



232400112186

# 检验报告

## Test Report

报告编号 Report No.	【黔】质检第 W20250103073 号
食品名称 Product	八宝小米鲜（甜味）
委托方 Client	贵州五福坊食品（集团）股份有限公司
报告日期 Report Date	2025-02-28

贵州省产品质量检验检测院

Guizhou Institute of Products Quality Inspection & Testing



# 说 明

1. 本院保证检测的科学性、公正性和准确性，对检验数据负责，并对委托方所提供的样品及技术资料保密。
2. 报告无编制、审核、批准人签字无效。
3. 未加盖检验检测专用章无效。
4. 报告未加盖资质认定标志时，检测数据及结果对社会不具备证明作用。
5. 涂改、部分提供或部分复制检验报告无效。
6. 客户收到报告十五日内没有提出异议的，视为认可该报告结果。
7. 未经本院同意，任何单位或个人不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
8. 如对报告无异议，委托方可根据委托协议商定的时间内到本院领取可退样品（非损耗样品），逾期按无主样品处理。
9. 样品为委托方送检时，报告仅对样品所检项目的符合性情况负责，送检样品的代表性和真实性由委托方负责；报告中标注‘\*’的项目信息由委托方提供且对真实性负责。
10. 通过扫描报告中二维码可查询电子报告，请妥善保管、使用。

业务四部（客户服务）：（0851）84284482

业务二部（投诉）：（0851）84873243      综合部（监督）：（0851）84871423

地址：贵州省贵阳市白云区科教街 698 号

邮编：550016

网址：<http://www.gzqi.org.cn>

扫描二维码查询报告



# 贵州省产品质量检验检测院 检验报告

No. 【黔】质检第 W20250103073 号

共 5 页第 1 页

*食品名称	八宝小米鲜（甜味）	*商标	/
*规格型号	400g/袋	*质量等级	/
*生产厂家	贵州五福坊食品（集团）股份有限公司	*生产日期或批号	2025-01-15
检验类别	委托检验	送样日期	2025-02-13
样品数量	13 袋	送样者	张兴花
样品编号	W20250103073	样品状态描述	包装未见破损
检验开始日期	2025-02-13	检验完成日期	2025-02-28
检验环境条件	按标准要求	检验地点	贵州省贵阳市白云区科教街 698 号
*受检单位	贵州五福坊食品（集团）股份有限公司	*委托方地址	/
判定依据	DBS52/ 017-2016《食品安全地方标准 贵州小米鲜》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、标签明示		
检验结论	经检验，所检项目符合 DBS52/ 017-2016《食品安全地方标准 贵州小米鲜》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》要求。		
备注	1、型式检验，2、标签检验检测结果“不包括内容真实性的核实”。		



批准：韩志平

审核：李清伟

编制：王淇

签名：

韩志平

签名：

李清伟

签名：

王淇

# 贵州省产品质量检验检测院

## 检验报告

No. 【黔】质检第 W20250103073 号

共 5 页第 2 页

序号	检测项目	测量单位	技术要求	检测结果	结论	检测依据	备注
1	单件定量包装商品 允许短缺量的件数	袋	0	0	符合	JF 1070-2023	/
2	感官	/	符合 DBS52/ 017-2016 要求	产品呈软糕状，粘 稠，小米与辅料混 合基本均匀；色泽 正常；软糯香甜， 滋味和气味正常， 无霉味、无异味； 无正常视力可见 外来杂质	符合	DBS52/ 017-2016	/
3	水分	g/100g	≤65.0	46.7	符合	GB 5009.3-2016 (第一法)	/
4	酸价 (以脂肪计)(KOH)	mg/g	≤5.0	4.3	符合	GB 5009.229-2016 (第二法)	/
5	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.077	符合	GB 5009.227-2023 (第一法)	/
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤0.5	未检出(定量限: 0.05mg/kg)	符合	GB 5009.12-2023 (第二法)	/
7	镉(以 Cd 计)	mg/kg	≤0.1	0.0356	符合	GB 5009.15-2023 (第二法)	/
8	总汞(以 Hg 计)	mg/kg	≤0.05	未检出(定量限: 0.003mg/kg)	符合	GB 5009.17-2021 (第一篇 第三法)	/
9	总砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.5	0.00775	符合	GB 5009.11-2024 (第一篇 第二法)	/
10	铬(以 Cr 计)	mg/kg	≤1.0	未检出(定量限: 0.2mg/kg)	符合	GB 5009.123-2023 (第二法)	/
11	糖精钠(以糖精计)	g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	符合	GB 5009.28-2016 (第一法)	/
12	甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)	g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.03g/kg)	符合	GB 5009.97-2023 (第一法)	/
13	日落黄	g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.0015g/kg)	符合	GB 5009.35-2023	/
14	柠檬黄	g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.0015g/kg)	符合	GB 5009.35-2023	/

