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 VĂN ĐẾN Số: 545 ngày 11/10/2019
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: CD05/STF/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần thực phẩm SANTA

Địa chỉ: Khu CN Minh Đức, phường Minh Đức, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên,Việt Nam.

Điện thoại: 02213948818

E-mail: customercare@santa.com.vn

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Kẹo sôcôla Alfredo Almond Dark**

2. Thành phần: Cacao khối (39%), đường, hạnh nhân, bơ cacao, chất nhũ hóa(lecithin đậu nành-E322), hương vani tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

18 tháng kể từ ngày sản xuất (xem Production date/ Best before ghi trên bao bì)

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

- Quy cách đóng gói: 280g; 228 g; 380g.

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được bao gói bằng túi PE, bên ngoài là hộp giấy, hộp thiếc hoặc hộp nhựa; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

- Sản xuất tại: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN.BHD

- Địa chỉ: No.162 Jalan Sg. Rasa 27, 41300 Klang, Selangor, Malaysia

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 25 tháng 09 năm 2019.

CÔNG TY CP THỰC PHẨM SANTA

M.S.D.N: 0107467527 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA
H. MỸ HÀO - T. HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC

Phan Văn Minh

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN TIẾNG VIỆT

Kẹo sôcôla Alfredo Almond Dark

Thành phần: Cacao khối (39%), đường, hạnh nhân, bơ cacao, chất nhũ hóa(lecithin đậu nành-E322), hương vani tổng hợp.
Ngày SX và HSD: Xem thông tin Production date/Best before trên bao bì
Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp
Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
Khối lượng tịnh: xem Net weight ghi trên bao bì
Số tự CB: CD05/ STF/ 2019
Nhà sản xuất: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN.BHD
Địa chỉ: No.162 Jalan Sg. Rasa 27, 41300 Klang, Selangor, Malaysia
Thương nhân chịu trách nhiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA
Địa chỉ: KCN Minh Đức, phường Minh Đức, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Tel/Fax: + 84 221 3 94 88 18 Website: santa.com.vn
Email: customercare@santa.com.vn
Hotline: +84 246 6666 076

Alfredo™

Almond Dark Chocolate

Perfect Combination of Whole Roasted Almond
Coated with Dark Chocolate

品名：爱美时尚杏仁黑巧克力礼盒
Alfredo Almond Dark Chocolate 228g
配料： 可可块、白砂糖、杏仁、可可脂、乳化剂(大豆磷脂E322)、香兰素.

净含量：228克
原产国：马来西亚　保质期：18个月
生产日期/到期日期：见铁罐背面
储存方法：储存于阴凉干燥处，避免高温或阳光直射，
温度＜25℃ 相对湿度＜65%
制造商：马来西亚弗朗西斯糖果有限公司
地　址：马来西亚雪兰莪州巴生市41300.拉沙工业区27-162号.
原装进口 100%比利时配方 纯可可脂
Imported & Distibuted by/中国进口商及经销商
上海昌晓食品贸易有限公司
地　址：上海市浦东新区永泰路217号
电　话：021-50251152　　传　真：021-50251137
可可脂含量：不低于55.5%

Nutrition Facts 营养标示

Serving Size 每份含量 : 20g	Pranod Almond Dark Choc
Amount Per Serving	
Calories 热量 : 114.5 kcal/千卡 479.30 kJ/千焦	% Daily Value* 每日膳食量%
Total Fat 脂肪	8.0g 12.3%
Saturated Fat 饱和脂肪	4.1g 20.5%
Monounsaturated Fat 单不饱和脂肪	3.4g
Polyunsaturated Fat 多不饱和脂肪	0.5g
Trans Fat 反式脂肪	0.0g
Cholesterol 胆固醇	0.2mg 0.1%
Sodium 钠	17.9mg 0.7%
Total Carbohydrate 碳水化合物	9.6g 3.0%
Dietary Fibre 膳食纤维	1.7g 6.8%
Sugars 糖	7.3g
Protein 蛋白质	1.5g 3.0%
• Vitamin A 维生素A 8.4IU	• Vitamin C 维生素C 0.0mg
• Calcium 钙 18.6mg	• Ferum/Iron 铁 3.1mg

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs :

	Calories :	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65 g	80 g
Saturated Fat	Less than	20 g	25 g
Cholesterol	Less than	300 mg	300 mg
Sodium	Less than	2,400 mg	2,400 mg
Total Carbohydrate		300 g	375 g
Dietary Fibre		25 g	30 g
Protein		50 g	

Calories per gram :
• Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

DO THE RIGHT THING

Keep In Cool And Dry Place/ Simpan di tempat dingin dan kering/ 请置于阴凉干燥处/ يحفظ في مكان بارد وجاف

Coklat Hitam Dengan Kacang Almond
Ingredients: Cocoa Mass, Sugar, Almonds, Cocoa Butter, Emulsifier (Soy Lecithin E322) & Vanillin.
Ramuan: Massa Koko, Gula, Badam, Mentega Koko, Pengemulsi (Lesitin Soya E322) & Vanilin.
Komposisi: Coklat Massa, Gula, Kacang Almond, Lemak Coklat, Pengemulsi (Lesitin Kedelai E322) & Perisa Vanila.

