verified on website www.accredia.it or by contacting the relevant Department.
The management system requirements in ISO/IEC 17025 are written in language relevant to testing laboratories operations and generally operate in accordance with the principles of ISO 9001.