# 贵州省产品质量检验检测院 检验报告

No. 【黔】质检第 W20250103073 号

共 5 页第 3 页

15	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	μg/kg	≤5.0	未检出(定量限: 0.1μg/kg)	符合	GB 5009.22-2016 (第三法 柱后光化学 衍生法)	/
16	菌落总数	CFU/g	n=5, c=2, m=10000, M=100000	<10; <10; <10; <10; <10	符合	GB 4789.2-2022	/
17	大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	<10; <10; <10; <10; <10	符合	GB 4789.3-2016 (第二法)	/
18	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10; <10; <10; <10; <10	符合	GB 4789.10-2016 (第二法)	/
19	沙门氏菌	/25g	n=5, c=0, m=0	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	符合	GB 4789.4-2024	/



# GZQI

# 贵州省产品质量检验检测院

## 检验报告

No. 【黔】质检第 W20250103073 号

共 5 页第 4 页

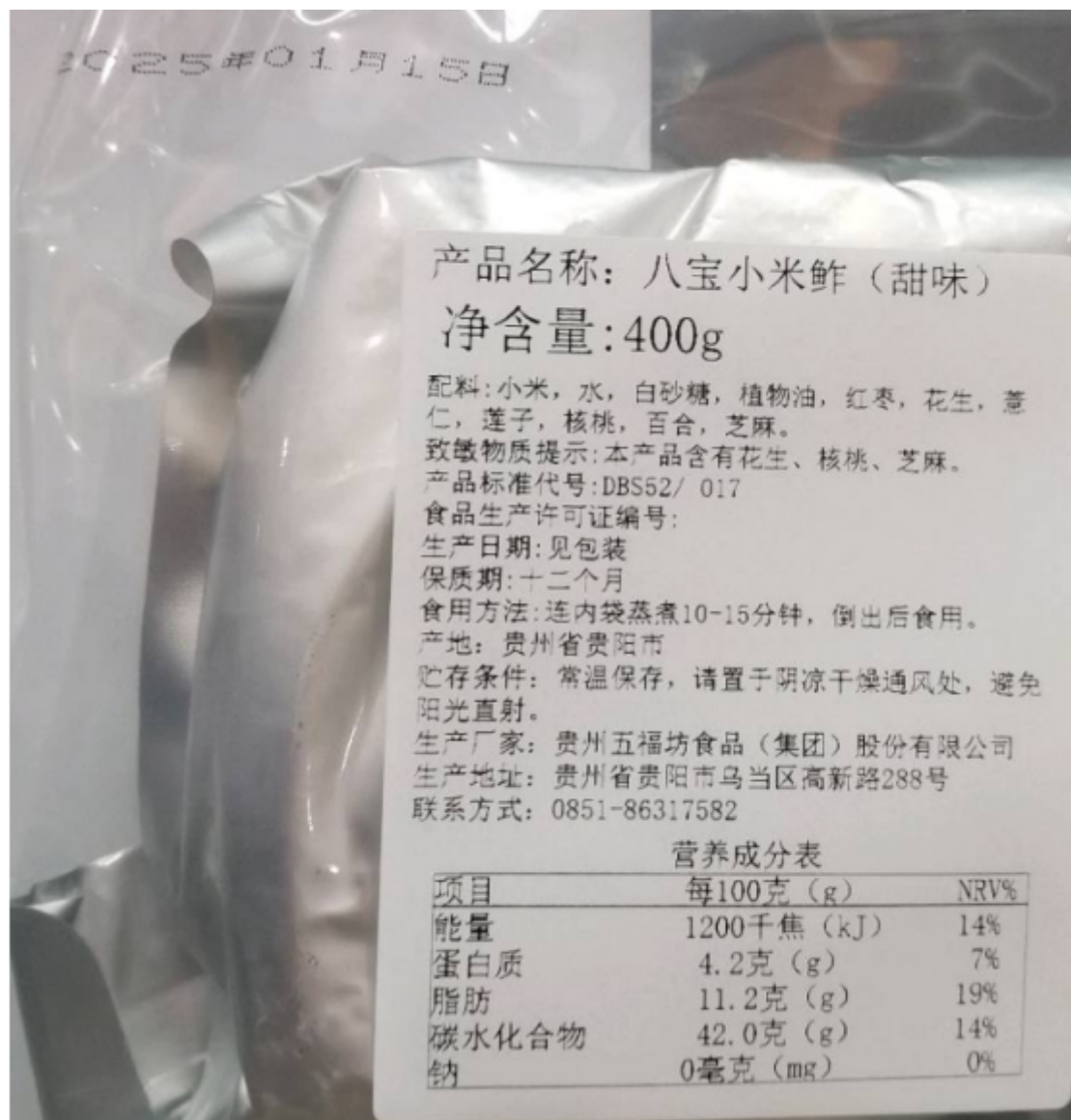
序号	检测项目	技术要求	检测内容	检测意见	检测依据	备注
1	标签	符合 GB 7718-2011、 GB 28050-2011 及相关规定要求	基本要求	符合	GB 7718-2011 3	/
			一般要求	符合	GB 7718-2011 4.1.1	
			食品名称	符合	GB 7718-2011 4.1.2	
			配料表	符合	GB 7718-2011 4.1.3	
			净含量和规格	符合	GB 7718-2011 4.1.5	
			生产者、经销者的名称、地址和联系方式	符合	GB 7718-2011 4.1.6	
			日期标示	符合	GB 7718-2011 4.1.7	
			贮存条件	符合	GB 7718-2011 4.1.8	
			食品生产许可证编号	/	GB 7718-2011 4.1.9	
			产品标准代号	符合	GB 7718-2011 4.1.10	
			辐照食品	/	GB 7718-2011 4.1.11.1	
			转基因食品	/	GB 7718-2011 4.1.11.2	
			营养标签	符合	GB 7718-2011 4.1.11.3、 GB 28050-2011	
			质量(品质)等级	/	GB 7718-2011 4.1.11.4	
			批号	/	GB 7718-2011 4.4.1	
食用方法	符合	GB 7718-2011 4.4.2				
致敏物质	符合	GB 7718-2011 4.4.3				

