

报告编号: A2250783251101001C

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 香腊鸡

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: 4QFP

## 检测报告

报告编号: A2250783251101001C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	香腊鸡	CTI 样品编号	KR16261001
	商标	/	型号/规格/等级	/
	生产日期	2025.10.20	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 10 月 24 日	样品检验日期	2025 年 10 月 24 日 ~ 2025 年 11 月 03 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 0003S-2025《腌腊肉制品》,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 0003S-2025《腌腊肉制品》,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: A2250783251101001C

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	0.068	/	≤1.5	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	2.1	1	≤30.0	符合	GB 5009.33-2016 第二法
3	镉(以 Cd 计)* <sup>1</sup>	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	0.070	定量限: 0.03	≤0.95	符合	GB 5009.123-2023 第一法
5	铅(以 Pb 计)* <sup>1</sup>	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)* <sup>1</sup>	mg/kg	未检出	定量限: 0.03	≤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* <sup>1</sup>	g/kg	未检出	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 0003S-2025《腌腊肉制品》由委托单位提供。

## 检测报告

报告编号: A2250783251101001C

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 0003S-2025《腌腊肉制品》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	/	呈黄褐色	/	呈黄褐色、红褐色、酱黄色、酱红色	符合	Q/WFF 0003S-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 0003S-2025
3	滋味与气味	/	具有本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 0003S-2025
4	组织形态	/	呈本品固有形态	/	呈本品固有形态	符合	Q/WFF 0003S-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 A2250783251101001C 的附加说明。