



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L9129

检验检测报告

样品名称: 麻辣小龙虾

委托单位: 湖北永华食品科技有限公司

委托单位地址: 湖北省仙桃市三伏潭工业园区

检验类型: 委托检验

武汉市华测检测技术有限公司
Centre Testing International (Wuhan) Co., Ltd.
www.cti-cert.com



验证码: OPGH

样品信息	样品名称	麻辣小龙虾	等级	/
	商标	/	规格型号	/
	生产日期	2026/2/2	批号	2026/2/2
	生产商	湖北永华食品科技有限公司		
	生产商地址	湖北省仙桃市三伏潭工业园区		
	样品数量	7.2kg	样品状态	固体
客户信息	委托单位	湖北永华食品科技有限公司		
	委托单位地址	湖北省仙桃市三伏潭工业园区		
检测信息	样品编号	FS01681001	样品接收日期	2026年02月03日
	样品检测日期	2026年02月03日~2026年02月14日		
	检测项目	色泽,形态,杂质,滋气味,组织结构等19项		
	判定依据	客户提供限量,SB/T 10379-2012《速冻调制食品》,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》		
检测结论	经检测,有标准指标的项目符合客户提供限量,SB/T 10379-2012《速冻调制食品》,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。无标准指标的项目仅提供检测数据。			
备注	/			

编制:

张平平

审核:

李霞

批准:

鲍德艳

日期:

2026年02月14日

授权签字人 鲍德艳

检验检测报告

报告编号: A2260099908101006C

第 2 页 共 4 页

检验检测结果:

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	色泽	/	具有该产品应有的色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	SB/T 10379-2012 8.1
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	SB/T 10379-2012 8.1
3	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	SB/T 10379-2012 8.1
4	滋气味	/	具有该产品特有的滋气味	/	具有该产品特有的滋气味	符合	SB/T 10379-2012 8.1
5	组织结构	/	符合该类产品的组织要求	/	符合该类产品的组织要求	符合	SB/T 10379-2012 8.1
6	铬(以 Cr 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.2	≤2.0	符合	GB 5009.123-2023 第二法
7	甲基汞(以 Hg 计)	mg/kg	0.026	定量限: 0.003	≤0.5	符合	GB 5009.17-2021 第一篇 第三法
8	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤1.0	符合	GB 5009.12-2023 第二法
9	无机砷(以 As 计)	mg/kg	0.242	定量限: 0.03	≤0.5	符合	GB 5009.11-2024 第一篇 第二法
10	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
11	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
12	N-二甲基亚硝胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤4.0	符合	GB 5009.26-2023 第二法
13	多氯联苯	μg/kg	未检出	定量限: 0.5	≤20	符合	GB 5009.190-2014 第二法
14	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

检验检测报告

报告编号: A2260099908101006C

第 3 页 共 4 页

检验检测结果:

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
15	副溶血性弧菌	MPN/g	1#: < 3.0 2#: < 3.0 3#: < 3.0 4#: < 3.0 5#: < 3.0	/	n=5,c=1,m=100 MPN/g,M=1000 MPN/g	符合	GB 4789.7-2013 5.2.2
16	单核细胞增生李斯特氏菌	CFU/g	1#: < 10 2#: < 10 3#: < 10 4#: < 10 5#: < 10	/	n=5,c=0,m=100 CFU/g	符合	GB 4789.30-2025 第二法
17	过氧化值	g/100g	0.0048	/	/	/	GB 5009.227-2023 第一法
18	镉	mg/kg	0.027	定量限: 0.005	/	/	GB 5009.15-2023 第二法
19	苯并(a)芘	µg/kg	未检出	定量限: 0.5	/	/	GB 5009.27-2016
以下空白							

备注:

- 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
- 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。
- 无机砷备注: 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, 该数值为总砷检测结果。

武汉市华测检测技术有限公司 检验检测报告

报告编号: A2260099908101006C

第 4 页 共 4 页

6. 甲基汞备注:对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞,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,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 ***