

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 | |
| Số: 581 | ngày 12/10/2020 |
| CHUYÊN | |
| Lãnh đạo CC: | |
| Phòng: | |
| Sao: | |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/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 Creamy**

2. Thành phần: Đường, dầu thực vật (dừa, hạt cọ, cọ - theo tỷ lệ khác nhau), cacao khối (tối thiểu 30% cho sôcôla sữa tổng hợp praline và tối thiểu 50% cho sôcôla đen tổng hợp praline), bột whey, bơ cacao, bột sữa toàn phần, bột ca cao ít béo(3.2%), bột sữa gầy(3.1%), hạt phi(1%), bơ dầu, chất nhũ hóa:soya lecithin:E322, hương vani tự nhiên. Có thể có lẫn ít hạt và trứng và gluten.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

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

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

- Quy cách đóng gói: 250g/350g

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được bao gói trực tiếp bằng bao PE có tráng nhôm, có

vỏ ngoài bằng bao PE, hộp nhựa, hộp giấy hoặc 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 CP THỰC PHẨM SANTA



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phan Văn Minh

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN TIẾNG VIỆT

Sôcôla Ý-Witor's Selection Creamy

Thành phần: Đường, dầu thực vật (dừa, hạt cọ, cọ - theo tỷ lệ khác nhau), cacao, cacao khô (tối thiểu 30% cho sôcôla sữa tổng hợp praline và tối thiểu 50% cho sôcôla đen tổng hợp praline), bột whey, bơ cacao, bột sữa toàn phần, bột ca cao ít béo (3.2%), bột sữa gầy (3.1%), hạt phi (1%), bơ dầu, chất nhũ hóa: soya lecithin: E322, hương vani tự nhiên. Có thể có lẫn ít hạt và trứng và gluten.

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: 250 g/350 g

HSTCB số: 28/ 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.





Printed: IT - GB - DE - PT - FR
Thermal ink: ES - HR - GR

SENSO di SVOLGIMENTO (Unwinding direction)

15

70

135

425

15

70

135

20

30

190

20

20

260

20

MILK'S SELECTION creamy



SELECTION creamy

Praline assiette di cioccolato al latte e fave di cacao ripiene



UTZ
 Appuntamento con un'ottima UTZ
 Assortita, a ripiena in cioccolato
 al latte e fave di cacao ripiene
 di cioccolato UTZ. Sono il risultato
 di un'abilità artigianale e di un
 UTZ. Assortita con fave di cacao
 ripiene, cioccolato al latte e fave
 di cacao ripiene.
 www.utz.it

MILK'S
SELECTION
 creamy

UTZ
 Assortita milk and milk chocolate with filling
 Milk chocolate and Zartthierchokolade
 mit Sirften Cremefüllungen
250 g e
 MADE IN ITALY

| RACCOMANDA PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
|--|----------|
| PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
| Quantità per porzione (g) | 100 g |
| Energia (kJ) | 2281 kJ |
| Energia (kcal) | 551 kcal |
| Proteine (g) | 34 g |
| Grassi (g) | 27 g |
| di cui: saturi (g) | 14 g |
| Carboidrati (g) | 55 g |
| di cui: zuccheri (g) | 46 g |
| Fibra alimentare (g) | 2 g |
| Sodio (g) | 0,2 g |

EAN
 8003535060053

250 g e

UTZ
 Assortita milk and milk chocolate with filling
 Milk chocolate and Zartthierchokolade
 mit Sirften Cremefüllungen
250 g e
 MADE IN ITALY

MILK'S SELECTION creamy
 Assortita milk and milk chocolate with filling
 Milk chocolate and Zartthierchokolade
 mit Sirften Cremefüllungen
250 g e
 MADE IN ITALY

| RACCOMANDA PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
|--|----------|
| PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
| Quantità per porzione (g) | 100 g |
| Energia (kJ) | 2281 kJ |
| Energia (kcal) | 551 kcal |
| Proteine (g) | 34 g |
| Grassi (g) | 27 g |
| di cui: saturi (g) | 14 g |
| Carboidrati (g) | 55 g |
| di cui: zuccheri (g) | 46 g |
| Fibra alimentare (g) | 2 g |
| Sodio (g) | 0,2 g |

