



ZHANG JIA  
Birdnest

## 关于我们

自1988年，张家燕窝有限公司和其联盟致力于燕窝种植已有超过25年的历史。我们的燕窝符合本地及国际消费者与大企业的高度要求。

### 宗旨

本公司的燕窝保证无添加任何漂白剂和化学剂,提供最高品质和最纯正的燕窝给消费者。

### 目标

扩展亚州市场，3年时间内在联交所上市。

## 燕窝的历史

燕窝是中国传统名贵食品，已经有超过千年历史。据云长江（香港中文大学的生物化学教授）说，中国人食用消费燕窝的历史可追溯到中国唐朝（公元618–907年）时期。据史书记载，早在郑和下西洋（公元1405–1433年）时，中国的船队就与东南亚等国交换到上品燕窝。据考证，由于人们对燕窝的庞大需求，燕窝在国内供不应求。燕窝成为供人类食用的最名贵食品。

# 燕窝养殖历史

燕窝养殖始于印度尼西亚。根据当地的传说，一个东爪哇的地主朝圣回来之后意外发现了燕子在他房子里筑巢。在他去朝覲的几个月期间，他的一些房间都是关闭的。当他从麦加朝圣回来后，他发现燕子一直用他的房间在筑巢。

随后，他模仿燕子筑巢的条件来制作燕巢，并且他成功了，所以发明了制作燕窝的技术。虽然养殖燕窝的农民仍然对吸引燕子的技术保密，但是一些方法还是出现在一些唱燕子的歌里。

# 燕窝的益处

## 科学证明

- 包含haemogglutination对流感病毒有抑制作用。
- 包含表皮生长因子，将诱导细胞分裂，组织生长，细胞再生和细胞免疫。
- 包含ovotransferrin-like protein，具有抑菌和杀菌的作用，能有效地抵抗感染。
- 含有丰富的抗氧化成分，起到对防止和延缓对身体的细胞和皮肤的氧化作用。它减少了健康问题的发生，如心脏疾病，变性，糖尿病，癌症等等。
- 含有氨基酸，用以构建蛋白质块，以形成你免疫系统中最基本的抗体部分。

## 传统观念

- 增强了细胞和组织的再生（表皮生长因子）
- 改善免疫系统，消化系统和脾脏功能
- 改善食欲
- 对化痰，感冒，哮喘和咳嗽有良好作用，并建立免疫系统。
- 加强肺功能和肾功能
- 加快血液循环
- 皮肤变得健康、光滑而有弹性

## 质量保证

在张家燕窝，我们致力于确保我们的燕窝是质量最好的。  
以下是我们坚定不移对您的承诺

- 1) 确保我们的燕窝是100%纯正。
- 2) 确保我们的燕窝是无添加任何防腐剂，漂白剂，染色剂和化学制剂。
- 3) 确保我们的燕窝都接受氧气治疗技术，以保持其新鲜度和营养价值。

