



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L13734

检测报告

样品名称: 黑松露火腿苏打饼干（藜麦奇亚籽风味）

委托单位: 广东煌记食品有限公司

检测类型: 委托检测



扫描二维码查阅报告

检测报告

实验室样品代码： 727-2024-00025499

签发日期 2024年11月13日

样品信息	样品名称	黑松露火腿苏打饼干（藜麦奇亚籽风味）		
	批号/客户序列号	2024. 11. 04	样品重量及数量	6盒
	规格型号	118克/盒	生产日期	2024. 11. 04
	生产商	广东煌记食品有限公司		
	生产商地址	汕头市龙湖区嵩山北路18号龙盛工业区嘉颜大厦C区303号之一		
客户信息	委托单位	广东煌记食品有限公司		
	委托单位地址	汕头市龙湖区嵩山北路18号龙盛工业区嘉颜大厦C区303号之一		
检测信息	样品状态	包装完好	接收时样品温度(°C)	25. 5
	样品接收日期	2024年11月06日		
	样品检测日期	2024年11月06日 - 2024年11月13日		
	检测项目及检测依据	请参见下页		
	限量要求依据	GB/T 20980-2021《饼干质量通则》 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》		
检测结论	经检测，所检项目符合GB/T 20980-2021和GB 7100-2015要求。			
备注	根据客户声称，该产品还有以下规格： 58克/盒、156克/盒、156克/包、280克/箱、510克/箱、散装称重			



编制：

何桥廷

审核：

袁坤

批准：

赵力

检测报告

感官结果:

序号	测试项目	测试方法	感官要求	感官结果	判定
1	★※形态	GB/T 20980-2021	外形完整, 厚薄大致均匀, 表面一般有较均匀的泡点, 无裂缝, 不收缩, 不变形, 不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如果仁、芝麻、白砂糖、食盐、巧克力、椰丝、蔬菜等)	外形完整, 厚薄大致均匀, 表面一般有较均匀的泡点, 无裂缝, 不收缩, 不变形, 表面有可食颗粒存在(黑松露)	符合
2	★※色泽	GB/T 20980-2021	具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	符合
3	★※滋味与口感	GB/T 20980-2021	具有发酵制品应有的香味及产品特有的香味, 无异味, 口感酥松或松脆	具有发酵制品应有的香味及产品特有的香味, 无异味, 口感松脆	符合
4	★※组织	GB/T 20980-2021	断面结构有层次或呈多孔状	断面结构有层次	符合
5	★※杂质	GB/T 20980-2021	无正常视力可见的外来异物	无正常视力可见的外来异物	符合

检测结果:

序号	检测项目	检测方法	单位	检测结果	定量限/检出限	限量要求	限量判定
1	※菌落总数	GB 4789.2-2022	CFU/g	15 <10 45 20 10	/	n:5 c:2 m:10000 M:100000	符合
2	※大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	CFU/g	<10 <10 <10 <10 <10	/	n:5 c:2 m:10 M:100	符合
3	※水分	GB 5009.3-2016 第一法	%	1.47	/	≤5.0	符合
4	※过氧化值(以脂肪计)	GB 5009.227-2023 第一法	g/100 g	<0.001	/	≤0.25	符合

备注

- ★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内
- ☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测
- ◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测
- ※ 表示该项目是在本公司地址二检测, 其他表示在地址一检测
- 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;
- M: 微生物指标的最高安全限量值。

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认, 本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和(或)完整性。本报告结果仅对受检样品负责。
 未经本公司事先书面许可, 客户和任何第三人不得节选或删改本报告。使用人应完整使用本报告。
 未经我公司书面批准, 不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。
 本报告适用于欧陆分析服务通用条款
 谨代表 欧陆分析测试技术服务(广州)有限公司

报告结束