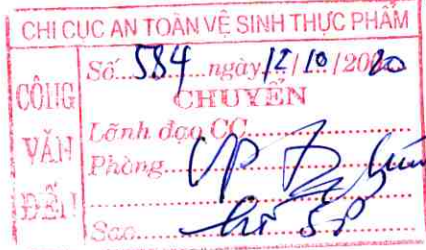


Mẫu số 01. BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/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 Hào, 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: **Bánh cookie Witor's Ciokolotti cacao**

2. Thành phần: Sôcôla chip (30%- đường, ca cao khối, bơ cacao, chất nhũ hóa:soya lecithin-E322; hương vani tự nhiên), bột mỳ, đường, dầu hướng dương, bột gạo (8%), bột cacao (1,6%), bột cacao ít béo (1,6%), sữa tươi toàn phần tiệt trùng (1,3%), chất tạo xốp (ammonium hydrogen carbonate-E503(ii), sodium hydrogen carbonate-E500(ii)), muối, hương bột sôcôla nhân tạo. Có thể có ít hạt và trứng. Sôcôla chip đen: cacao rắn: tối thiểu 39%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

12 tháng kể từ ngày sản xuất (Ngày sản xuất và ngày hết hạn xem trên mặt sau hộp(ngày/tháng/năm).

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

- Quy cách đóng gói: 270 g

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được bao gói trực tiếp bằng túi giấy, có

vỏ ngoài bằng hộp thiếc 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 25 tháng 09 năm 2020.

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phan Văn Minh

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN TIẾNG VIỆT



Bánh cookie- Witor's Ciokolotti cacao

Thành phần: Sôcôla chip (30%- đường, ca cao khối, bơ cacao, chất nhũ hóa:soya lecithin-E322; hương vani tự nhiên), bột mỳ, đường, dầu hướng dương, bột gạo (8%), bột cacao (1,6%), bột cacao ít béo (1,6%), sữa tươi toàn phần tiệt trùng (1,3%), chất tạo xốp (ammonium hydrogen carbonate-E503(ii), sodium hydrogen carbonate-E500(ii)), muối, hương bột sôcôla nhân tạo. Có thể có ít hạt và trứng. Sôcôla chip đen: cacao rắn: tối thiểu 39%.

NSX/HSD: Xem thông tin mặt sau bao bì(ngày/tháng/năm)

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: 270 g/300 g

HSTCB số: 31/ STF/ 2020

Nhà sản xuất: Witor's S.p.A

Địa chỉ: Via Levata, 2-26010 Corte de' Frati (CR)-Italy

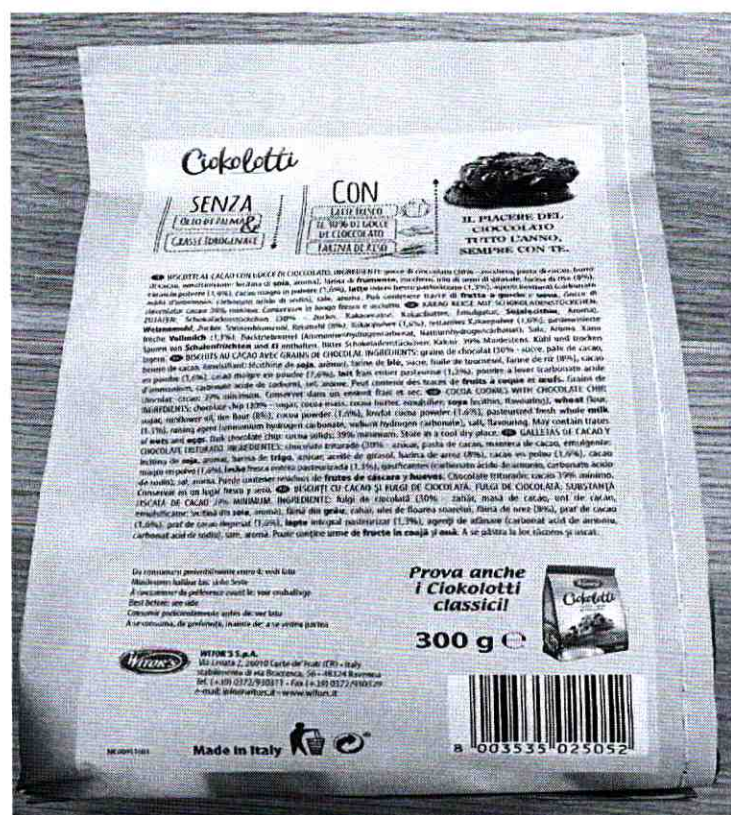
Xuất xứ: Ý

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

Địa chỉ: Thôn Xuân Đào, xã Xuân Dục, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Tel/Fax: + 84 221 3 94 88 18.

