



Japan  
Food  
Research  
Laboratories

2015-06-26

## BẢNG KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Kính gửi: Công ty Nagao Vietnam  
Mr. Nguyen Duc Hai Dang

Tổ chức pháp nhân  
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH THỰC PHẨM NHẬT BẢN  
Miyagi ken, Sendai city, Aobaku 〒981-0915  
Tel. 022-718-926

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元住一丁目15番1号



Chúng tôi xin báo cáo kết quả phân tích mẫu mà quý công ty đã yêu cầu vào ngày 15/06/2015 như sau:

### KẾT QUẢ PHÂN TÍCH NẤM LINH CHI ĐỎ

Tên	Linh chi đỏ	Tên khác	
Nguồn gốc nguyên liệu	Thực thể linh chi đỏ	Nước gia công	Việt Nam
		Số lô SX	
Thành phần sử dụng	Nguyên tai nấm	Hạn dùng	3 năm
Nước sản xuất	Việt Nam		

Hạng mục		Quy cách	Phương pháp kiểm tra
Tính trạng		Phấn màu nâu đỏ, có mùi đặc trưng	Cảm giác
Hàm lượng đường polysaccharide		$\geq 30.0\%$	HPLC
Thành phần nước		$\leq 9\%$	Phương pháp sấy khô gia nhiệt ở áp suất thường
Kim loại nặng	Tổng lượng	$< 10\text{ppm}$	Phương pháp so màu xác định hàm lượng kim loại
	Pb	$\leq 2.0\text{ppm}$	Phương pháp phổ hấp thụ nguyên tử
	As	$\leq 1.0\text{ppm}$	Phương pháp phổ hấp thụ nguyên tử
	Hg	$\leq 0.1\text{ppm}$	Xác định kim loại bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử hơi lạnh
	Cd	$\leq 1.0\text{ppm}$	Phương pháp phổ hấp thụ nguyên tử
Các loại vi khuẩn thông thường		$< 1000\text{Cfu/g}$	Phương pháp đĩa thạch
Nấm mốc		$< 100\text{Cfu/g}$	Phương pháp môi trường PDA & bề mặt
Khuẩn coliforms		Âm tính	Phương pháp BGLB
Salmonella		Âm tính	Phương pháp Enrichment culture
Côn trùng nhỏ		Âm tính	Phương pháp ELISA
Kích thước hạt phân		$\geq 80\text{Mesh}$	Theo chuẩn JIS