张家燕窝是提供清洗技术和氧气治疗技术最好的市场供应商。

## 张家燕窝加工技术

我们相信每一位张家燕窝的消费者都有权利享用最好品质的燕窝。因此，所有的燕窝都是使用氧气处理清洗技术，其中既不使用化学剂也不使用漂白剂。

此外，我们使用的先进技术——氧气治疗技术来提高燕窝的质量和新鲜度。

这一过程有望保持及加强保健品的高品质性，如表皮生长因子和抗氧化成分。

# 为何张家燕窝与众不同?

张家燕窝生产的燕窝是100%高纯净高品质。在张家燕窝，我们认为消费者应该获得最高品质的燕窝，犹如刚从农场新鲜购买的一样。

## 1) 清洗方法

张家燕窝：  
我们使用的是氧气处理技术来清洁燕窝。

X品牌的燕窝：  
其中有些会在清洗过程中使用漂白剂，所以成本比较便宜。

## 2) 处理方法

张家燕窝：  
我们使用的是氧气治疗技术，以加强保存燕窝的纯度。

X品牌的燕窝：  
任何加工技术。

## 3) 化工及添加剂

张家燕窝：  
清洗过程中不使用任何化学品和添加剂。我们相信消费者也希望是这样的。

X品牌的燕窝：  
一些不道德的商人使用化学制剂和添加剂，以降低成本，并获得更多的利润。

## 4) 干燥过程

张家燕窝：  
我们使用“冷冻干燥法”来烘干每片燕窝以保留燕窝的营养成分。

X品牌的燕窝：  
他们使用“加热干燥法”，也就是使用烘箱来烘干。这样会使燕窝的营养成分遭到破坏和损失。

## 5) 烹煮前浸泡

张家燕窝：  
张家燕窝在烹调前不需要浸泡。这是由于我们使用氧气治疗技术保持了其新鲜度。

X品牌的燕窝：  
他们需要浸泡8-16小时，有些甚至需要更长的时间。

## 6) 烹调时间

张家燕窝：  
需要5 - 15分钟烹饪时间。

X品牌的燕窝：  
6 - 12小时的烹调时间。

## 7) 为什么张家的燕窝是脆脆的?

张家燕窝：  
张家燕窝脆是因为我们其中使用了“燕窝角”和氧气治疗技术，“燕窝角”具有很高的营养的成分。

X品牌的燕窝：  
他们把“燕窝角”都留给了自己食用。为了达到“燕窝角”的效果，他们使用“加热干燥法”。

# 有关燕窝的误区

关于燕窝的说法有很多，但其中有些说法是错误的。这些关于燕窝的错误说法往往误导了消费者。这些误导性的信息，使消费者混淆，因此，也增加了对高品质燕窝的购买难度。为了提高消费者这方面的知识，我们已准备了有关燕窝准确的事实。

## 误区一：

天然的自然环境中的石窟将产生更优质的燕窝。

## 事实：

山燕和宫燕其实是同一品种，这两种都是在环境中自然形成的。唯一的区别只是对环境的选择。

较早前，由于在收获巢过程中的风险导致山燕的巢被视为是最宝贵的。采集者经常在没有安全设备的保护下爬入或一个人下降洞穴。然而在质量考量方面，宫燕始终是最好的。这是因为山燕是暴露在非常脏的环境，而宫燕则是在一个清洁的环境中提炼的。

## 误区二：

红燕（血燕）是由燕子吃海产食品形成的。

## 事实：

较早前人们认为，血燕是由于过度劳累的燕子直接用身体中的血液筑成的巢。如今人们相信，血燕是由燕子吃那些含大量高铁的海产食品或食物的物质形成的。然而研究已经证实这些观念是不切实际的。其实红燕（血燕）是由周围环境所形成。

燕窝变成红色是因为洞穴内矿物质含量和潮湿的表面渗透入巢的效果。这种被洞穴水污染的巢明显降低了巢的营养水平。这红色外观燕窝是通过被污染的白巢而造成。是燕窝商故意推迟收获让燕子的粪便散发的气体与巢发生反应。由燕子粪便散发的气体被称为氨。氨是一种存在于肥料和洗涤剂中的化合物。

长期食用已污染的燕窝会对个人健康造成影响。对这种有毒化合物的食用量导致患癌症和其他主要疾病具有很大的关系。这也就是燕窝专家为什么提醒孕妇和老人避免食用血燕的原因。

**误区三：**

为了确保燕窝保持着高品质，它必须储存在冰箱。

**事实：**

燕窝中包含高水分确实需要存放在冰箱中以避免发霉或损坏。然而，高品质的燕窝含有的水分较低，可在室温下保存，没有制冷的需要。为购买最优质的产品，尽量选择水分含量低的燕窝。

