

分析报告 Certificate of Analysis

Product Name: Dried Apple Cube			Batch Number : C6SFSKAD/170424exp/057		
Date of Manufacture: 17/04/2024			Analysis Date: 23/04/2024		
No.	Test Item 检测项目	Unit 单位	Standard Value 标准值	Test results 检测结果	Test Method 检测方法
1	感官 Senses	具有苹果应有的形态、色泽、组织、滋味和气味，无异味、无霉变，无杂质； The dried apple shall possess the characteristic form, color, texture, flavor, and aroma appropriate to its variety; be free from off-odors, mold, and foreign matter;			GB/T 10782-2021
2	水分 Moisture	g/100g	≤20	13.6	GB 5009.3-2016 第二法 The second method
3	总糖 Total Sugar	g/100g	≤85	49.6	GB/T 10782-2021
4	二氧化硫残留量 Sulfur Dioxide Residue	g/kg	≤0.35	0.2	GB 5009.34-2022 第一法 The first method
5	大肠菌群 Coliforms	CFU/g	n=5,c=2, m=10,M=10 ²	<10/<10/ <10/<10/<10	GB 4789.3-2016 第二法 The second method
6	菌落总数 Aerobic total plate count	CFU/g	n=5,c=2,m=10 ³ , M=10 ⁴	20, 80, <10, 50, <10	GB 4789.2-2022
7	沙门氏菌 Salmonella	/25g	n=5 ,c=0 ,m=0	未检出 ND	GB 4789.4-2014
8	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus aureus	CFU/g	n=5 ,c=1 ,m=100 M=1000	<10/<10/ <10/<10/<10	GB 4789.10-2016 (第二法) The second method
9	霉菌 Mould	CFU/g	≤50	<10	GB 4789.15-2016 第一法 The first method

备注：检测结果“未检出”表示检测结果小于“定量限/检出限”所示数值。

Note: ND = Not Detected (<LOQ/LOD) ; "ND" means that the test result is under the limit shown in "LOQ/LOD".

储存方法 Storage:低温储存、避光
保质期 Shelf life:有效期2年

Low temperature store, Keep away from strong light and heat.
2 years when properly stored.

质量管理 Quality Control: Wellsa



化验员 Inspector : Fabien