



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L14201

第 1 页 共 3 页

报告编号: FS20221221107

检 验 报 告

样品名称: 芝士包

委托单位: 安井食品集团股份有限公司

检验类别: 委托检测



厦门中集信检测技术有限公司
Xiamen Zhongjixin Testing Co.,Ltd




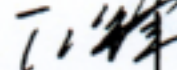


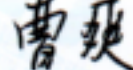
检 验 报 告

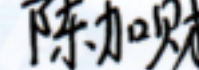
报告编号: FS20221221107

第 2 页 共 3 页

样品名称	芝士包	检验类别	委托检测
委托单位名称	安井食品集团股份有限公司		
委托单位地址	厦门市海沧区霞美路18号		
生产单位名称	安井食品集团股份有限公司		
生产单位地址	厦门市海沧区霞美路18号		
样品规格	160g/袋	商 标	安井
型号/类别	/	生产日期	2022-12-18
样品等级	/	生产批号	/
收样数量	7份(约1.3kg)	收样日期	2022-12-21
收样状态	正常	检验日期	2022-12-21 ~ 2023-01-05
检验依据	Q/AJSP 0008S-2022 速冻鱼糜制品(辽宁安井食品有限公司企业标准)、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准		
检验结论	检测结果见附页。 		
备 注	速冻鱼糜制品、生制品、非即食。主料:鱼糜 \geq 45%, 芝士(干酪) \geq 12%		

批准: 

审核: 

编制: 

检 验 报 告

报告编号: FS20221221107

第 3 页 共 3 页

序号	检验项目	单位	标准要求	检测结果	单项判定	检测方法
1	挥发性盐基氮	mg/100g	≤30	2.36	合格	GB 5009.228-2016 第一法
2	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.9	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格	GB 5009.12-2017 第一法
3	镉(以Cd计)	mg/kg	≤0.1	0.0068	合格	GB 5009.15-2014
4	甲基汞(以Hg计)#	mg/kg	≤0.5	<0.5	合格	GB 5009.17-2021 第一篇第一法
5	无机砷(以As计)	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格	GB 5009.11-2014
6	铬(以Cr计)	mg/kg	≤2.0	0.15	合格	GB 5009.123-2014
7	N-二甲基亚硝胺#	μg/kg	≤4.0	未检出(定量限: 1.0 μg/kg)	合格	GB 5009.26-2016
8	多氯联苯	mg/kg	≤0.5	未检出(定量限: 0.0005mg/kg)	合格	GB 5009.190-2014 第二法
9	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016 第一法
10	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016 第一法
11	沙门氏菌	/25g	—	未检出	/	GB 4789.4-2016
12	金黄色葡萄球菌	CFU/g	—	<100	/	GB 4789.10-2016 第二法
13	磷酸盐(以正磷酸根计)#	g/kg	≤5.0	0.303	合格	GB 5009.256-2016
14	净含量(单件偏差)	g	≥-7.2(允许大于1倍,允许短缺量的件数为0)	12.87, 12.71, 12.05, 12.31, 11.96, 12.97, 11.66	合格	JJF 1070-2005

注:

1、多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。“#”项目不在CNAS认可范围内。

(以下无正文)



第 1 页 共 3 页
报告编号: FS20221221107B

测试报告

样品名称: 芝士包

委托单位: 安井食品集团股份有限公司

检验类别: 委托测试


厦门中集信检测技术有限公司
Xiamen Zhongjixin Testing Co., Ltd



测试报告

报告编号: FS20221221107B

第 2 页 共 3 页

样品名称	芝士包	检验类别	委托测试
委托单位名称	安井食品集团股份有限公司		
委托单位地址	厦门市海沧区霞美路18号		
生产单位名称	安井食品集团股份有限公司		
生产单位地址	厦门市海沧区霞美路18号		
样品规格	160g/袋	商 标	安井
型号/类别	/	生产日期	2022-12-18
样品等级	/	生产批号	/
收样数量	7份(约1.3kg)	收样日期	2022-12-21
收样状态	正常	检验日期	2022-12-21 ~ 2022-12-28
检验依据	Q/AJSP 0008S-2022 速冻鱼糜制品 (辽宁安井食品有限公司企业标准)		
检验结论	检测结果见附页。 <div style="text-align: right;">  检验检测专用章 签发日期: 2022-12-29 </div>		
备 注	该报告是对编号为FS20221221107报告的补充。速冻鱼糜制品、生制品、非即食。主料:鱼糜 \geq 45%, 芝士(干酪) \geq 12%		

批准: 王峰

审核: 曹爽

编制: 陈加财

测试报告

报告编号: FS20221221107B

第 3 页 共 3 页

序号	检验项目	单位	标准要求	检测结果	单项判定	检测方法
1	形态	/	具有该产品应有的形态	符合	合格	Q/AJSP 0008S-2022
2	色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	合格	Q/AJSP 0008S-2022
3	组织结构	/	具有该产品应有的组织结构	符合	合格	Q/AJSP 0008S-2022
4	滋气味	/	具有该产品应有的滋气味, 无异味	符合	合格	Q/AJSP 0008S-2022
5	杂质	/	无不可食用的外来杂质	符合	合格	Q/AJSP 0008S-2022

注: 本报告的检测数据及结果仅供内部使用, 不具有社会证明作用。

(以下无正文)