

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

No: MZ/ZJWT20230017

共 3 页 第 1 页

产品名称	青梅味配制酒		型号规格	360mL/瓶	
			商标	——	
委托单位	梅河口市中检检验检测技术服务中心				
受检单位	通化强劲酒业有限公司				
生产单位	通化强劲酒业有限公司				
抽样人员	——	抽样日期	——	抽样基数	——
送样人员	宋民生	样品到达日期	2023.05.04	样品数量	10 瓶
样品等级	——	生产日期/批号	2023.05.01	封样状态	——
检验类别	委托检验	样品编号	MZ/ZJWT20230017	检验项目	感官等 8 项
判定依据	Q/THQJ0022S-2020 《配制酒》				
检 验 结 论	<p>该样品经检验,所检项目符合 Q/THQJ0022S-2020 《配制酒》标准要求。</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  <p>(检验报告专用章) 签发日期：2023年05月09日 检验专用章</p> </div>				
备注	检测结果仅对本次接收样品负责。				

批准: 辛若巧

审核: 吴喆

主检: 王静

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

No: MZ/ZJWT20230017

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	标准指标	实测值	单项判定	检验依据	备注	
1	感官	色泽	具有紫、红、黄、乳白、绿、蓝、粉或本品应具有的颜色	具有本品应有的色泽	符合	Q/THQJ0022S	
		组织形态	具有该产品应有的特征	具有本品应有的特征	符合	Q/THQJ0022S	
		滋、气味	具有本品应有的悦人香味,酸甜协调,酒体完整	具有本品应有的气味	符合	Q/THQJ0022S	
		杂质	无其他杂质或除本品原料外无其他杂质	无外来可见杂质	符合	Q/THQJ0022S	
2	酒精度 (20°C), %vol	标签明示8.0 (允许的偏差为±1)	7.3	合格	GB 5009.225-2016 第二法		
3	总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤7.5	2.8	合格	GB 12456-2021 第一法		
4	总糖 (以葡萄糖) / (g/L)	≤300.0	12.5	合格	GB/T15038-2006		
5	干浸出物 / (g/L)	≥0.3	1.6	合格	GB/T15038-2006		
6	沙门氏菌	n=5 c=0 m=0/25ml	0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml	合格	GB4789.4-2016		

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

No: MZ/ZJWT20230018

共 3 页 第 1 页

产品名称	蜜桃味配制酒		型号规格	360mL/瓶	
			商标	—	
委托单位	梅河口市中检检验检测技术服务中心				
受检单位	通化强劲酒业有限公司				
生产单位	通化强劲酒业有限公司				
抽样人员	—	抽样日期	—	抽样基数	—
送样人员	宋民生	样品到达日期	2023.05.04	样品数量	10 瓶
样品等级	—	生产日期/批号	2023.05.01	封样状态	—
检验类别	委托检验	样品编号	MZ/ZJWT20230018	检验项目	感官等 8 项
判定依据	Q/THQJ0022S-2020 《配制酒》				
检 验 结 论	<p>该样品经检验,所检项目符合 Q/THQJ0022S-2020 《配制酒》标准要求。</p> <p style="text-align: right;">(检验报告专用章) 签发日期: 2023 年 05 月 09 日 检验专用章</p>				
备注	检测结果仅对本次接收样品负责。				

批准: 辛若巧

审核: 吴喆

主检: 王静

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

No: MZ/ZJWT20230018

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	标准指标	实测值	单项判定	检验依据	备注	
1	感官	色泽	具有紫、红、黄、乳白、绿、蓝、粉或本品应具有的颜色	具有本品应有的色泽	符合	Q/THQJ0022S	
		组织形态	具有该产品应有的特征	具有本品应有的特征	符合	Q/THQJ0022S	
		滋、气味	具有本品应有的悦人香味,酸甜协调,酒体完整	具有本品应有的气味	符合	Q/THQJ0022S	
		杂质	无其他杂质或除本品原料外无其他杂质	无外来可见杂质	符合	Q/THQJ0022S	
2	酒精度 (20°C), %vol	标签明示13.0(允许的偏差为±1)	12.0	合格	GB 5009.225-2016 第二法		
3	总酸(以乙酸计)/(g/L)	≤7.5	2.8	合格	GB 12456-2021 第一法		
4	总糖(以葡萄糖)/(g/L)	≤300.0	20.0	合格	GB/T15038-2006		
5	干浸出物 (g/L)	≥0.3	2.14	合格	GB/T15038-2006		
6	沙门氏菌	n=5 c=0 m=0/25ml	0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml	合格	GB4789.4-2016		

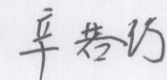
梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