EAN
 8003535060053

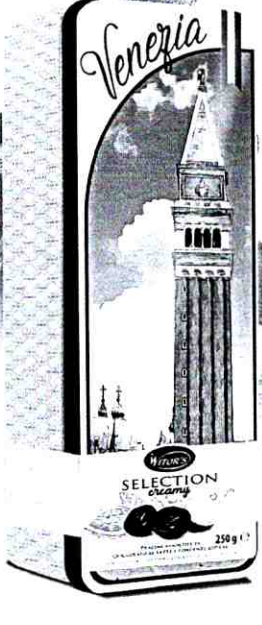
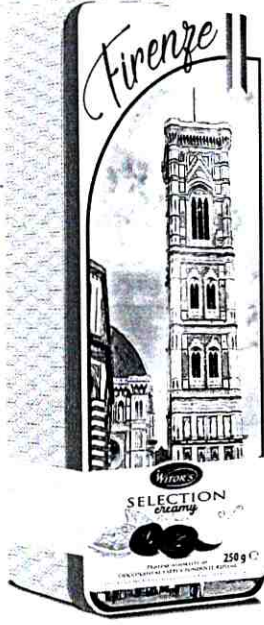
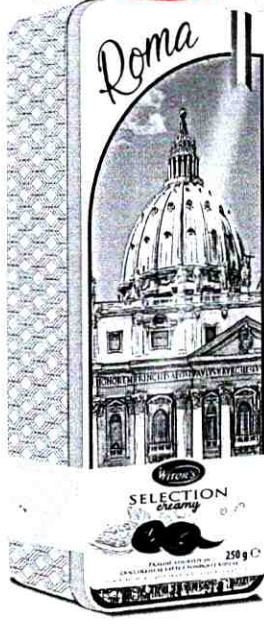
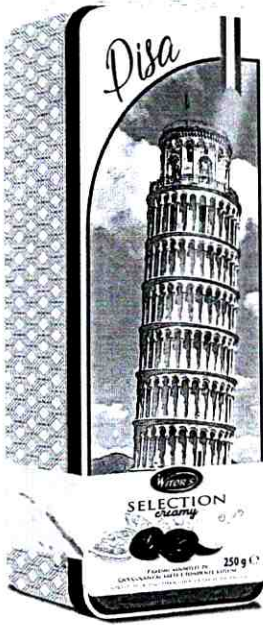
250 g e

UTZ
 Assortita milk and milk chocolate with filling
 Milk chocolate and Zartthierchokolade
 mit Sirften Cremefüllungen
250 g e
 MADE IN ITALY

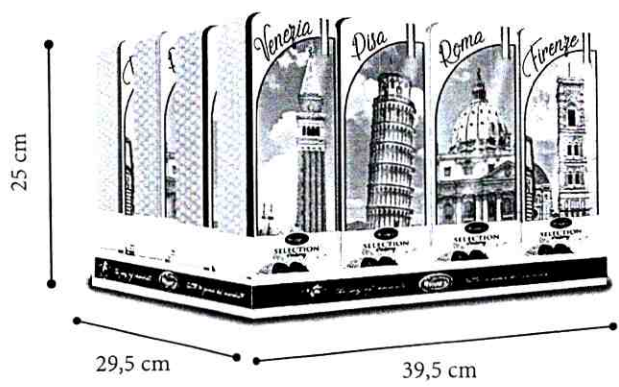
M.S.D.N. 0107467527
 CÔNG TY
 CỔ PHẦN
 THỰC PHẨM
 SANTA
 TX. MỸ HẢO - T. HUNG YÊN



