



佳信检测
JIA XIN TESTING



171000140237

检测报告

TEST REPORT

编号: JX-GB-8756-004

样品名称: 卤牛腱 (酱卤肉制品 熟制品)

委托单位: 浙江元集食品有限公司

检验类别: 委托检验

江苏佳信检测技术有限公司



JX-GB-8756-004

委托单位	名称	浙江元集食品有限公司			
	地址	浙江龙游经济开发区茂盛路18号			
样品信息	样品名称	卤牛腱（酱卤肉制品 熟制品）	等级	/	
	商标	/	规格	250g	
	生产日期	2023-02-19		批号	/
	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路18号			
	样品接收日期	2023-02-21	样品检测日期	2023-02-21~2023-03-09	
检测信息	样品来源	客户委托送样	检测地点	无锡实验室	
	检测项目	请参见附页			
	检测依据	GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》，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 5009.17-2021 《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》，GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，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 预包装食品营养标签通则》			
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	微生物项目不得复检				
编制	吴义萌		(编制人员:吴义萌)		
审核	秦晓雯		(审核人员:秦晓雯)		
签发	宋艳伟		(授权签字人:宋艳伟)		
			检测报告专用章		
			检验检测专用章		
			签发日期: 2023 年 03 月 09 日		



JX-GB-8756-004

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
1	状态	/	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	/	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	合格	GB 2726-2016
2	色泽	/	具有产品应有的色泽	/	具有产品应有的色泽	合格	GB 2726-2016
3	滋味、气味	/	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	/	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	合格	GB 2726-2016
4	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	mg/kg	≤ 30	1mg/kg (检出限)	未检出	合格	GB 5009.33-2016第二法
5	单件净含量偏差	g	≥ -9	/	108.48	合格	JJF 1070-2005
6	铅(以Pb计)	mg/kg	≤ 0.5	0.05mg/kg	0.0559	合格	GB 5009.12-2017第二法
7	镉(以Cd计)	mg/kg	≤ 0.1	0.003mg/kg	未检出	合格	GB 5009.15-2014
8	铬(以Cr计)	mg/kg	≤ 1.0	0.03mg/kg	0.097	合格	GB 5009.123-2014
9	总砷(以As计)	mg/kg	≤ 0.5	0.010mg/kg	未检出	合格	GB 5009.11-2014第一篇第一法
10	总汞(以Hg计)	mg/kg	/	0.003mg/kg	未检出	/	GB 5009.17-2021第一篇第三法
11	N-二甲基亚硝胺	$\mu\text{g/kg}$	≤ 3.0	1.0 $\mu\text{g/kg}$	未检出	合格	GB 5009.26-2016第一法
12	糖精钠(以糖精计)	g/kg	不得使用	0.01g/kg	未检出	合格	GB 5009.28-2016第一法
13	胭脂红	g/kg	不得使用	0.00005g/kg (检出限)	未检出	合格	GB/T 9695.6-2008第一法
14	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤ 0.075	0.01g/kg	未检出	合格	GB 5009.28-2016第一法
15	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	不得使用	0.01g/kg	未检出	合格	GB 5009.28-2016第一法
16	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



JX-GB-8756-004

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
17	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	合格	GB 4789.30-2016第一法
18	致泻大肠埃希氏菌	/25g	n=5, c=0, m=0	/	未检出 未检出 未检出 未检出	合格	GB 4789.6-2016
19	大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	/	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.3-2016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	菌落总数	CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	/	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.2-2022



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	GB 7718-2011 4.4.2

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 $\leq c$ 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 $\leq c$ 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, 逾期不予受理。

对JX-GB-8756-004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	苋菜红	g/kg	不得使用	0.0005g/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

