



232400112186

检验报告

Test Report



报告编号 Report No.	【黔】质检第 W20240125453 号
食品名称 Product	八宝小米鲈（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	2025-01-03

贵州省产品质量检验检测院

Guizhou Institute of Products Quality Inspection & Testing



贵州省产品质量检验检测院 检验报告

No. 【黔】质检第 W20240125453 号

共 2 页第 1 页

*食品名称	八宝小米鲜(甜味)	*商标	黔五福
*规格型号	400g/袋	*质量等级	/
*生产厂家	/	*生产日期或批号	2024-11-22
检验类别	委托检验	送样日期	2024-12-18
样品数量	8 袋	送样者	张兴花
样品编号	W20240125453	样品状态描述	包装未见破损
检验开始日期	2024-12-19	检验完成日期	2025-01-03
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
*受检单位	/	*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》		
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》要求。		
备注	/		



批准: 黄卫红

审核: 龙四红

编制: 王淇

签名:

黄卫红

签名:

龙四红

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 W20240125453 号

共 2 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	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；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	/
2	水分	g/100g	≤65.0	47.7	符合	GB 5009.3-2016 (第一法)	/
3	酸价 (以脂肪计)(KOH)	mg/g	≤5.0	0.94	符合	GB 5009.229-2016 (第二法)	/
4	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.017	符合	GB 5009.227-2023 (第一法)	/
5	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)	/
6	黄曲霉毒素 B ₁	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)	/
7	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	/
8	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)	/
9	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)	/
10	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	/

--以下空白--

本页为报告末页

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-二甲基亚硝酸胺	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 ⁴ CFU/g,M=10 ⁵ 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 ² 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 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。

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。

*** 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 DBS52/001-2014《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: A2250290715101009C

检测报告

Test Report

样品名称: 老腊肉

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: PLZT

检测报告

报告编号: A2250290715101009C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	老腊肉	CTI 样品编号	KR06138009
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.25	批号	/
	样品数量	1.6kg (含 3 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 0006S-2025《风味腊肉》,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 0006S-2025《风味腊肉》,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: A2250290715101009C

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	0.022	/	≤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	1.5	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	0.13	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	0.00822	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	0.940	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 0006S-2025《风味腊肉》由委托单位提供。

检测报告

报告编号: A2250290715101009C

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	/	呈酱红色	/	呈黄褐色、红褐色、酱黄色、酱红色	符合	Q/WFF 0006S-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 0006S-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 0006S-2025
4	组织形态	/	呈块型	/	呈条形或块型,部分产品带有软骨	符合	Q/WFF 0006S-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 A2250290715101009C 的附加说明。

报告编号: A2250290715101015C

检测报告

Test Report

样品名称: 喜福香肠

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: UP0Q

检测报告

报告编号: A2250290715101015C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	喜福香肠	CTI 样品编号	KR06138015
	商标	黔五福	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.4.25	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 13 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》。		
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: A2250290715101015C

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	0.0030	/	≤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	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	0.12	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	0.0106	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	0.504	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: A2250290715101015C

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 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	/	瘦肉呈枣红色,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 A2250290715101015C 的附加说明。