**误区四：**

所有燕窝都经过了合格的清洗。

**事实：**

不是所有的燕窝都经过合格的清洗过。有一些不道德的商人，主要关心的是钱，而不是消费者的安全。质量和卫生不是他们优先考虑的。我们的研究团队发现一些厂商在网上销售那些使用了不正规清洗方式的燕窝，使用了如添加剂，漂白剂，和胶水的燕窝。因为市场有很多黑心的推销员，所以当你购买燕窝时要格外小心。张家出售的是100%纯正的燕窝。我们的客户可以得到最高质量，最高价值的燕窝，最重要的是营养级别是最高的。

## 常见问题

1) 燕窝是如何产生的？

燕窝是由燕子（*Collocalia* species）用唾液与绒羽等混合凝结所筑成的巢窝。一个燕窝的建立主要是为了产卵和让燕宝宝居住。当燕子产卵后，燕宝宝将继续留在巢直到它能够独立地飞行。燕窝就会被遗弃，也将永远不会被重新使用。如果没去被采收，蚂蚁，蜥蜴，蟑螂等食腐动物就会去食用鸟巢。

2) 为什么有些燕窝会出现不同的颜色？

燕窝会出现不同颜色是因为含有如铜，铁，锌，锰，钾，钠的矿物质。当这些矿物质被氧化，就会导致燕窝颜色的变化。这些变质的燕窝是不被鼓励食用的。

3) 纯正燕窝的长相、气味、感觉如何？

张家燕窝在肉眼看是半透明、无杂质的。天然的燕窝是大小不一的，所有均匀形的燕窝都是经过人为加工而成的。家福燕窝的气味类似蛋清的气味。

4) 如何识别正版燕窝？

燕窝是一种昂贵而富有营养的产品。因此，如何分辨真正的燕窝是很重要的。在市场上，有许多不道德的商人，他们以加入添加剂如银耳，果冻和动物的皮肤来增加燕窝的重量。

烹调后的味道：燕窝的内层煮后易溶于水。外层主要含有矿物质，不太溶于水里但却给人其标志性的纤维口感和外观。

烹调后的气味：在烹调燕窝时会散发出蛋白气味，与淡淡的熟蛋清的气味很像。

## 5) 我该如何储存张家燕窝?

燕窝可以存储在任何容器中,但最好是干燥密闭的。燕窝可在室温下保存。不需要保存在冰箱里。张家燕窝可在室温下保存十年甚至更长时间。

## 6) 通常每隔多久可以食用燕窝? 而我可以经常食用燕窝吗?

燕窝每天都可以食用。一般人可以食用3克到5克干燕窝(1/2到1片家福的燕窝)。任何多余的食用量将会由体内排出。

## 7) 哪些人合适吃燕窝? 哪些人不合适吃?

燕窝是适合所有年龄的,除了一些对蛋白质过敏的少数人外,喝一小口燕窝汤会使他们的嘴唇肿胀。

## 8) 食用燕窝的最佳时间?

最好在睡眠前食用燕窝。在我们睡眠期间,燕窝丰富的抗氧化成分会帮助身体消除自由基使身体得以恢复。

## 9) 食用燕窝对身体有什么益处?

纯正的燕窝在现代科学的分析报告中,我们可以找出可溶性氨基酸,这将有助于修复人体细胞,并产生新的细胞。而抗氧化成分有助于消除体内自由基。

燕窝还含有EGF(表皮生长因子)有抗衰老的作用,定期食用燕窝会更年轻,容光焕发。目前燕窝正在作为抗癌食品进行许多临床试验。张家的燕窝通过了16个抗氧化元素的20个元素的抗氧化剂测试。(请参考实验室测试结果)