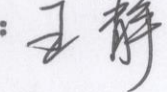
No: MZ/ZJWT20230019

共 3 页 第 1 页

产品名称	草莓味配制酒		型号规格	360mL/瓶	
			商标	—	
委托单位	梅河口市市中检检验检测技术服务中心				
受检单位	通化强劲酒业有限公司				
生产单位	通化强劲酒业有限公司				
抽样人员	—	抽样日期	—	抽样基数	—
送样人员	宋民生	样品到达日期	2023.05.04	样品数量	10 瓶
样品等级	—	生产日期/批号	2023.05.01	封样状态	—
检验类别	委托检验	样品编号	MZ/ZJWT20230019	检验项目	感官等 8 项
判定依据	Q/THQJ0022S-2020《配制酒》				
检 验 结 论	<p>该样品经检验,所检项目符合 Q/THQJ0022S-2020《配制酒》标准要求。</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  <p>(检验报告专用章) 签发日期: 2023年05月09日 检验专用章</p> </div>				
备注	检测结果仅对本次接收样品负责。				

批准: 

审核: 

主检: 

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

No: MZ/ZJWT20230019

共 3 页 第 2 页


序号	检验项目	标准指标	实测值	单项判定	检验依据	备注	
1	感官	色泽	具有紫、红、黄、乳白、绿、蓝、粉或本品应具有的颜色	具有本品应有的色泽	符合	Q/THQJ0022S	
		组织形态	具有该产品应有的特征	具有本品应有的特征	符合	Q/THQJ0022S	
		滋、气味	具有本品应有的悦人香味,酸甜协调,酒体完整	具有本品应有的气味	符合	Q/THQJ0022S	
		杂质	无其他杂质或除本品原料外无其他杂质	无外来可见杂质	符合	Q/THQJ0022S	
2	酒精度 (20°C), %vol	标签明示13.0(允许的偏差为±1)	12.6	合格	GB 5009.225-2016 第二法		
3	总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤7.5	2.8	合格	GB 12456-2021 第一法		
4	总糖 (以葡萄糖) / (g/L)	≤300.0	22.5	合格	GB/T15038-2006		
5	干浸出物 / (g/L)	≥0.3	1.7	合格	GB/T15038-2006		
6	沙门氏菌	n=5 c=0 m=0/25ml	0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml	合格	GB4789.4-2016		

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

№: MZ/ZJWT20230016

共 3 页 第 1 页

产品名称	蓝莓味配制酒		型号规格	360mL/瓶	
			商标	—	
委托单位	梅河口市市中检检验检测技术服务中心				
受检单位	通化强劲酒业有限公司				
生产单位	通化强劲酒业有限公司				
抽样人员	—	抽样日期	—	抽样基数	—
送样人员	宋民生	样品到达日期	2023.05.04	样品数量	10 瓶
样品等级	—	生产日期/批号	2023.05.01	封样状态	—
检验类别	委托检验	样品编号	MZ/ZJWT20230016	检验项目	感官等 8 项
判定依据	Q/THQJ0022S-2020《配制酒》				
检 验 结 论	<p>该样品经检验,所检项目符合 Q/THQJ0022S-2020《配制酒》标准要求。</p> <p style="text-align: right;">(检验报告专用章) 签发日期: 2023 年 05 月 09 日 </p>				
备注	检测结果仅对本次接收样品负责。				

批准: 辛若竹

审核: 景喆

主检: 王静

梅河口市食品药品检验检测中心

检验检测报告

No: MZ/ZJWT20230016

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	标准指标	实测值	单项判定	检验依据	备注	
1	感官	色泽	具有紫、红、黄、乳白、绿、蓝、粉或本品应具有的颜色	具有本品应有的色泽	符合	Q/THQJ0022S	
		组织形态	具有该产品应有的特征	具有本品应有的特征	符合	Q/THQJ0022S	
		滋、气味	具有本品应有的悦人香味,酸甜协调,酒体完整	具有本品应有的气味	符合	Q/THQJ0022S	
		杂质	无其他杂质或除本品原料外无其他杂质	无外来可见杂质	符合	Q/THQJ0022S	
2	酒精度 (20°C), %vol	标签明示13.0(允许的偏差为±1)	12.12	合格	GB 5009.225-2016 第二法		
3	总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤7.5	2.8	合格	GB 12456-2021 第一法		
4	总糖 (以葡萄糖) / (g/L)	≤300.0	22.5	合格	GB/T15038-2006		
5	干浸出物 / (g/L)	≥0.3	1.7	合格	GB/T15038-2006		
6	沙门氏菌	n=5 c=0 m=0/25ml	0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml 0/25ml	合格	GB4789.4-2016		