المكونات: عجينة كاكاو، سكر، لوز، زبدة كاكاو، مستحلب (ليسيثين الصويا E322)، فانيليا

Best Before/ Baik Digunakan Sebelum/ 此日期前最佳/ صالحة لغاية :

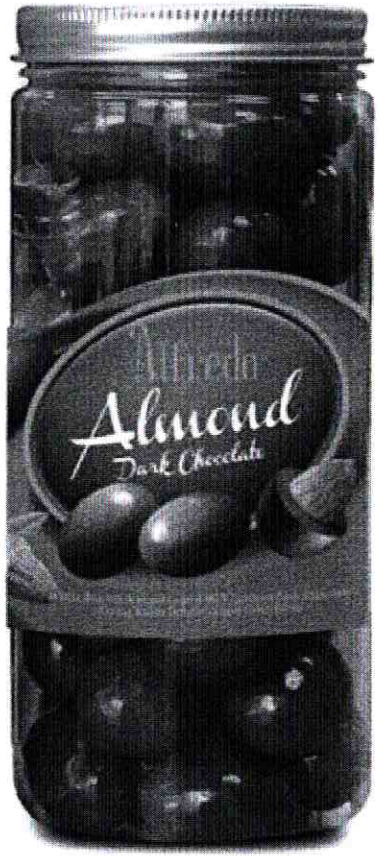
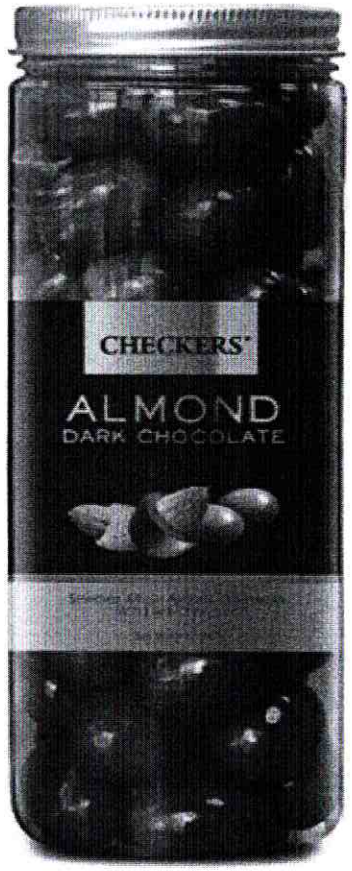
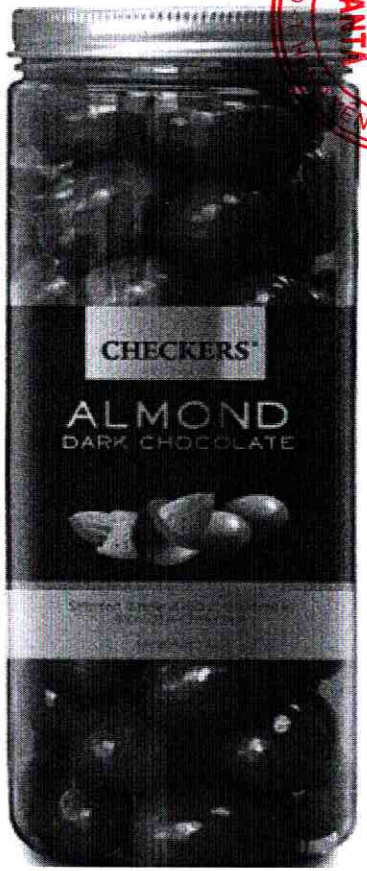
PRODUCT OF MALAYSIA
Net Weight/ Berat Bersih/ 净含量/ الوزن الصافي : 228g

Manufactured by/ Dibuat oleh/ Diproduksi oleh/ 制造商/ صنع بواسطة :
Francestle Confectioneries (M) Sdn Bhd (827801-V)
No 162, Jalan Sg. Rasa 27, Sg. Rasa Industrial Area,
41300 Klang, Selangor, Malaysia.
Email: sales@francestle.com