# 贵州省产品质量检验检测院 检验报告

No. 【黔】质检第 W20250103073 号

共 5 页第 5 页

附：标签图片



--以下空白--

本页为报告末页

报告编号: A2250290715101020C

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 猪肉小米鲜(甜味)

委托单位: 贵州五福坊食品(集团)股份有限公司

检测类型: 委托检验

云南华测检测认证有限公司

Centre Testing International (Yunnan) Co., Ltd

www.cti-cert.com



验证码: R748

## 检测报告

报告编号: A2250290715101020C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	猪肉小米鲜(甜味)	CTI 样品编号	KR06138020
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.22	批号	/
	样品数量	3.2kg(含8包)	样品状态	完好
	生产商	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	生产商地址	贵州省贵阳市乌当区高新路288号		
客户信息	委托单位	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	委托单位地址	贵州省贵阳市乌当区高新路288号		
检测信息	样品接收日期	2025年04月30日	样品检验日期	2025年04月30日~ 2025年05月13日
	检测项目	过氧化值(以脂肪计),酸价(以脂肪计)(KOH),黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,菌落总数,大肠菌群等9项。		
	检测依据	DBS52/017-2016《食品安全地方标准 贵州小米鲜》		
检测结论	经检验,所检项目符合 DBS52/017-2016《食品安全地方标准 贵州小米鲜》要求			
备注	-----			



主检:

唐燕

审核:

李艳梅

批准:

李艳梅

授权签字人: 李艳梅

云南华测检测认证有限公司

中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区出口加工  
区盛鸿物流有限公司A栋综合楼A301、201A