## 10) 血燕含有什么丰富的营养?

血燕(山燕)和宫燕实际上是含有相同的营养成分。然而,一些不诚实的燕窝商人将燕窝染成红色以获取更高的利润。

## 奖项

### 2011年第九届亚太卓越认证年会



亚太优良产品奖

亚太杰出金牌奖

## 2011年第十一届亚太国际诚信企业



亚太国际诚信企业金剑奖

## 2012第十一届亚太国际世纪企业家



卓越新锐企业奖



卓越产品奖

## 第九届世界华商高峰会



## 世界杰出青年华商

## 马来西亚测试报告

**PERMULAB SDN. BHD.**  
specializing in water and environment professionally

WATER | FOOD | MICROBIOLOGY | ENVIRONMENTAL | CONSULTANCY | LABORATORY

**PERMULAB**

REC. NO. - PLF-00000-00016-11 PAGE 01 OF 01  
COMPANY NAME : ZHONGJI BIOTECH SDN. BHD.

ATTENTION TO : MR. HOY CHEONG  
SAMPLE DESCRIPTION : One (1) no. of tap water sample  
RECEIVED DATE : 05 August 2011  
REPORT DATE : 15 August 2011  
On analysis of the samples submitted, the results obtained as follows:

NO.	PARAMETER	RESULT	NO.	PARAMETER	RESULT
METHOD REF.: M-001 No. 19/10 0.01 g/100g			METHOD REF.: M-001 No. 19/10 0.01 g/100g		
1.	Amplitude	0.07%	11.	Vibrio	0.2%
2.	Chlorine	0.00	12.	Salmonella	ND
3.	Bacteria	0.21%	13.	Shigella	0.01
4.	Hardness	0.27%	14.	Shigella	0.01
5.	Chlorine	0.00	15.	Enteric	0.21
6.	Fluoride	0.00	16.	E.coli	0.01
7.	Amplitude	0.01%	17.	Staphylococcus	ND
8.	Alkaline	0.00	18.	Amoeba	ND
9.	Parasite	0.10	19.	Parasite	ND
10.	Cyanide	0.00	20.	Chlorine	ND

See 10/10e (General)

**METHOD REFERENCE:**  
High Performance Liquid Chromatography

MR. KIM SENG GUAN  
CHEMIST (L.M.I.C.)  
RM No. L/04452808

MR. NORJANIZA BAKILAN  
CHEMIST (L.M.I.C.)  
RM No. L/0705432008

These and other services are available at our regional offices. We are ISO 9001:2008 certified and ISO 14001:2004 certified.  
No. 39, Jalan 02/3, Dataran Pahlawan, 47000 Puchong Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.  
Tel: +603-7742 7922 (Marketing Line) | Fax: +603-7742 2279 | email: info@permulab.com.my | www.permulab.com.my

**TEST CERTIFICATE**

REQ. NO. : PFL-0000-000042-01  
 COMPANY NAME : ZIANG JIA BIRDPINE SPA 8888

PAGE 01 OF 01

ATTENTION TO : Mr. Ray Ching  
 SAMPLE DESCRIPTION : One (1) no. of Bird Pine sample  
 RECEIVED DATE : 01 August 2011  
 REPORT DATE : 01 August 2011

On request of the sample submitter, the results are shown as follows

NO	PARAMETER	METHOD SIS NO.	UNIT	RESULT
1	PHYSICAL PROPERTY	In-house for Physical Property SP-001	g/gly	448
2	MOISTURE	In-house for Physical Property SP-001 & SP-002	g/gly	21.9
3	TOTAL SOLIDS	In-house for Physical Property Chemical Analysis of Food, 17 <sup>th</sup> Ed. SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
4	REDDISH-BROWNISH SUBSTANCE	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
5	ACID VALUE <sup>1</sup>	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)

NOTE:  
 1. - Low Total Solids Content (Less than 10% - Not Allowed)  
 2. - Moisture Content  
 3. - Moisture Content for Control  
**REFERENCE:**  
 1. The Chemical Analysis of Food, 17<sup>th</sup> Edition, 1990 (Pearson)  
 2. International Union of Pure and Applied Chemistry  
 3. ISO 9001  
 4. SP-001 & SP-002