Diimpor oleh:
PT. Interfood Sukses Jasindo
Batam 29400 - Indonesia

Kode Produksi: Lihat Pada Kemasan

C.T.C.P ★ CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA ★ M.S.D.N: 0107467527 - C.T.C.P ★ H. MỸ HƯNG - T. LONG YÊN

		
Alfredo Aluminium Cap Jar 280g – Almond Dark	Checkers Aluminium Cap Jar 380g – Almond Dark	Checkers Aluminium Cap Jar 280g – Almond Dark

Sao y

BẢN SAO

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN. BHD. (1068606-W)
Lot 1109, Mk. Malau, Daerah Kubang Pasu, 06000 Jitra, Kedah Darul Aman.
Tel : 04-916 1288 / 2688 Fax : 04-917 3610 / 1698
Website : www.biosynergy.com.my

NO OF PAGE. : 1 OF 2
LAB REF. NO. : CL/19080294,ML/19080230
REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
TO : FRANCESTLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO ALMOND DARK CHOCOLATE

CHEMICAL / PHYSICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Calories/Energy	kcal/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	571
Protein	g/100g	AOAC 976.05	7.2
Total Carbohydrate	g/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	45.5
Total Fat	g/100g	In-house method CL/FD/001, based on Pearson's Chemical Analysis of Food, 8th Edition, 1990, Page 22	40.0
Total Sugar	g/100g	AOAC 923.09 & 968.28	36.5
Moisture	g/100g	MS ISO 6496:2003	1.9
Ash	g/100g	MS ISO 5984: 2003	5.4
Arsenic	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.01)
Lead	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Cadmium	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Melamine Content	ppm	USFDA, LIB No. 4423, Vol 24, 2008	ND(<1)
Ochratoxin A	ppb	HPLC	ND(<1.2)
Aflatoxin B1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin B2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)

MICROBIOLOGICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Aerobic Plate Counts	35°C, CFU/gm	AOAC 990.12	10
Yeast	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Mould	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Coliform	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)

Northern Region Lab (SAMM NO.822)
No. 24, Jalan Kelisa Emas, Taman Kelisa Emas, 13700 Seberang Jaya, Penang.
Tel : 04-384 1539 / 1540 Fax : 04-384 1537
Central Region Lab (SAMM NO.724)
No. 43, Jalan SS 22/23, Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03-7732 5454 Fax : 03-7732 5757
Southern Region Lab (SAMM NO.877)
No. 7, Jalan Mutiara Emas 6/1A, Taman Mount Austin, 81100 Johor Bahru, Johor.
Tel : 07-35[illegible]6666 Fax : 07-359 535[illegible]

ORIGINAL

*ND denotes Not Detected | NG denotes No Growth | (< Numeric number) denotes detection limits | Symbol * denotes parameter which is not accredited*

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN. BHD. (1068606-W)
Lot 1109, Mk. Malau, Daerah Kubang Pasu, 06000 Jitra, Kedah Darul Aman.
Tel : 04-916 1288 / 2688 Fax : 04-917 3610 / 1698
Website : www.biosynergy.com.my

NO OF PAGE. : 2 OF 2
LAB REF. NO. : CL/19080294,ML/19080230
REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
TO : FRANCESTLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO ALMOND DARK CHOCOLATE

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
E. coli	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)
Staphylococcus aureus	35°C, CFU/gm	AOAC 2003.11	NG(<10)
Salmonella	In 25gm samples	AOAC 2014.01	ABSENT
Bacillus cereus	CFU/gm	AS 1766.2.6;1991	NG(<10)

Remarks :
Association of Official Analytical Chemist, 18th Edition, 2005 (Revision 3, 2010)
Australian Standard

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
NGÀY: 23-09-2019
SỐ CHỨNG THỰC: 03405 QUYỂN SỐ: SCT/BS

S.D.K.H.Đ: 87 C.T.T.H
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG ĐOÀN NGÀ
Q. THANH XUÂN - T.P HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN
Chu Bành Hưng

KHOO HWA CHUAN, *Chemist*
BSc. MMIC (M/2212/4433/03/05)

KOK SIN YIN
Microbiologist (MJMM 0515)

ORIGINAL

*ND denotes Not Detected | NG denotes No Growth | (< Numeric number) denotes detection limits | Symbol * denotes parameter which is not accredited*

