

报告编号: A2230077788101002C

检测报告

Test Report

样品名称: 一叮一叮草莓味饮料

委托单位: 阿莱克斯(上海)贸易有限公司

检测类型: 委托检验



上海华测品标检测技术有限公司

Centre Testing International Pinbiao(Shanghai) Co., Ltd.

www.cti-cert.com

检验检测专用章



验证码: 7EB1

检测报告

报告编号: A2230077788101002C

第 1 页共 3 页

样品信息	样品名称	一叮一叮草莓味饮料		
	商标	/	型号规格	238 毫升/罐
	CTI 样品编号	CP03299002	等级	/
	生产日期	2022.12.29	批号	/
	样品数量	10 罐	样品状态	液体
	生产商	山东鑫南极食品股份有限公司		
	生产商地址	山东省枣庄市薛城区陶庄镇长白山路北首东侧		
客户信息	委托单位	阿莱克斯(上海)贸易有限公司		
	委托单位地址	上海市青浦区练塘镇章练塘路 588 弄 15 号 1 幢一层 1247 室		
检测信息	样品接收日期	2023 年 02 月 28 日	样品检测日期	2023 年 02 月 28 日~2023 年 03 月 08 日
	检测项目	请参见下页		
	判定依据	GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》,GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》		
检测结论	经检验,有限量值的项目符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》,GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准规定的技术要求;无限量值的项目仅提供实测结果。			
备注	/			



编制: 何晋敏

审核: 倪佳佳

批准: 吴秀宏

日期: 2023 年 03 月 08 日

吴秀宏
技术负责人

上海华测品标检测技术有限公司

上海市闵行区万芳路 1351 号

检测报告

报告编号: A2230077788101002C

第 2 页共 3 页

检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.030	≤0.65	符合	GB 5009.97-2016 第一法
2	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤0.5	符合	GB 5009.28-2016 第一法
4	柠檬黄	g/kg	未检出	0.0005	≤0.1	符合	GB 5009.35-2016
5	亮蓝	g/kg	未检出	0.0002	≤0.025	符合	GB 5009.35-2016
6	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
7	菌落总数 ^{*1}	CFU/mL	1#: <1 2#: <1 3#: <1 4#: <1 5#: <1	/	n=5, c=2, m=10 ² CFU/mL, M=10 ⁴ CFU/mL	符合	GB 4789.2-2022
8	大肠菌群	CFU/mL	1#: <1 2#: <1 3#: <1 4#: <1 5#: <1	/	n=5, c=2, m=1 CFU/mL, M=10 CFU/mL	符合	GB 4789.3-2016 第二法
9	霉菌	CFU/mL	<1	/	≤20	符合	GB 4789.15-2016 第一法
10	酵母	CFU/mL	<1	/	≤20	符合	GB 4789.15-2016 第一法
11	沙门氏菌	/25mL	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 /25mL	符合	GB 4789.4-2016

(未检出)

检测报告

报告编号: A2230077788101002C

第 3 页共 3 页

检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
12	可溶性固形物	%	11.3	/	/	/	GB/T 12143-2008 4
13	金黄色葡萄球菌	CFU/mL	1#: <1 2#: <1 3#: <1 4#: <1 5#: <1	/	/	/	GB 4789.10-2016 第二法
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的限量值
 - 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。

注意:

- 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;
- 未经本公司批准, 不得部分复制本报告;
- 样品及相关信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责;
- 不得擅自使用检测结果进行不当宣传;
- 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。
- 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 ***



对 A2230077788101002C 检测报告的说明

第 1 页共 1 页

以下检测项目未取得资质认定，仅供科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发等目的用。依据 GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》对以下项目作出符合性说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	技术要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	具有与添加成分相符的色泽	/	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)相符的色泽,或具有与添加成分相符的色泽	符合	GB/T 31121-2014 6.2
2	滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味	/	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)应有的滋味和气味,或具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味	符合	GB/T 31121-2014 6.2
3	组织状态	/	无外来杂质	/	无外来杂质	符合	GB/T 31121-2014 6.2
4	果汁含量*	%	10.4	/	≥10	符合	GB/T 31121-2014 6.3.3

备注: *结果计算所引用的数据部分或全部由客户提供,且由客户负责这些数据的真实性、一致性、准确性。