  
 MS NORLAILA BINTI ANWAR  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L17081642000

  
 MR. SZE SING CHEAN  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L164832800

**TEST CERTIFICATE**

REQ. NO. : PFL-0000-000042-01 (2)  
 COMPANY NAME : ZIANG JIA BIRDPINE SPA 8888

PAGE 01 OF 01

ATTENTION TO : Mr. Ray Ching  
 SAMPLE DESCRIPTION : One (1) no. of Bird Pine sample  
 RECEIVED DATE : 01 August 2011  
 REPORT DATE : 01 August 2011

On request of the sample submitter, the results are shown as follows

NO	PARAMETER	METHOD SIS NO.	UNIT	RESULT
1	ACID VALUE <sup>1</sup>	In-house for Physical Property Chemical Analysis of Food, 17 <sup>th</sup> Ed. SP-001	g/gly	702 (±0.20)
2	MOISTURE	In-house for Physical Property Chemical Analysis of Food, 17 <sup>th</sup> Ed. SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
3	REDDISH-BROWNISH SUBSTANCE	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)

NOTE:  
 1. - Low Total Solids Content (Less than 10% - Not Allowed)  
 2. - Moisture Content  
 3. - Moisture Content for Control  
**REFERENCE:**  
 1. The Chemical Analysis of Food, 17<sup>th</sup> Edition, 1990 (Pearson)  
 2. International Union of Pure and Applied Chemistry  
 3. ISO 9001  
 4. SP-001 & SP-002

  
 MS NORLAILA BINTI ANWAR  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L17081642000

  
 MR. SZE SING CHEAN  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L164832800

**TEST CERTIFICATE**

REQ. NO. : PFL-0000-000042-01 (2)  
 COMPANY NAME : ZIANG JIA BIRDPINE SPA 8888

PAGE 01 OF 01

ATTENTION TO : Mr. Ray Ching  
 SAMPLE DESCRIPTION : One (1) no. of Bird Pine sample  
 RECEIVED DATE : 01 August 2011  
 REPORT DATE : 01 August 2011

On request of the sample submitter, the results are shown as follows

NO	PARAMETER	METHOD SIS NO.	UNIT	RESULT
1	ACID VALUE <sup>1</sup>	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
2	MOISTURE	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
3	REDDISH-BROWNISH SUBSTANCE	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
4	ACID VALUE <sup>1</sup>	In-house for Physical Property Chemical Analysis of Food, 17 <sup>th</sup> Ed. SP-001	g/gly	702 (±0.20)

NOTE:  
 1. - Low Total Solids Content (Less than 10% - Not Allowed)  
**REFERENCE:**  
 1. The Chemical Analysis of Food, 17<sup>th</sup> Edition, 1990 (Pearson)  
 2. International Union of Pure and Applied Chemistry  
 3. ISO 9001  
 4. SP-001 & SP-002

  
 MS NORLAILA BINTI ANWAR  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L17081642000

  
 MR. SZE SING CHEAN  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L164832800

**TEST CERTIFICATE**

REQ. NO. : PFL-0000-000042-01 (2)  
 COMPANY NAME : ZIANG JIA BIRDPINE SPA 8888

PAGE 01 OF 01

ATTENTION TO : Mr. Ray Ching  
 SAMPLE DESCRIPTION : One (1) no. of Bird Pine sample  
 RECEIVED DATE : 01 August 2011  
 REPORT DATE : 01 August 2011

On request of the sample submitter, the results are shown as follows

NO	PARAMETER	METHOD SIS NO.	UNIT	RESULT
1	PHYSICAL PROPERTY	In-house for Physical Property SP-001	g/gly	702 (±0.20)
2	MOISTURE	In-house for Physical Property Chemical Analysis of Food, 17 <sup>th</sup> Ed. SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)
3	REDDISH-BROWNISH SUBSTANCE	SP-001 & SP-002	g/gly	702 (±0.20)