Northern Region Lab (SAMM NO.822)
No. 24, Jalan Kelisa Emas, Taman Kelisa Emas, 13700 Seberang Jaya, Penang.
Tel : 04-384 1539 / 1540 Fax : 04-384 1537
Central Region Lab (SAMM NO.724)
No. 43, Jalan SS 22/23, Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03-7732 5454 Fax : 03-7732 5757
Southern Region Lab (SAMM NO.877)
No. 7, Jalan Mutiara Emas 6/1A, Taman Mount Austin, 81100 Johor Bahru, Johor.
Tel : 07-351 8666 Fax : 07-359 5353

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN.BHD
Lot 1109, Mk, Malau,Daerah Kubang Pasu,06000 Jitra,Kedah Darul Aman
ĐT: 04-916 1288 Fax:04-9173610/1698
Website: www.biosynergy.com.my

Số tham chiếu của phòng TN: CL/19080294, ML/19080230
Ngày báo cáo: 15/08/2019
Gửi tới: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN BHD
Số 162, Jalan Sungai Rasa 27, KCN Sungai Rasa, 41300 Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

Ngày nhận mẫu: 05/08/2019
Ngày tiến hành thử nghiệm: : 05/08/2019
Mô tả mẫu: KẸO SÔCÔLA ALFREDO ALMOND DARK

PHÂN TÍCH HÓA HỌC/LÝ TÍNH

CHỈ TIÊU THÍ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG	KẾT QUẢ
Calories/ Năng lượng	Kcal/100g	Phương pháp phân tích ghi nhãn Dinh dưỡng, Chương 1, 1993	571
Protein	g/100g	AOAC 976.05	7.2
Tổng Carbonhydrate	g/100g	Phương pháp phân tích ghi nhãn Dinh dưỡng, Chương 1, 1993	45.5
Tổng béo	g/100g	Phương pháp nội bộ CL/FD/001, dựa trên phân tích hóa thực phẩm Pearson; bản số 8, 1990; trang 22	40.0
Tổng đường	g/100g	AOAC 923.09&968.28	36.5
Độ ẩm	g/100g	MS ISO 6496:2003	1.9
Tro	g/100g	MS ISO 5984:2003	5.4
Arsenic	Mg/kg	Phương pháp nội bộ AOAC 999.11	Không phát hiện(<0.01)
Chì	Mg/kg	Phương pháp nội bộ AOAC 999.11	Không phát hiện(<0.1)
Cadmium	Mg/kg	Phương pháp nội bộ AOAC 999.11	Không phát hiện(<0.1)
Melamine	Ppm	USFDA,LIB Số 4423,Vol24,2008	NG(<1)
Ocharatoxin A	Ppb	HPLC	NG(<1.2)
Aflatoxin B1	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)
Aflatoxin B2	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)
Aflatoxin G1	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)
Aflatoxin G2	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)

THÍ NGHIỆM VI SINH

CHỈ TIÊU THÍ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG	KẾT QUẢ
Tổng vi sinh vật hiếu khí	35°C, CFU/gm	AOAC 990.12	10
Nấm men	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Nấm mốc	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Coliform	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08& 991.14	NG(<10)

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN.BHD
Lot 1109, Mk, Malau,Daerah Kubang Pasu,06000 Jitra,Kedah Darul Aman
ĐT: 04-916 1288 Fax:04-9173610/1698
Website: www.biosynergy.com.my

Số tham chiếu của phòng TN: CL/19080294, ML/19080230
Ngày báo cáo: 15/08/2019
Gửi tới: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN BHD
Số 162, Jalan Sungai Rasa 27, KCN Sungai Rasa, 41300 Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

Ngày nhận mẫu: 05/08/2019
Ngày tiến hành thử nghiệm: 05/08/2019
Mô tả mẫu: KẸO SÔCÔLA ALFREDO ALMOND DARK

CHỈ TIÊU THÍ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG	KẾT QUẢ
E.Coli	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08& 991.14	NG(<10)
Staphylococcus aureus	35°C, CFU/gm	AOAC 2003.11	NG(<10)
Salmonella	Trong 25gm mẫu	AOAC 2014.01	Không có
B.cereus	CFU/gm	AS 1766.2.6;1991	NG(<10)

Ghi chú: Tổng hợp pp phân tích hóa học chính thức, bản thứ 18, 2005(tái bản lần 3, 2010), Tiêu chuẩn Úc.

Kí tên
KHOO HWA CHUAN, nhà hóa học

KOK SIN YIN, nhà vi sinh học

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 23 tháng 09 năm 2019

Tại Văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, thành phố Hà Nội.

Tôi là công chứng viên Văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, thành phố Hà Nội .