## 检测报告

报告编号: A2250290715101020C

第 3 页 共 4 页

**检测结果:**

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.0070	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
2	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	2.9	/	≤5.0	符合	GB 5009.229-2016 第二法
3	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> *1	μg/kg	未检出	定量限: 0.1	≤5.0	符合	GB 5009.22-2016 第一法
4	菌落总数	CFU/g	1#: < 10 2#: < 10 3#: < 10 4#: < 10 5#: < 10	/	n=5,c=2,m=10000 CFU/g,M=100000 CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
5	大肠菌群	CFU/g	1#: < 10 2#: < 10 3#: < 10 4#: < 10 5#: < 10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=100 CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
6	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: < 10 2#: < 10 3#: < 10 4#: < 10 5#: < 10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
7	水分	g/100g	48.7	/	≤65.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
8	铅	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
9	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0,m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2024
以下空白							

证书有效  
用章

## 检测报告

报告编号: A2250290715101020C

第 4 页 共 4 页

- 备注:
- \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
  - 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限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)  
M: 微生物指标的最高安全限量值。
  - 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。
  - 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。
  - “检出限”列纯数字代表检出限。

### 声明:

- 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。
- 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。
- 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责。
- 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
- 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。
- 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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*



为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 DBS52/017-2016《食品安全地方标准 贵州小米  
粳》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	气味与滋味	/	软糯香甜,具有该产品固有的滋味和气味,无霉味、无异味	/	软糯香甜(或咸香),具有不同品种产品固有的滋味和气味,无霉味、无异味	符合	DBS52/017-2016
2	色泽	/	具有该产品的正常色泽	/	具有不同品种产品的正常色泽	符合	DBS52/017-2016
3	形态	/	呈软糕状,粘稠,小米与辅料混合基本均匀	/	呈软糕状,粘稠,小米与辅料混合基本均匀	符合	DBS52/017-2016
4	杂质	/	无正常视力可见外来杂质	/	无正常视力可见外来杂质	符合	DBS52/017-2016

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.以上内容是对报告编号 A2250290715101020C 的附加说明。

报告编号: A2250290715101028C

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 贵州辣子鸡

委托单位: 贵州五福坊食品(集团)股份有限公司

检测类型: 委托检验

云南华测检测认证有限公司

Centre Testing International (Yunnan) Co., Ltd

www.cti-cert.com



验证码: KS8B

## 检测报告

报告编号: A2250290715101028C

第 2 页 共 5 页

样品信息	样品名称	贵州辣子鸡	CTI 样品编号	KR06138028
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.24	批号	/
	样品数量	2.6kg (含 8 包)	样品状态	完好
	生产商	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	生产商地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
客户信息	委托单位	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	委托单位地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
检测信息	样品接收日期	2025 年 04 月 30 日	样品检验日期	2025 年 04 月 30 日 ~ 2025 年 05 月 13 日
	检测项目	过氧化值(以脂肪计),鸡块含量,酸价(以脂肪计),镉(以 Cd 计),铬(以 Cr 计)等 19 项。		
	检测依据	DBS52/001-2014《食品安全地方标准 贵州辣子鸡》,GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》等。		
检测结论	经检验,第 1 项至第 15 项符合 DBS52/001-2014《食品安全地方标准 贵州辣子鸡》,GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》,GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。第 16 项至第 19 项符合委托单位提供的技术要求。 			
备注	委托单位指定菌落总数,大肠菌群项目按 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》检验判定。			

主检:

李兴旺

审核:

李艳梅

批准:

李艳梅

授权签字人: 李艳梅

云南华测检测认证有限公司

中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区出口加工  
区盛鸿物流有限公司 A 栋综合楼 A301、201A

## 检测报告

报告编号: A2250290715101028C

第 3 页 共 5 页

## 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.011	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
2	鸡块含量*1	g/100g	81	/	≥51	符合	DBS52/ 001-2014 附录 A
3	酸价(以脂肪计)	mg/g	1.8	/	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
4	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.004	≤0.1	符合	GB 5009.15-2023 第一法
5	铬(以 Cr 计)	mg/kg	0.14	定量限: 0.03	≤1.0	符合	GB 5009.123-2023 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	总砷(以 As 计)	mg/kg	0.0222	定量限: 0.005	≤0.5	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	≤0.075	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	N-二甲基亚硝胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤3.0	符合	GB 5009.26-2023 第一法
11	菌落总数	CFU/g	1#: < 10 2#: < 10 3#: < 10 4#: < 10 5#: 15	/	n=5,c=2,m=10 <sup>4</sup> CFU/g,M=10 <sup>5</sup> CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
12	大肠菌群	CFU/g	1#: < 10 2#: < 10 3#: < 10 4#: < 10 5#: < 10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 <sup>2</sup> CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
13	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0,m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2024