NOTE:  
 1. - Low Total Solids Content (Less than 10% - Not Allowed)  
 2. - Moisture Content  
**REFERENCE:**  
 1. The Chemical Analysis of Food, 17<sup>th</sup> Edition, 1990 (Pearson)  
 2. International Union of Pure and Applied Chemistry  
 3. ISO 9001  
 4. SP-001 & SP-002

  
 MS NORLAILA BINTI ANWAR  
 CHIEF EXECUTIVE OFFICER (C.E.O.)  
 I.D.N. NO. L17081642000

# 中国测试报告

**PONY**  
Pony Testing International Group

报告编号(Report ID): W05873625981D-1

## 检测报告 (Testing Report)

样品名称: 燕窝  
委托单位: 张宝燕兴  
FRANG SA BENEVOLE SENESE

**PONY 谱尼测试**  
Pony Testing International Group  
www.ponytest.com

**PONY 谱尼测试**  
Pony Testing International Group

### 声明

1. 本检测报告只对所送样品负责, 不对样品来源负责, 也不对样品的真实性负责。  
2. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
3. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
4. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
5. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
6. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
7. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
8. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
9. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
10. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。

▲ 特别声明:  
1. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
2. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
3. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
4. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
5. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
6. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
7. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
8. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
9. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。  
10. 本检测报告只对所送样品的检测结果负责, 不对样品的其他属性负责。

www.ponytest.com 电话: 400-818-8888

**PONY**  
Pony Testing International Group

### 检测结果 (Test Results)

报告编号(Report ID): W05873625981D-1 第 1 页, 共 3 页 Page 1 of 3

样品名称 (Sample Description)	缩写 (Code)	样品规格 (Sample Model)	---
委托单位 (Applicant)	张宝燕兴	燕窝	---
样品来源 (Sample From)	马来西亚 Malaysia	生产日期或批号 (Production Date & Lot No.)	---
检测日期 (Received Date)	2012.05.17	检测类型 (Kind of Test)	委托检测 (Commissioning Test)
样品状态 (Sample State)	固体 Solid	检测环境 (Environment For Test)	符合标准 (To meet the requirements)
检测项目 (Test Item)	见结果页 See results page		
检测方法 (Method)	见结果页 See results page		
所用主要仪器 (Main Instrument)	氨基酸自动分析仪 Amino acids to be automatic analyzer, 紫外可见分光光度计 UV, 酶标仪酶标仪 ELISA, 液相色谱仪 HPLC, 原子吸收光谱仪 AAS, 离子色谱仪 ICP		
备注 (Note)	---		
编制人 (Compiled by)	王琳州	审核人 (Checked by)	朱梅芳
批准人 (Approved by)	黄建伟	检测日期 (Send Date)	2012.05.15

**PONY 谱尼测试**  
Pony Testing International Group

**PONY**  
Pony Testing International Group

### 检测结果 (Test Results)

报告编号(Report ID): W05873625981D-1 第 2 页, 共 3 页 Page 2 of 3

样品名称 (Sample Description and Number)	检测项目 (Test Item)	检测结果 (Test Result)	符合标准 (Standard)
W05873625981D-1 燕窝 Amber acid	天门冬氨酸 Asp	Aspartic acid	5.07%
	苏氨酸 Thr	Threonine	3.81%
	丝氨酸 Ser	Serine	4.44%
	谷氨酸 Glu	Glutamic acid	3.81%
	丙氨酸 Ala	Alanine	1.52%
	精氨酸 Arg	Arginine	1.38%
	缬氨酸 Val	Valine	3.21%
	异亮氨酸 Ile	Isoleucine	0.24%
	苯丙氨酸 Phe	Phenylalanine	1.60%
	亮氨酸 Leu	Leucine	3.79%
	酪氨酸 Tyr	Tyrosine	3.47%
	苯丙氨酸 Phe	Phenylalanine	3.52%
缬氨酸 Val	Valine	2.66%	
异亮氨酸 Ile	Isoleucine	2.06%	
色氨酸 Trp	Tryptophan	0.76%	
精氨酸 Arg	Arginine	3.34%	
总氮含量 Total Nitrogen		41.38%	GB/T 1888.134-2003

