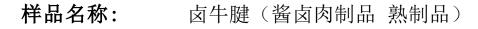








编号: JX-GB-8756-004



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







检测报告

JX-GB-8756-004

			5				
多托 名称	浙江元集食品有	限公司		Water Control of the			
单位地址	浙江龙游经济开	发区茂盛路18号					
	样品名称	卤牛腱(酱卤肉制品 熟制品)	等级	/			
	商标	/	规格	250g / 封样完好			
	生产日期	2023-02-19	批号				
样品信息	样品数量	6袋	样品状态				
r.K	生产商	浙江元集食品有限公司	5				
	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			
	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					
检测信息	检测依据	GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》, JJF 1070-2005《定量包装商品符含量计量检验规则》, 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 ////00					
编制	・						
审核	秦 晓 愛 (审核人员:秦晓雯)						
签发	宋艳人	学 (授权签字人:宋书	色伟)	%的测技术			
			≥ 检测报告 专	相章			
KI JIP	4.	NA THE	签发日期:	2023 年 03 月 09 日			



测报告

JX-GB-8756-004

检测结果:

							10 25
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	æ	≥-9	143	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	μg/kg	≤3.0	1. 0 μ 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/k g	木位出 ***	合格	GB 5009.28- 2016第一法
13	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
14	山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)	g/kg	≤ 0. 075	0.01g/k g	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/k	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	ALES /	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.10- 2016第二法
		I		1			









测 报 告

JX-GB-8756-004

检测结果:

137 (2) 2	H > IV - V			Z.KV.			AV AV
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 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 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, e=0, m=0	/	未检出 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













检测报告

JX-GB-8756-004

检测结果:

177 1741 >	H / N • ,		
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
55. 27/2	ゴルハウェル		7///

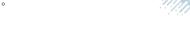
注: 1. 采样方案系数:

- 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-8756-004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