## 检测报告

报告编号: A2250290715101028C

第 4 页 共 5 页

### 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
14	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
15	单核细胞增生李斯特氏菌*1	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0,m=0 /25g	符合	GB 4789.30-2016 第一法
16	苏丹红 I *1	mg/kg	未检出	最低检测限: 0.010	不得检出	符合	GB/T 19681-2005
17	苏丹红 II *1	mg/kg	未检出	最低检测限: 0.010	不得检出	符合	GB/T 19681-2005
18	苏丹红 III *1	mg/kg	未检出	最低检测限: 0.010	不得检出	符合	GB/T 19681-2005
19	苏丹红 IV *1	mg/kg	未检出	最低检测限: 0.010	不得检出	符合	GB/T 19681-2005
以下空白							

备注:

1. \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
2. 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限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)  
M: 微生物指标的最高安全限量值。
3. 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。
4. 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。
5. “检出限”列纯数字代表检出限。

检测专用章

## 检测报告

报告编号: A2250290715101028C

第 5 页 共 5 页

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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

CTI

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 DBS52/001-2014《食品安全地方标准 贵州辣子鸡》,对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	外观	/	鸡块表面油润光泽,主体呈酱红色。	/	鸡块表面油润光泽,主体呈酱红色。	符合	DBS52/001-2014 5.2
2	杂质	/	无正常视力可见杂质	/	无正常视力可见杂质。	符合	DBS52/001-2014 5.2
3	滋味、气味	/	具有其固有的滋味和气味,香辣味纯正,咸淡适中,无异昧。	/	具有其固有的滋味和气味,香辣味纯正,咸淡适中,无异昧。	符合	DBS52/001-2014 5.2
4	组织状态	/	鸡肉呈块状,有辣椒等敷着物,有油汤。	/	鸡肉呈块状,有辣椒等敷着物,有油汤。	符合	DBS52/001-2014 5.2

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.以上内容是对报告编号 A2250290715101028C 的附加说明。

报告编号: A2250290715101003C

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 蒸饭广味香肠 (蒸饭香肠)

委托单位: 贵州五福坊食品(集团)股份有限公司

检测类型: 委托检验

云南华测检测认证有限公司

Centre Testing International (Yunnan) Co., Ltd

www.cti-cert.com



验证码: QC9E

## 检测报告

报告编号: A2250290715101003C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	蒸饭广味香肠(蒸饭香肠)	CTI 样品编号	KR06138003
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.24	批号	/
	样品数量	1kg	样品状态	完好
	生产商	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	生产商地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
客户信息	委托单位	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	委托单位地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
检测信息	样品接收日期	2025 年 04 月 30 日	样品检验日期	2025 年 04 月 30 日 ~ 2025 年 05 月 12 日
	检测项目	过氧化值(以脂肪计),亚硝酸盐残留量(以 $\text{NaNO}_2$ 计),镉(以 $\text{Cd}$ 计),铬(以 $\text{Cr}$ 计),铅(以 $\text{Pb}$ 计)等 11 项。		
	检测依据	Q/WFF 0001S-2025《风味香(腊)肠》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。		
检测结论	经检验,所检项目符合 Q/WFF 0001S-2025《风味香(腊)肠》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。 			
备注	-----			

主检:

李兴旺

审核:

李艳梅

批准:

李艳梅

授权签字人: 李艳梅

云南华测检测认证有限公司

中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区出口加工  
区盛鸿物流有限公司 A 栋综合楼 A301、201A

## 检测报告

报告编号: A2250290715101003C

第 3 页 共 4 页

## 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.016	/	≤0.5	符合	GB 5009.227-2023 第一法
2	亚硝酸盐残留量(以 NaNO <sub>2</sub> 计)	mg/kg	未检出	1	≤30.0	符合	GB 5009.33-2016 第二法
3	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.004	≤0.1	符合	GB 5009.15-2023 第一法
4	铬(以 Cr 计)	mg/kg	0.091	定量限: 0.03	≤0.95	符合	GB 5009.123-2023 第一法
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
6	总砷(以 As 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.005	≤0.5	符合	GB 5009.11-2024 第一篇 第二法
7	胭脂红	g/kg	未检出	定量限: 0.0015	不得使用	符合	GB 5009.35-2023
8	双乙酸钠*1	g/kg	0.538	定量限: 0.100	≤3.0	符合	GB 5009.277-2016
9	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
10	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
11	N-二甲基亚硝酸胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤3.0	符合	GB 5009.26-2023 第一法
以下空白							

