



231600140601
有效期2029年11月7日

检验检测报告

Inspection Report

报告编号: WSP202604501



样品名称:
Sample Description

清真五香牛肝

生产单位:
Manufacturer

大厂回族自治县鑫兆亿食品有限公司

委托单位:
Clientele

北京金维福仁清真食品有限公司

检验类别:
Test Type

委托检验



防伪码

河南泰庆质量检测有限公司
Henan TaiQing Quality Testing Co., LTD
检验检测专用章

地址: 河南自贸试验区郑州片区(经开)第八大街160号附15号一层东侧、二层
电话: 0371-63313341 邮箱: taiqingtesting@163.com

检验检测报告

Inspection Report

报告编号: WSP202604501

共2页 第1页

样品名称 Sample Description	清真五香牛肝	商标 Trade Mark	/
生产/购进/加工日期 Produced/Purchased/ Processed Date	/	规格型号 Specification	/
样品等级 Sample Grade	/	样品数量 Sample Quantity	500g
委托单位 Clientele	北京金维福仁清真食品有限公司	生产单位 Manufacturer	大厂回族自治县鑫兆亿食品有限公司
送样人员 Deliverer	杨兆凤	检验类别 Test Type	委托检验
样品编号 Sample Number	WSP202604501	样品状态 Sample Status	固体
样品接收日期 Delivered Date	2026-02-06	检验日期 Testing Date	2026-02-06~2026-02-11
检验项目 Test Items	水分, 灰分, 能量等7项。		
判定依据 Judgement	/		
检验结论 Test Conclusion	所检项目只出数据不判定。		
备注 Remarks	1.以上样品信息由委托方提供		

批准: 张大强

审核: 吴倩倩

编制: 吴双双

地址: 河南自贸试验区郑州片区(经开)八大街160号附15号一层东侧、二层

电话: 0371-63313341

邮箱: taiqingtesting@163.com



检验检测报告

Inspection Report

报告编号: WSP202604501

共2页 第2页

序号 No	检验项目 Test Items	单位 Unit	检验方法 Test Methods	标准指标 Standards	检验结果 Test Results	单项结论 Conclusion	备注 Remarks
1	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	/	59.7	/	/
2	灰分	g/100g	GB 5009.4-2016 (第一法)	/	1.8	/	/
3	能量	kJ/100g	计算得出	/	761	/	/
4	蛋白质	g/100g	GB 5009.5-2025 (第一法)	/	28.8	/	/
5	脂肪	g/100g	GB 5009.6-2016 (第二法)	/	5.3	/	/
6	碳水化合物	g/100g	计算得出	/	4.4	/	/
7	钠	mg/100g	GB 5009.91-2017 (第三法)	/	170	/	/
	以下空白						章

*** 报告结束 ***

声明:

- 1.本报告无我单位“检验检测专用章”及批准人签字无效;
- 2.委托样品信息均由委托方提供, 样品的真实性和代表性由委托方负责;
- 3.委托样品检测结果仅适用于收到的样品;
- 4.本报告及我单位名称未经我单位书面同意, 委托方不得擅自进行宣传;
- 5.本报告涂改、增删、复制无效;
- 6.若对本报告(结果)有异议, 应在收到报告之日起7个工作日内, 向我单位提出异议, 逾期不予受理。有相关法律规定或合同约定的应从其规定(约定);
- 7.扫描报告首页二维码, 即可查询报告真伪; 如有疑问, 请联系邮箱:taiqingtesting@163.com 或者电话: 0371-55591658。

地址: 河南自贸试验区郑州片区(经开)八大街160号附15号一层东侧、二层

电话: 0371-63313341

邮箱: taiqingtesting@163.com

营养成分表

样品编号:WSP202604501

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	761 千焦 (kJ)	9%
蛋白质	28.8 克 (g)	48%
脂肪	5.3 克 (g)	9%
碳水化合物	4.4 克 (g)	1%
钠	170 毫克 (mg)	9%

注: NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011, 仅供参考。