



No. HA20231691

# 检验报告

样品名称 美好祝福大礼盒

型号规格 1.9525千克/盒

委托单位 广东喜之郎集团有限公司

受检单位 阳江喜之郎果冻制造有限公司

检验类别 委托检验

广东省阳江市质量计量监督检测所




2023 年 12 月 25 日

## 广东省阳江市质量计量监督检测所

## 检验报告

No. HA20231691

第 1 页 共 13 页

样品名称	美好祝福大礼盒	委托单号	J0231197
		生产日期	2023年10月12日
型号规格	1.9525千克/盒	编号或批号	--
等级/商标	-- 喜之郎	产品类别号	02.16 其他
受检方	阳江喜之郎果冻制造有限公司	检验类别	委托检验
受检方地址	阳江市阳东区湖滨南路1号	样品数量	8盒
委托方	广东喜之郎集团有限公司	样品状态	样品完好
委托方地址	深圳市南山区粤海街道蔚蓝海岸社区中心路3033号喜之郎大厦701	抽样基数	--
生产单位	阳江喜之郎果冻制造有限公司	送样人	刘梓雯
生产方地址	阳江市阳东区湖滨南路1号		
抽样方式	送样	取样地点	-----
来样方式	委托方送样	送样日期	2023年11月27日
环境条件	温度:23℃、相对湿度:55%	验讫日期	2023年12月24日
检验依据	GB/T 19883-2018、GB/T 23596-2009、Q/XZL 0018S-2023、Q/XZL 0002S-2021 《奶茶固体饮料（组合型）》；市场监管总局2021年第46号令		
检验结论	所检项目符合标准GB/T 19883-2018、GB/T 23596-2009、Q/XZL 0018S-2023、Q/XZL 0002S-2021、市场监管总局2021年第46号令的要求。  2023年12月24日 复印报告未重盖红色“检测专用章”无效		
备注	本次委托未送检样：蒟蒻果冻（红葡萄味A款120克、240克和B款240克；芒果味A款120克、240克和B款240克），青梅果冻A和B款的120克、240克。		

批准

谭华

审核:

刘旭峰

主检:

刘梓雯

广东省阳江市质量计量监督检测所



# 检验报告

第2页 共13页

序号	检测项目	单位符号	标准要求 (香橙味, 果汁型果冻)				检测结果	单项评价
1	感官	色泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽				橙色, 无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味				香橙味, 无异味	符合
		组织状态	具有该品种应有的组织状态, 允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒等产品本底含有的物质, 无正常视力可见的外来异物				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
2	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				16.4	符合
3	规格 (杯口内径或杯口内侧最大长度)	cm	≥3.5				3.7	符合
4	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				未检出	符合
5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.181	符合
6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65				0.227	符合
7	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计)	g/kg	≤0.05				2.7×10 <sup>-3</sup>	符合
8	日落黄及其铝色淀(以日落黄计)	g/kg	≤0.025				3.7×10 <sup>-3</sup>	符合
9	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
10	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10	10 <sup>2</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
11	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
12	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核:

主检:

广东省阳江市质量计量监督检测所



检验报告

第 3 页 共 13 页

序号	检测项目	单位符号	标准要求 (苹果味, 果汁型果冻)				检测结果	单项评价
13	感官	色泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽				绿色, 无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味				苹果味, 无异味	符合
		组织状态	具有该品种应有的组织状态, 允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒等产品本底含有的物质, 无正常视力可见的外来异物				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
14	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				16.2	符合
15	规格 (杯口内径或杯口内侧最大长度)	cm	≥3.5				3.7	符合
16	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				未检出	符合
17	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.184	符合
18	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65				0.219	符合
19	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计)	g/kg	≤0.05				1.8×10 <sup>-3</sup>	符合
20	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)	g/kg	≤0.025				未检出	符合
21	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
22	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10	10 <sup>2</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
23	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
24	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核: 周旭峰

主检: [Signature]

广东省阳江市质量计量监督检测所

检验报告



序号	检测项目	单位符号	标准要求 (草莓味, 果汁型果冻)				检测结果	单项评价
25	感官	色泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽				粉红色, 无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味				草莓味, 无异味	符合
		组织状态	具有该品种应有的组织状态, 允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒等产品本底含有的物质, 无正常视力可见的外来异物				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
26	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				16.2	符合
27	规格 (杯口内径或杯口内侧最大长度)	cm	≥3.5				3.7	符合
28	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				未检出	符合
29	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.125	符合
30	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65				0.224	符合
31	诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计)	g/kg	≤0.025				1.7×10 <sup>3</sup>	符合
32	菌落总数	CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
							n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
33	大肠菌群	CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
							n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
34	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
35	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核:

主检:

