

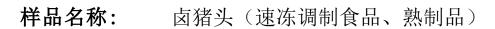






# 检测报告 TEST REPORT

编号: JX-GB-8756-002



委托单位: 浙江元集食品有限公司

检验类别: 委托检验

江苏佳信检测成术有限公司

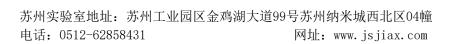




# 检测报告

JX-GB-8756-002

4			SIL				
多托 名称。	浙江元集食品有	限公司		la tid			
单位地址	浙江龙游经济开	发区茂盛路18号					
<u>'</u>	样品名称	卤猪头(速冻调制食品、熟制品)	等级	/			
	商标	/	规格	250克			
D/ = // 4	生产日期	2023-02-19	批号	/			
样品信息	样品数量	6袋	样品状态	封样完好			
	生产商	浙江元集食品有限公司					
	生产商地址	浙江龙游经济开发区茂盛	整路18号	Δ.			
	样品接收日期	2023-02-21	样品检测日期	2023-02-21~2023-03-09			
· ·	样品来源	客户委托送样	检测地点	无锡实验室			
NA STATE OF THE ST	检测项目	请参见附页					
检测信息	检测依据	SB/T 10379-2012《速冻调制食品》, GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》, JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》, GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》, GB 5009. 229-2016《食品安全国家标准食品中酸价的测定》, GB 5009. 228-2016《食品安全国家标准食品中挥发性盐基氮的测定》, GB 5009. 17-2021《食品安全国家标准食品中总汞及有机汞的测定》, GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》, GB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》,					
检测结论	经检测,受检测	样品所检测项目符合上述	检测依据中相关	标准的要求。			
备注	产品类型:菜肴	制品,非即食,熟制 微生	上物项目不得复构	M.			
编制	夏 文 数	(编制人员:吴义前	有)	HH + LEST			
审核	秦晚	文 (审核人员:秦晓号	夏)				
签发	宋艳/	传 (授权签字人:宋丰	色伟)	公测技术			
			检测报告 <b>专</b> 签发日期:	用章 检验检测专用章			





# ITESTING检测报号

JX-GB-8756-002

## 检测结果:

	и <b>/</b>			/ < \			
序号	检测项目	单位	标准要求	定量限	检测结果	结论	检测方法
1//	色泽	/	具有该产品应有 的色泽	/	具有该产品应有的 色泽	合格	SB/T 10379- 2012
2	杂质	/	无正常视力可见 外来杂质	/	无正常视力可见外 来杂质	合格	SB/T 10379- 2012
3	滋气味	/	具有该产品特有 的滋气味	/	具有该产品特有的 滋气味	合格	SB/T 10379- 2012
4	组织结构	/	符合该类产品的 组织要求	/	符合该类产品的组 织要求	合格	SB/T 10379- 2012
5	形态。	/	具有该产品应有 的形态	Y N	具有该产品应有的 形态	合格	SB/T 10379- 2012
6	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	≤0.25		0.018	合格	GB 5009.227- 2016第一法
7	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g		/	0. 58		GB 5009.229- 2016第二法
8	挥发性盐基氮	mg/100	/	0.35mg/ 100g( 检出 限)	1.00	/	GB 5009.228- 2016第一法
9	亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)	mg/kg	€30	1mg/kg (检出 限)	未检出	合格	GB 5009.33- 2016第二法
10	单件净含量偏差	g	≥-9		1.96	合格	JJF 1070- 2005
11	总汞(以Hg计)	mg/kg	/	0.003mg /kg	未检出	/ 🐇	GB 5009.17- 2021第一篇第 三法
12	铬(以Cr计)	mg/kg	<b>\$1.0</b>	0.03mg/ kg	0. 12	合格	GB 5009.123- 2014
13	镉(以Cd计)	mg/kg	≤0.1	0.003mg /kg	未检出	合格	GB 5009.15- 2014
14	铅(以Pb计)	mg/kg	<b>≤</b> 0.5	0.05mg/ kg	0. 0589	合格	GB 5009.12- 2017第二法
15	总砷(以As计)	mg/kg	<b>≤</b> 0.5	0.010mg /kg	0.014	合格	GB 5009.11- 2014第一篇第 一法
16	N-二甲基亚硝胺	μg/kg	<b>≤</b> 3.0	1. 0 μ g/ kg	未检出	合格	GB 5009.26- 2016第一法
17	糖精钠(以糖精计)	g/kg	不得使用	0.01g/k g	未检出	合格	GB 5009.28- 2016第一法