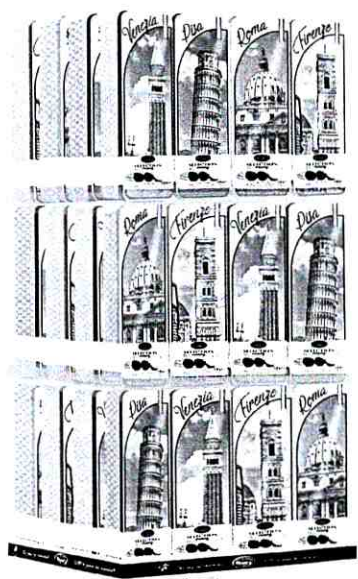
Expo Gift



Torri d'Italia
 250g



Expo Torri d'Italia
 250g



| Prodotto Product | Peso Wt | Codice Code | EAN | PZ · CT Pcs · Ct | Ct Pallet |
|------------------------------------|------------|----------------|---------------|---------------------|--------------|
| Torri d'Italia Selection Creamy | 250g | C00195008 | 8003535062293 | 16 | 64 |

WITORS S.p.A.
 Via J. F. Kennedy, 1 - 20139 Milano - Italia
 Tel. +39 02 76000111 - Fax +39 02 76000112
 www.witors.it

WITORS S.p.A.
 Via J. F. Kennedy, 1 - 20139 Milano - Italia
 Tel. +39 02 76000111 - Fax +39 02 76000112
 www.witors.it

WITORS S.p.A.
 Via J. F. Kennedy, 1 - 20139 Milano - Italia
 Tel. +39 02 76000111 - Fax +39 02 76000112
 www.witors.it

WITORS S.p.A.
 Via J. F. Kennedy, 1 - 20139 Milano - Italia
 Tel. +39 02 76000111 - Fax +39 02 76000112
 www.witors.it

WITORS S.p.A.
 Via J. F. Kennedy, 1 - 20139 Milano - Italia
 Tel. +39 02 76000111 - Fax +39 02 76000112
 www.witors.it



FINESTRA



350 g e

*Drinking assortment of chocolate
 al latte e cioccolato ripieno*



*Witors Selection creamy
 ripieno al latte
 con cioccolato
 ripieno al cioccolato*

*Witors Selection creamy
 ripieno al latte
 con cioccolato
 ripieno al cioccolato*

| INFORMAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL INFORMATION / NUTRIENT INFORMATION / INFORMACION NUTRICIONAL / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / INFORMACIÓES NUTRICIONAIS / INFORMATION NUTRITIONNELLE | 100 g |
|---|--------------------|
| Energie (Energy) / Energia / Ενέργεια / Энергия / Energie / Ενέργεια | 2284 kJ / 551 kcal |
| Grassi (Fat) / Lipidi / Lipides / Жиры / Lipídios / Lipídios | 31 g |
| zucker (Sugar) / Azúcar / Sucre / Сахар / Açúcar / Açúcar | 27 g |
| Proteine (Protein) / Proteína / Protéine / Белки / Proteína / Proteína | 55 g |
| Sale (Salt) / Sal / Sel / Соль / Sal / Sal | 54 g |
| | 4,9 g |
| | 0,20 g |



EAN 8003535062453

Tutto Lucido



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° 20LA09353 of 08/17/2020

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

Sample: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Batch: **L07A9297**

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, C00009003, C00195011, C00199011**

| Determination | M.U. | Result |
|--|-----------|--------|
| <i>Method</i> | | |
| moisture | g/100g | 1,2 |
| Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7 Met B | | |
| ashes | g/100g | 1,44 |
| Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77 | | |
| fats | g/100g | 33,4 |
| Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met B | | |
| nitrogen, proteins (by calculation) | g/100g | 4,8 |
| Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13 | | |
| carbohydrates (by calculation) | g/100g | 55,2 |
| Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77+pag 7 Met B+pag 41 Met B+pag 13+AOAC 985.29 1986 | | |
| total dietary fiber | g/100g | 4,0 |
| AOAC 985.29 1986 | | |
| energy value (by calculation) | Kcal/100g | 549 |
| Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV | | |
| energy value (by calculation) | Kj/100g | 2288 |
| Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV | | |

* 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.