广东省阳江市质量计量监督检测所



检验报告

第 5 页 共 13 页

序号	检测项目	单位符号	标准要求 (什锦果冻)(桔子味)	检测结果	单项评价			
36	感官	色泽	具有该产品应有的色泽	无异常色泽	符合			
		滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味	无异味	符合			
		状态	无正常视力可见的外来异物; 凝胶果冻呈凝胶状, 脱离包装容器后, 能基本保持原有的形态, 组织柔软适中; 可吸果冻呈半流体凝胶状, 能够用吸管或吸管嘴直接吸食, 脱离包装容器后, 呈不定形状。	呈凝胶状, 无可见外来异物	符合			
37	可溶性固形物	g/100g	≥15.0	17.1	符合			
38	规格(杯口内径或杯口内侧最大长度)	cm	≥3.5	3.7	符合			
39	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4	未检出	符合			
40	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	≤0.5	0.169	符合			
41	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65	0.325	符合			
42	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计)	g/kg	≤0.05	2.3×10 <sup>3</sup>	符合			
43	日落黄及其铝色淀(以日落黄计)	g/kg	≤0.025	2.5×10 <sup>3</sup>	符合			
44	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
							n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>					
45	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
							n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
5	2	10	10 <sup>2</sup>					
46	霉菌	CFU/g	≤20	<10	符合			
47	酵母	CFU/g	≤20	<10	符合			

审核: 周旭峰

主检: [Signature]

广东省阳江市质量计量监督检测所

检验报告



第6页 共13页

序号	检测项目	单位符号	标准要求 (什锦果冻) (苹果味)				检测结果	单项评价
48	感官	色泽	具有该产品应有的色泽				无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味				无异味	符合
		状态	无正常视力可见的外来异物, 凝胶果冻呈凝胶状, 脱离包装容器后, 能基本保持原有的形态, 组织柔软适中; 可吸果冻呈半流体凝胶状, 能够用吸管或吸管嘴直接吸食, 脱离包装容器后, 呈不定形状。				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
49	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				17.0	符合
50	规格 (杯口内径或杯口内侧最大长度)	cm	≥3.5				3.7	符合
51	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				0.502	符合
52	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.167	符合
53	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65				0.356	符合
54	柠檬黄及其铝色淀 (以柠檬黄计)	g/kg	≤0.05				1.7×10 <sup>3</sup>	符合
55	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
56	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10	10 <sup>2</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
57	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
58	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核: 周旭峰

主检: [Signature]

广东省阳江市质量计量监督检测所

检验报告



序号	检测项目	单位符号	标准要求 (什锦果冻) (草莓味)				检测结果	单项评价
59	感官	色泽	具有该产品应有的色泽				无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味				无异味	符合
		状态	无正常视力可见的外来异物; 凝胶果冻呈凝胶状, 脱离包装容器后, 能基本保持原有的形态, 组织柔软适中; 可吸果冻呈半流体凝胶状, 能够用吸管或吸管嘴直接吸食, 脱离包装容器后, 呈不定形状。				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
60	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				17.1	符合
61	规格 (杯口内径或杯口内侧最大长度)	cm	≥3.5				3.7	符合
62	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				未检出	符合
63	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.179	符合
64	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65				0.381	符合
65	诱惑红及其铝色淀 (以诱惑红计)	g/kg	≤0.025				2.6×10 <sup>3</sup>	符合
66	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
67	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10	10 <sup>2</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
68	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
68	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核:

主检:

广东省阳江市质量计量监督检测所

检验报告



序号	检测项目	单位符号	标准要求 (蒟蒻果冻) (红葡萄味) (B款, 120克)				检测结果	单项评价
69	感官	色泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽				无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味				无异味	符合
		组织状态	具有该品种应有的组织状态, 允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒等产品本底含有的物质, 无正常视力可见的外来异物				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
70	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				27.0	符合
71	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				未检出	符合
72	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.202	符合
73	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	$n_1 < 10$	符合
							$n_2 < 10$	
			5	2	100	1000	$n_3 < 10$	
							$n_4 < 10$	
							$n_5 < 10$	
74	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	$n_1 < 10$	符合
							$n_2 < 10$	
			5	2	10	100	$n_3 < 10$	
							$n_4 < 10$	
							$n_5 < 10$	
75	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
76	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核: 周旭峰

主检: 冯

广东省阳江市质量计量监督检测所



检验报告

序号	检测项目	单位符号	标准要求 (蒟蒻果冻) (芒果味) (B款, 120克)				检测结果	单项评价
77	感官	色泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽				无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味				无异味	符合
		组织状态	具有该品种应有的组织状态, 允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒等产品本底含有的物质, 无正常视力可见的外来异物				呈凝胶状, 无可见外来异物	符合
78	可溶性固形物	g/100g	≥15.0				26.9	符合
79	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.4				0.0674	符合
80	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.119	符合
81	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	100	1000	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
82	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10	100	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
83	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
84	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核: 周旭峰