# 测 报 告

JX-GB-8756-002

## 检测结果:

序号	检测项目	单位	标准要求	定量限	检测结果	结论	检测方法
18	胭脂红	g/kg	不得使用	0.00005 g/kg ( 检出 限)	未检出	合格	GB/T 9695.6- 2008第一法
19	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	/	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.10- 2016第二法
20	沙门氏菌	/25g	n=5, c=0, m=0		未检出 未检出 未检出 未检出	合格	GB 4789.4- 2016
21	单核细胞增生李斯特氏 菌	/25g	n=5, c=0, m=0	/	未检出 未检出 未检出 未检出 未检出	合格	GB 4789.30- 2016第一法















## 检 测 报 告

JX-GB-8756-002

#### 检测结果:

序号	审核项目	单项结论	审核条款
1	基本要求	合格	GB 7718-2011 3.1~3.11
2	食品名称	合格	GB 7718-2011 4.1.2
3	配料表	合格	GB 7718-2011 4.1.3
4	配料的定量标示	不涉及	GB 7718-2011 4.1.4
5	净含量和规格	合格	GB 7718-2011 4.1.5
6	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	合格	GB 7718-2011 4.1.6
7	日期标示	合格	GB 7718-2011 4.1.7
8	贮存条件	合格	GB 7718-2011 4.1.8
9	食品生产许可证编号	待发证	GB 7718-2011 4.1.9
10	产品标准代号	合格	GB 7718-2011 4.1.10
11	营养标签	合格	GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050- 2011
12	标识	合格	SB/T 10379-2012 10. 1. 1

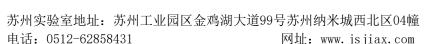
#### 注: 1. 采样方案系数:

- n: 同一批次产品应采集的样品件数
- c: 最大可允许超出m值的样品数
- m: 微生物指标可接受水平的限量值
- M: 微生物指标的最高安全限量值
- 2. 按照二级采样方案设定的指标,在n个样品中,允许有≤c个样品其相应微生物指标检验值大于m值。
- 3. 按照三级采样方案设定的指标,在n个样品中,允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于m值;允许有≤c个样品其相应微生物指标检验值在m值和M值之间;不允许有样品相应微生物指标检验值大于M值。
- 4. 标签项目相关信息均由客户提供,本检测机构仅对产品标签的完整性进行判定,未对产品实物和标签内容真实性进行 检验检测。

#### \*\*\*报告结束\*\*\*

#### 声明:

- 1. 报告无签发人签字、检验检测专用章及报告骑缝章,或经涂改,以及复印报告未加盖红色检验检测专用章均视为无效;
- 2. 未经本公司批准, 不得部分复制本报告;
- 3. 样品信息有客户提供,本报告仅对受检样品负责;
- 4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传;
- 5. 如对检测结果有异议,请于收到报告之日起15日内提出,逾期不受理。



### 对JX-GB-8756-002报告的检测说明

序号	检测项目	单位	标准要求	定量限	检测结果	结论	检测方法
1///	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	不得使用	0.030g/ kg	未检出	合格	GB 5009.97- 2016第一法
2	苋菜红	g/kg	不得使用	0.0005g /kg(检 出限)		合格	GB 5009.35- 2016
3	柠檬黄	g/kg	不得使用	0.0005g /kg(检 出限)		合格	GB 5009.35- 2016
4	日落黄	g/kg	不得使用	0.0005g /kg(检 出限)		合格	GB 5009.35- 2016
5	亮蓝	g/kg	不得使用	0.0002g /kg(检 出限)	未检出	合格	GB 5009.35- 2016

本数据仅用于科研、内部质量控制等其它活动使用