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Ngày: 17/10/2020
Số chứng thực: 84593... Quyền số: SCT/BS

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni

Chemist

dr. Ilaria Vecchiattini

Order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



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

CÔNG CHỨNG VIỆN
Trưởng Thị Ngã



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° 20LA09354 of 08/17/2020

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

Sample: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Batch: **L07A9297**

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, C00009003, C00195011, C00199011**

| Determination | M.U. | Result |
|--|----------|--------|
| Method | | |
| *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/ml = microorganisms present but <4 cfu/ml; 100, 10, 1 cfu/ml; 10, 1, 0.1 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.

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Ngày: 03-10-2020
Số chứng thực: 84.594
Quyển số: 01
SC/BS

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni

Tonino Maroni

Chemist

dr. Ilaria Vecchiattini

Ilaria Vecchiattini

Order of chemists of Emilia Romagna N. 1810



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

CONG CHỨNG VIÊN
Lương Thị Nga



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 anuanto Ministero Salute DGPREV/001 5026-P-22/06/2011



LAB N°0344 L

Assay report n° 20LA09355 of 08/17/2020

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

Sample: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Batch: **L07A9297**

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, C00009003, C00195011, C00199011**

| Determination | M.U. | Result |
|---|---------|--------|
| <i>Method</i> | | |
| 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 outhter 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: 84608. Nguyên số: 80T/BS



CHỨNG VIÊN
Trương Thị Nga



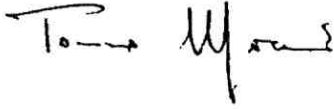
* Assay not accredited by Accredia

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° 20LA09355 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: **20LA09353** ngày **17/08/2020**

Gửi công ty: **WITOR'S SPA**
 Via Levata, 2 26010 Corte dei Frati(CR))

Mã mẫu: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Lô: **L07A9297**

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 | 1,2 |
| Tro <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 77</i> | g/100g | 1,44 |
| Chất béo <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 41 Met B</i> | g/100g | 33,4 |
| Nitơ, Protein (theo tính toán) <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Trang 13</i> | g/100g | 4,8 |
| 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 | 55,2 |
| Chất xơ AOAC 985.29 1986 | g/100g | 4,0 |
| 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 | 549 |
| 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 | 2288 |
| 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 <i>UNI EN ISO 16050:2011</i> | µg/kg | <0,5 |
| 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: 793 ; Quyền số: TP/CC-SCC/BD

CÔNG TY TNHH ANB VIỆT NAM



GIÁM ĐỐC
Trần Văn Liêm

UB
C
ÁCH
AN
AN



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° 20LA09353 of 08/17/2020

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

Sample: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Batch: **L07A9297**

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, C00009003, C00195011, C00199011**

| Determination Method | M.U. | Result |
|--|-----------|--------|
| moisture Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7 Met B | g/100g | 1,2 |
| ashes Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77 | g/100g | 1,44 |
| fats Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41 Met B | g/100g | 33,4 |
| nitrogen, proteins (by calculation) Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13 | g/100g | 4,8 |
| 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 | 55,2 |
| total dietary fiber AOAC 985.29 1986 | g/100g | 4,0 |
| energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV | Kcal/100g | 549 |
| energy value (by calculation) Reg UE 1169/2011 25/10/2011GU UE L 304/18 22/11/2011 all. I e XIV | Kj/100g | 2288 |

* 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° **20LA09354** of **08/17/2020**

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

Sample: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Batch: **L07A9297**

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, C00009003, C00195011, C00199011**

Determination

Method

| 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

Handwritten notes and stamps in red ink on the right margin, including "T.Y.", "HUU", "ET NA", and "T.P."



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° 20LA09355 of 08/17/2020

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

Sample: **SL00750012 CREAMY DARK 26**

Batch: **L07A9297**

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**

Note: Referring: 0017658, C00009003, C00195011, C00199011

| 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 other 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 |

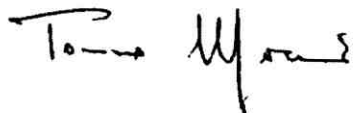
* Assay not accredited by Accredia

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° **20LA09355** of **08/17/2020**

Laboratory Manager
eng. Tonino Maroni



Microbiologist
dr. Giordano Guglielmi