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này bà Nguyễn Thị Như Trang, CMND số: 164390856 cấp ngày 09/05/2006 do Công An Ninh Bình cấp, là cộng tác viên biên dịch tiếng Anh của văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, Thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Nguyễn Thị Như Trang.
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm..... tờ, ….. trang, lưu một bản tại Văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, Thành phố Hà Nội
- **Số công chứng:** 016946 ; **Quyển số: 01 TP/CC-SCC/BD**

BIÊN DỊCH VIÊN

Trg

Nguyễn Thị Như Trang

CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.Đ: 87 C.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG ĐOÀN NGÀ
Q. THANH XUÂN - T.P HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN

Chu Cảnh Hương

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN. BHD. (1068606-W)
Lot 1109, Mk. Malau, Daerah Kubang Pasu, 06000 Jitra, Kedah Darul Aman.
Tel : 04-916 1288 / 2688 Fax : 04-917 3610 / 1698
Website : www.biosynergy.com.my

NO OF PAGE. : 1 OF 2
LAB REF. NO. : CL/19080294,ML/19080230
REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
TO : FRANCESTLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO ALMOND DARK CHOCOLATE

CHEMICAL / PHYSICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Calories/Energy	kcal/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	571
Protein	g/100g	AOAC 976.05	7.2
Total Carbohydrate	g/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	45.5
Total Fat	g/100g	In-house method CL/FD/001, based on Pearson's Chemical Analysis of Food, 8th Edition, 1990, Page 22	40.0
Total Sugar	g/100g	AOAC 923.09 & 968.28	36.5
Moisture	g/100g	MS ISO 6496:2003	1.9
Ash	g/100g	MS ISO 5984: 2003	5.4
Arsenic	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.01)
Lead	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Cadmium	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Melamine Content	ppm	USFDA, LIB No. 4423, Vol 24, 2008	ND(<1)
Ochratoxin A	ppb	HPLC	ND(<1.2)
Aflatoxin B1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin B2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)

MICROBIOLOGICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Aerobic Plate Counts	35°C, CFU/gm	AOAC 990.12	10
Yeast	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Mould	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Coliform	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)

Northern Region Lab (SAMM NO.822)
No. 24, Jalan Kelisa Emas, Taman Kelisa Emas, 13700 Seberang Jaya, Penang.
Tel : 04-384 1539 / 1540 Fax : 04-384 1537
Central Region Lab (SAMM NO.724)
No. 43, Jalan SS 22/23, Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03-7732 5454 Fax : 03-7732 5757
Southern Region Lab (SAMM NO.877)
No. 7, Jalan Mutiara Emas 6/1A, Taman Mount Austin, 81100 Johor Bahru, Johor.

ORIGINAL

*ND denotes Not Detected | NG denotes No Growth | (< Numeric number) denotes detection limits | Symbol * denotes parameter which is not accredited*

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN. BHD. (1068606-W)
Lot 1109, Mk. Malau, Daerah Kubang Pasu, 06000 Jitra, Kedah Darul Aman.
Tel : 04-916 1288 / 2688 Fax : 04-917 3610 / 1698
Website : www.biosynergy.com.my

NO OF PAGE. : 2 OF 2
LAB REF. NO. : CL/19080294,ML/19080230
REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
TO : FRANCESTLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO ALMOND DARK CHOCOLATE

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
E. coli	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)
Staphylococcus aureus	35°C, CFU/gm	AOAC 2003.11	NG(<10)
Salmonella	In 25gm samples	AOAC 2014.01	ABSENT
Bacillus cereus	CFU/gm	AS 1766.2.6;1991	NG(<10)

Remarks :
Association of Official Analytical Chemist, 18th Edition, 2005 (Revision 3, 2010)
Australian Standard

KHOO HWA CHUAN, *Chemist*
BSc. MMIC (M/2212/4433/03/05)

KOK SIN YIN
Microbiologist (MJMM 0515)

ORIGINAL

*ND denotes Not Detected | NG denotes No Growth | (< Numeric number) denotes dilution limits | Symbol * denotes parameter which is not accredited*

Northern Region Lab (SAMM NO.822)
No. 24, Jalan Kelisa Emas, Taman Kelisa Emas, 13700 Seberang Jaya, Penang.
Tel : 04-384 1539 / 1540 Fax : 04-384 1537
Central Region Lab (SAMM NO.724)
No. 43, Jalan SS 22/23, Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03-7732 5454 Fax : 03-7732 5757
Southern Region Lab (SAMM NO.877)
No. 7, Jalan Mutiara Emas 6/1A, Taman Mount Austin, 81100 Johor Bahru, Johor.
Tel : 07-351 8666 Fax : 07-359 5353