**PONY 谱尼测试**  
Pony Testing International Group

**PONY** 检测结果  
Pony Testing International Group (Test Results) 第 1 页, 共 1 页 Page 1 of 1

报告编号 (Report No.) W0120220001-1 第 1 页, 共 1 页 Page 1 of 1

样品名称和编号 (Sample Description and Number)	检测项目 (Test Item)	检测结果 (Test Result)	参考标准 (Standard)
 燕巢 Nesting material 燕巢 Nesting material	蛋白质 protein	87.6 g/100g	GB 1989.1-2010
	水分 moisture	11.7 g/100g	GB 1989.2-2010
	脂肪 fat	6.1 g/100g	GB 1989.4-2010
	过氧化氢含量 Hydrogen peroxide content	未检出 N.D.	GB/T 23498-2009
	二氧化硫 sulfite	未检出 N.D.	GB/T 23498-2009
	亚硝酸盐 nitrite	未检出 N.D.	GB/T 23498-2009
	砷含量 arsenic (as As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	66 ug/kg	GB 15000.15-1994
	铅含量 Pb (as Pb)	未检出 N.D.	GB 15000.15-1994
	镉含量 Cd (as Cd)	未检出 N.D.	GBY 1009.15-2007
	汞含量 Hg (as Hg)	未检出 N.D.	GBY 1009.15-2007
铬含量 Cr (as Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	未检出 N.D.	GBY 1009.15-2007	
以下空白 (End of Report)	以下空白 (End of Report)	以下空白 (End of Report)	以下空白 (End of Report)

**PONY** 检测结果  
Pony Testing International Group (Test Results) 第 1 页, 共 1 页 Page 1 of 1

报告编号 (Report No.) W0120220001-1 第 1 页, 共 1 页 Page 1 of 1

样品名称 (Sample Description)	品牌 (Brand)	样品规格 (Sample Model)	——
委托单位 (Applicant)	张燕窝 ZHANGJIA BIRDNEST NEST	燕巢 (Nest Model)	——
样品来源 (Case From)	马来西亚 Malaysia	生产日期或批号 (Producing of Date & Lot No.)	——
取样时间 (Sample Date)	2022.05.17	检测方法 (Kind of Test)	委托检测 Contracting Test
样品状态 (Sample Status)	固体 Solid	检测环境 (Environment For Test)	符合标准 (To meet the requirements)
检测项目 (Test Item)	见结果页 see results page		
检测依据 (Standard)	见结果页 see results page		
所用主要仪器 (Main Instrument)	微量水分仪 AS205 安捷伦自动滴定仪, 紫外分光光度计 UV, 液相色谱仪 LC20, 液相色谱仪 HPLC, 原子吸收光谱仪 AAS, 原子荧光光度计 AFS		
备注 (Mark)	——		
	编制人 (Compiled by)	王瑞州	
	审核人 (Checked by)	朱林芳	
	批准人 (Approved by)	朱林芳	
	签发日期 (Issue Date)	2022.05.17	

制造商



ZHANG JIA  
Birdnest

张家燕窝有限公司

马来西亚总公司

Suite M-01A, Menara Tan and Tan,

207 Jln Tun Razak, 50400 Kuala Lumpur, Malaysia.

Tel: +603 2181 8288

Fax: +603 2181 0287

Email : info@the-igroup.com

泰国

167/1 Ratchadapisek Rd, Din Daeng, Bangkok 10400, Thailand.

www.zjbint.com

版权所有, 侵权必究