- 备注:
- \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
  - “检出限”列纯数字代表检出限。
  - Q/WFF 0001S-2025《风味香(腊)肠》由委托单位提供。

## 检测报告

报告编号: A2250290715101003C

第 4 页 共 4 页

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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

CTI 华测检测

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 Q/WFF 0001S-2025 《风味香(腊)肠》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	瘦肉呈红褐色,脂肪呈乳白色,外表有光泽	/	瘦肉呈红色、枣红色、红褐色,脂肪呈乳白色,外表有光泽	符合	Q/WFF 0001S-2025
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	符合	Q/WFF 0001S-2025
3	滋味与气味	/	具有该品特有的滋味与气味	/	具有本品特有的滋味与气味	符合	Q/WFF 0001S-2025
4	组织形态	/	外形完整,表面呈现收缩后的自然皱纹	/	外形完整,表面呈现收缩后的自然皱纹	符合	Q/WFF 0001S-2025

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.以上内容是对报告编号 A2250290715101003C 的附加说明。

报告编号: A2250290715101008C

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 麻辣香肠

委托单位: 贵州五福坊食品(集团)股份有限公司

检测类型: 委托检验

云南华测检测认证有限公司

Centre Testing International (Yunnan) Co., Ltd

www.cti-cert.com



验证码: PUNV

## 检测报告

报告编号: A2250290715101008C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	麻辣香肠	CTI 样品编号	KR06138008
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.26	批号	/
	样品数量	1kg (含 2 包)	样品状态	完好
	生产商	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	生产商地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
客户信息	委托单位	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	委托单位地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
检测信息	样品接收日期	2025 年 04 月 30 日	样品检验日期	2025 年 04 月 30 日 ~ 2025 年 05 月 12 日
	检测项目	过氧化值(以脂肪计),亚硝酸盐残留量(以 NaNO <sub>2</sub> 计),镉(以 Cd 计),铬(以 Cr 计),铅(以 Pb 计)等 11 项。		
	检测依据	Q/WFF 0001S-2025《风味香(腊)肠》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 5009.277-2016《食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定》。		
检测结论	经检测,第 1 项至第 10 项符合 Q/WFF 0001S-2025《风味香(腊)肠》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。第 11 项仅提供检测数据。 			
备注	-----			

主检:

吴车兵

审核:

李艳梅

批准:

李艳梅

授权签字人: 李艳梅

云南华测检测认证有限公司

中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区出口加工区盛鸿物流有限公司 A 栋综合楼 A301、201A

## 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.010	/	≤0.5	符合	GB 5009.227-2023 第一法
2	亚硝酸盐残留量(以 NaNO <sub>2</sub> 计)	mg/kg	2.0	1	≤30.0	符合	GB 5009.33-2016 第二法
3	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.004	≤0.1	符合	GB 5009.15-2023 第一法
4	铬(以 Cr 计)	mg/kg	0.082	定量限: 0.03	≤0.95	符合	GB 5009.123-2023 第一法
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
6	总砷(以 As 计)	mg/kg	0.00940	定量限: 0.005	≤0.5	符合	GB 5009.11-2024 第一篇 第二法
7	胭脂红	g/kg	未检出	定量限: 0.0015	不得使用	符合	GB 5009.35-2023
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	N-二甲基亚硝酸胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤3.0	符合	GB 5009.26-2023 第一法
11	双乙酸钠*1	g/kg	0.230	定量限: 0.100	/	/	GB 5009.277-2016
以下空白							

- 备注:
- \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
  - “检出限”列纯数字代表检出限。
  - Q/WFF 0001S-2025《风味香(腊)肠》由委托单位提供。

## 检测报告

报告编号: A2250290715101008C

第 4 页 共 4 页

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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

