

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-338680-1

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA

Address/ Địa chỉ:

KCN Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Report Issued: 04-Jan-2024

BVAQ Reference: 23-338680

Sample(s) Received: 19-Dec-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 19-Dec-2023 to 04-Jan-2024

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: Đường sạch

Lab ID: 23-338680-1

Standard White Sugar

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Carbohydrate	99.9	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Năng lượng (Calories) *	400	kcal/100 g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Chì (Lead (Pb))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Asen (Arsenic (As))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.01)	mg/kg	AOAC 2013.06
Thủy ngân (Mercury (Hg))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.01)	mg/kg	AOAC 2013.06
Trạng thái (Appearance) *	The crystal form is relatively uniform, dry and without clumping/ Dạng tinh thể tương đối đồng đều, khô và không vón cục	-	Sensory/ Cảm quan
Màu sắc (Color) *	Bright white sugar crystals/ Tinh thể đường có màu trắng sáng	-	Sensory/ Cảm quan
Mùi (Odor) *	No strange odor/ Không có mùi lạ	-	Sensory/ Cảm quan
Vị (Taste) *	Sugar crystals have a sweet taste, no strange taste/ Tinh thể đường có vị ngọt, không có vị lạ	-	Sensory/ Cảm quan
Độ ẩm tính theo khối lượng (Moisture content) ⁱ	0.018	%	GS 2/1/3/9 - 15 (2007) ICUMSA
Hàm lượng sunphua dioxyt (Sulfur dioxide content (SO ₂)) ⁱ	0.50	mg/kg	GS 2/1/7/9-33 (2011) ICUMSA

Test <i>Chỉ tiêu</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>	Method <i>Phương pháp phân tích</i>
Hàm lượng sacaroza tính theo khối lượng (Sucrose content) ⁱ	99.8	%	GS 1/2/3/9-1 (2011) ICUMSA
Tổng số vi khuẩn hiếu khí (Total mesophilic bacterial count) ⁱ	93	cfu/10 g	GS 2/3-41 (2011) ICUMSA 2017
Nấm mốc (Total moulds) ⁱ	<1	cfu/10 g	GS 2/3-47 (2015) ICUMSA 2017
Nấm men (Total yeasts) ⁱ	<1	cfu/10 g	GS 2/3-47 (2015) ICUMSA 2017
GMO			
Detection of GMO by screening method: Promoter CaMV 35S Terminator NOS ⁱ	Not Detected/ <i>Không phát hiện</i> (MDL=0.1)	%	ISO 21569:2005/Amd 1:2013 (Phụ lục/Annex B1, B3)



Remark/ *Ghi chú*: Nil/ *Không*

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP