



240600340057



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12154

报告编号: A2250155178101001C

检测报告

样品名称: No.1- No.2:V 形仿蟹肉

规格型号: No.1:1kg/袋
No.2: 240g/袋

委托单位: 辽宁安井食品有限公司

检验类型: 委托检验

辽宁省华测品标检测认证有限公司

Centre Testing International Pinbiao (Liaoning) Co., Ltd

www.cti-cert.com

检验检测专用章



验证码: 6D62

辽宁省华测品标检测认证有限公司
检测报告

报告编号: A2250155178101001C

第1页 共4页

样品信息	样品名称	No.1- No.2:V 形仿蟹肉		
	商标	安井	型号/规格	No.1:1kg/袋 No.2: 240g/袋
	生产日期/批号	20250306B	样品等级	/
	委托单位	辽宁安井食品有限公司		
	委托单位地址	辽宁省鞍山市台安农业高新技术产业开发区六纬路1号		
	标称生产厂家	辽宁安井食品有限公司		
	生产厂家地址	辽宁省鞍山市台安农业高新技术产业开发区六纬路1号		
	样品数量	No.1- No.2:1 袋	样品状态	固态
检测信息	样品接收日期	2025年03月14日	样品编号	ER02145001- ER02145002
	样品检测日期	2025年03月14日~2025年03月20日		
	检测项目	挥发性盐基氮, 单件定量包装商品允许短缺量(净含量), 镉(以Cd计), 铬(以Cr计), 甲基汞(以Hg计)等13项		
判定依据	Q/AJSP 0008S-2024《速冻鱼糜制品》, 国家市场监督管理总局令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》, 国家市场监督管理总局令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》, GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》			
检测结论	本报告只提供单项检测结论, 详见检测报告附件 (检验检测专用章) 批准日期: 2025年03月20日			
备注	速冻鱼糜制品, 生制品, 非即食, 主料: 鱼糜≥50% 检验检测专用章			

编制人:

加利利

审核人:

肖英琦

批准人:

于姣

日期:

2025年03月20日

于姣 授权签字人

地址: 沈阳市铁西区北一西路52号甲27号、28号

电话: 024-81981970-8019

辽宁省华测品标检测认证有限公司

检测 报 告

报告编号: A2250155178101001C

第 2 页 共 4 页

检验检测结果:

No.1:V 形仿蟹肉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	挥发性盐基氮	mg/100g	5.48	0.04	≤30	符合	GB 5009.228-2016 第二法
2	单件定量包装商品允许短缺量(净含量)	g	0	/	15	符合	JJF 1070-2023
3	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.005	≤0.1	符合	GB 5009.15-2023 第二法
4	铬(以 Cr 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.2	≤1.9	符合	GB 5009.123-2023 第二法
5	甲基汞(以 Hg 计)* ¹	mg/kg	未检出	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	无机砷(以 As 计)* ¹	mg/kg	0.0882	定量限: 0.005	≤0.1	符合	GB 5009.11-2024 第一篇 第二法
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
9	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
10	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.005	不得使用	符合	GB 5009.121-2016 第二法
11	N-二甲基亚硝酸胺* ¹	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤4.0	符合	GB 5009.26-2023 第二法
12	多氯联苯						
	PCB180	μg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法
	PCB138	μg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法

辽宁省华测品标检测认证有限公司
检测报告

报告编号: A2250155178101001C

第3页 共4页

检验检测结果:

No.1:V 形仿蟹肉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
	多氯联苯	µg/kg	未检出	/	≤20	符合	GB 5009.190-2014 第二法
	PCB153	µg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法
	PCB101	µg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法
	PCB52	µg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法
	PCB118	µg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法
	PCB28	µg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.190-2014 第二法
以下空白							

检验检测结果:

No.2:V 形仿蟹肉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	单件定量包装商品允许短缺量(净含量)	g	0	/	9	符合	JJF 1070-2023
以下空白							

备注: 1. *1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
2. Q/AJSP 0008S-2024 由委托单位提供。

辽宁省华测品标检测认证有限公司 检测 报 告

报告编号: A2250155178101001C

第 4 页 共 4 页

3. 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
4. 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定,故该数值为总砷检测结果。
5. 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞含量再作判定,故该数值为总汞检测结果。

声明:

1. 报告无批准人签字、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作无效。
2. 未经本公司批准,不得部分复制本报告。
3. 样品信息由客户提供,本报告检测结果仅对受检样品负责。
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 如果对检测结果有异议,请于收到报告之日起 7 个工作日内提出,逾期不予受理。
6. 扫描报告首页二维码,或登陆官方网站 <https://mycti.cti-cert.com> 输入报告编号和报告首页验证码,即可查询报告真伪;如有疑问,请联系邮箱: fdd.checkreport@cti-cert.com。

*** 报告结束 ***

No.1:V 形仿蟹肉

依据 Q/AJSP 0008S-2024《速冻鱼糜制品》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	符合性说明	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	符合	Q/AJSP 0008S-2024
2	形态	/	具有该产品应有的形态	/	具有该产品应有的形态	符合	Q/AJSP 0008S-2024
3	杂质	/	无不可食用的外来杂质	/	无不可食用的外来杂质	符合	Q/AJSP 0008S-2024
4	滋气味	/	具有该产品应有的滋气味，无异味	/	具有该产品应有的滋气味，无异味	符合	Q/AJSP 0008S-2024
5	组织结构	/	具有该产品应有的组织结构	/	具有该产品应有的组织结构	符合	Q/AJSP 0008S-2024
以下空白							

备注：

1. 以上检测项目因无法取得资质认定，仅供科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发等目的使用。
2. 以上内容是对报告 A2250155178101001C 的附加说明。
3. Q/AJSP 0008S-2024 由委托单位提供。