CTI 华测检测

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 Q/WFF 0006S-2025《风味腊肉》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	瘦肉呈红褐色,脂肪呈乳白色,外表有光泽	/	瘦肉呈红色、枣红色、红褐色,脂肪呈乳白色,外表有光泽	符合	Q/WFF 0001S-2025
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	符合	Q/WFF 0001S-2025
3	滋味与气味	/	具有该品特有的滋味与气味	/	具有本品特有的滋味与气味	符合	Q/WFF 0001S-2025
4	组织形态	/	外形完整,表面呈现收缩后的自然皱纹	/	外形完整,表面呈现收缩后的自然皱纹	符合	Q/WFF 0001S-2025

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.以上内容是对报告编号 A2250290715101008C 的附加说明。

报告编号: A2250290715101041C

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 茨菇红烧肉

委托单位: 贵州五福坊食品(集团)股份有限公司

检测类型: 委托检验

云南华测检测认证有限公司

Centre Testing International (Yunnan) Co., Ltd

www.cti-cert.com



验证码: N881

## 检测报告

报告编号: A2250290715101041C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	茨菇红烧肉	CTI 样品编号	KR06138041
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.26	批号	/
	样品数量	2.5kg (含 8 包)	样品状态	完好
	生产商	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	生产商地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
客户信息	委托单位	贵州五福坊食品(集团)股份有限公司		
	委托单位地址	贵州省贵阳市乌当区高新路 288 号		
检测信息	样品接收日期	2025 年 04 月 30 日	样品检验日期	2025 年 04 月 30 日 ~ 2025 年 05 月 13 日
	检测项目	镉(以 Cd 计),铬(以 Cr 计),铅(以 Pb 计),总砷(以 As 计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 12 项。		
	检测依据	Q/WFF 0007S-2025《酱卤肉系列制品》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。		
检测结论	经检验,所检项目符合 Q/WFF 0007S-2025《酱卤肉系列制品》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。 			
备注	-----			

主检:

李兴旺

审核:

李艳梅

批准:

李艳梅

授权签字人: 李艳梅

云南华测检测认证有限公司

中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区出口加工  
区盛鸿物流有限公司 A 栋综合楼 A301、201A

## 检测报告

报告编号: A2250290715101041C

第 3 页 共 4 页

### 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.004	≤0.1	符合	GB 5009.15-2023 第一法
2	铬(以 Cr 计)	mg/kg	0.17	定量限: 0.03	≤0.95	符合	GB 5009.123-2023 第一法
3	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
4	总砷(以 As 计)	mg/kg	0.0311	定量限: 0.005	≤0.5	符合	GB 5009.11-2024 第一篇 第二法
5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.0123	定量限: 0.01	≤0.075	符合	GB 5009.28-2016 第一法
6	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
7	N-二甲基亚硝酸胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤3.0	符合	GB 5009.26-2023 第一法
8	菌落总数	CFU/g	1#: 10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 <sup>4</sup> CFU/g,M=10 <sup>5</sup> CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
9	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 <sup>2</sup> CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
10	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0,m=0/25g	符合	GB 4789.4-2024
11	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=10 <sup>2</sup> CFU/g,M=10 <sup>3</sup> CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法

证书有效  
用章

## 检测报告

报告编号: A2250290715101041C

第 4 页 共 4 页

## 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
12	单核细胞增生李斯特氏菌*1	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0,m=0 /25g	符合	GB 4789.30-2016 第一法
以下空白							

## 备注:

- \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
- 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限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)  
M: 微生物指标的最高安全限量值。
- 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。
- 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。
- “检出限”列纯数字代表检出限。
- Q/WFF 0007S-2025《酱卤肉系列制品》由委托单位提供。

## 声明:

- 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。
- 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。
- 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责。
- 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
- 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。
- 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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 Q/WFF 0007S-2025《酱卤肉系列制品》对以下项目作出说明。详见下表。							
序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	主体呈酱黄色,表面油润有光泽	/	主体呈酱红色或酱黄色或浅黄色,表面油润有光泽	符合	Q/WFF 0007S-2025
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	符合	Q/WFF 0007S-2025
3	滋味、气味	/	具有该品特有的滋味与气味	/	具有本品特有的滋味与气味	符合	Q/WFF 0007S-2025
4	组织形态	/	具有该品固有形态,有油汤	/	呈本品固有形态,有油汤	符合	Q/WFF 0007S-2025
5	固形物	%	82	/	≥70.0	符合	Q/WFF 0007S-2025 附录 A

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.以上内容是对报告编号 A2250290715101041C 的附加说明。