

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 ₂ 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 ₂ 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。

*** 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。