[illegible]



BẢN SAO

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° 20LA09381 of 08/17/2020

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

Sample: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**Batch: **1L20770**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**

Determination Method	M.U.	Result
moisture Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7 Met B	g/100g	3,7
ashes Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	g/100g	1,21
fats Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met B	g/100g	24,9
nitrogen, proteins (by calculation) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	g/100g	6,8
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	59,3
total dietary fiber AOAC 985.29 1986	g/100g	4,1
energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV	Kcal/100g	497
energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV	Kj/100g	2078

* Assay not accredited by Accredia

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**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.

84 5 97 111111 01

Laboratory Manager

eng. Tonino Maroni

Chemist

dr. Ilaria Vecchiattini

order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



CHỨNG CHỨNG VIÊN
Lương Thị Nga

THIS REPORT CONCERNS ONLY SAMPLES SUBJECT TO TEST AND IT CANNOT BE REPRODUCED IN PART UNLESS FORMAL APPROVAL OF THE LABORATORY



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/BQ/006
Qualifica amianto Ministero Salute DGPREV001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° 20LA09382 of 08/17/2020

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

Sample: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**Batch: **1L20770**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**

Determination Method	M.U.	Result
*arsenic UNI EN 14082:2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003 + Idruir	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

Tonino Maroni

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 03-10-2020

Số chứng thực: 8459601

order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



CÔNG CHỨNG VIÊN
Trương Thị Nga

BẢN SAO

DAL 1949

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio & c. 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° 20LA09383 of 08/17/2020

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

Sample: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**Batch: **IL20770**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**

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 staphylococci (S. aureus and outhier 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	30
*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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH• Ngày: **03-10-2020**Số chứng thực: **84 6 12** Quyền số: **01** SCT/BS**CÔNG CHỨNG VIÊN***Trương Thị Nga*

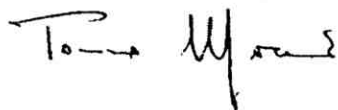
* Assay not accredited by Accredia

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° **20LA09383** of **08/17/2020**

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni



Microbyologist
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: **20LA09381** ngày **17/08/2020**Gửi công ty: **WITOR'S SPA**

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

Mã mẫu: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**Lô: **1L20770**

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	3,7
Tro <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 77</i>	g/100g	1,21
Chất béo <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 41 Met B</i>	g/100g	24,9
Nitơ, Protein (theo tính toán) <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 13</i>	g/100g	6,8
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	59,3
Chất xơ AOAC 985.29 1986	g/100g	4,1
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	497
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	2078
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	30
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: $1 \div 2$ cfu/g/100ml = vi sinh vật hiện hữu nhưng < 3 cfu/100 ml; $3 \div 9$ cfu/100ml; cfu/1ml = số lượng ước tính. Mẫu nước/chất lỏng: $1 \div 3$ cfu/g/ml = vi sinh vật hiện hữu nhưng < 4 cfu/ ml; $4 \div 9$ cfu/ml = số lượng ước tính. Mẫu rắn: $10 \div 30$ fcu/g vi sinh vật hiện hữu nhưng < 40 cfu/g; $40 \div 90$ 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 05 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: 728 ; Quyền 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° **20LA09381** of **08/17/2020**

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

Sample: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**

Batch: **1L20770**

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**

Determination Method	M.U.	Result
moisture <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7 Met B</i>	g/100g	3,7
ashes <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77</i>	g/100g	1,21
fats <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met B</i>	g/100g	24,9
nitrogen, proteins (by calculation) <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13</i>	g/100g	6,8
carbohydrates (by calculation) <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77+pag 7 Met B+pag 41 Met B+pag 13+AOAC 985.29 1986</i>	g/100g	59,3
total dietary fiber <i>AOAC 985.29 1986</i>	g/100g	4,1
energy value (by calculation) <i>Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV</i>	Kcal/100g	497
energy value (by calculation) <i>Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV</i>	Kj/100g	2078

* 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

Tonino Maroni

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

Ilaria Vecchiattini



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° **20LA09382** of **08/17/2020**

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

Sample: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**

Batch: **1L20770**

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

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

Withdrawal reference: **by client**

Delivery: **courier service**

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

Determination

Method	M.U.	Result
*arsenic UNI EN 14082:2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003 + Idruri	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° **20LA09383** of **08/17/2020**

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

Sample: **0046178 WITOR'S CIOKOLOTTI CACAO COOKIES**

Batch: **IL20770**

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**

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 staphylococci (S. aureus and outhier 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	30
*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

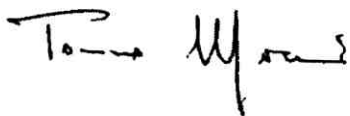
* Assay not accredited by Accredia

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° **20LA09383** of **08/17/2020**

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni



Microbyologist
dr. Giordano Guglielmi