主检: [Signature]

广东省阳江市质量计量监督检测所



# 检验报告

第10页共13页

序号	检测项目	单位符号	标准要求 (果汁型可吸果冻) (葡萄味)				检测结果	单项评价
85	感官	色泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽				无异常色泽	符合
		滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味				无异味	符合
		组织状态	具有该品种应有的组织状态, 允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒等产品本底含有的物质, 无正常视力可见的外来异物				呈半流体凝胶状, 无异物	符合
86	可溶性固形物	g/100g	≥10.0				15.9	符合
87	铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤0.4				未检出	符合
88	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	≤0.5				0.221	符合
89	菌落总数	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
90	大肠菌群	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
							n <sub>2</sub> <10	
			5	2	10	10 <sup>2</sup>	n <sub>3</sub> <10	
							n <sub>4</sub> <10	
							n <sub>5</sub> <10	
91	霉菌	CFU/g	≤20				<10	符合
92	酵母	CFU/g	≤20				<10	符合

审核:

主检:

广东省阳江市质量计量监督检测所



检验报告

第 11 页 共 13 页

序号	检测项目		单位符号	标准要求 (原味奶茶)				检测结果	单项评价
93	感官要求	色泽	产品冲调后, 具有该产品应有的色泽。				冲调后呈棕黄色	符合	
		滋味、气味	产品冲调后气味清香, 无异味。				冲调后具有奶茶香味, 无异味	符合	
		性状	奶茶粉: 疏松的粉末状, 无结块; 椰果粒和果冻(布丁): 凝胶或半流体状。				奶茶粉: 疏松的粉末状, 无结块; 椰果粒: 半流体状	符合	
		杂质	无正常视力可见外来杂质				无可见外来杂质	符合	
94	水分(仅限奶茶粉)		g/100g	≤7				2.36	符合
95	蛋白质(以稀释冲调后计)		g/100g	≥0.5				0.76	符合
96	茶多酚(以稀释冲调后计)		mg/kg	≥200				599	符合
97	铅(以Pb计)		mg/kg	≤0.5				未检出	符合
98	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		g/kg	≤0.5				0.0600	符合
99	菌落总数		CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> =10	符合
								n <sub>2</sub> =20	
								n <sub>3</sub> =25	
				5	2	10000	50000	n <sub>4</sub> =20	
								n <sub>5</sub> =15	
100	大肠菌群		CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
								n <sub>2</sub> <10	
								n <sub>3</sub> <10	
				5	2	10	100	n <sub>4</sub> <10	
								n <sub>5</sub> <10	
101	致病菌	沙门氏菌	/25g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> : 未检出	符合
								n <sub>2</sub> : 未检出	
								n <sub>3</sub> : 未检出	
				5	0	0	—	n <sub>4</sub> : 未检出	
								n <sub>5</sub> : 未检出	
		金黄色葡萄球菌	CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
								n <sub>2</sub> <10	
								n <sub>3</sub> <10	
				5	1	100	1000	n <sub>4</sub> <10	
								n <sub>5</sub> <10	
102	霉菌		CFU/g	≤50				<10	符合

审核: 周国峰

主检: [Signature]

广东省阳江市质量计量监督检测所



# 检验报告

第 12 页 共 13 页

序号	检测项目		单位符号	标准要求 (海苔)				检测结果	单项评价
103	感官	色泽	具有品种应有的色泽,其中烤紫菜呈绿色				绿色	符合	
		滋味和口感	具有品种固有的香脆滋味				具有海苔的香脆滋味	符合	
		杂质	无正常视力可见的不可食用的外来异物				无可见外来异物	符合	
104	水分		%	≤5.0				1.24	符合
105	铅(以Pb计)		mg/kg	≤1.0				0.0807	符合
106	菌落总数		CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> =10	符合
								n <sub>2</sub> =15	
				5	2	3×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	n <sub>3</sub> =25	
								n <sub>4</sub> =20	
								n <sub>5</sub> =15	
107	大肠菌群		CFU/g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> <10	符合
								n <sub>2</sub> <10	
				5	1	20	30	n <sub>3</sub> <10	
								n <sub>4</sub> <10	
								n <sub>5</sub> <10	
108	霉菌		CFU/g	≤3×10 <sup>2</sup>				<10	符合
109	致病菌	沙门氏菌	/25g	n	c	m	M	n <sub>1</sub> : 未检出	符合
								n <sub>2</sub> : 未检出	
				5	0	0	—	n <sub>3</sub> : 未检出	
								n <sub>4</sub> : 未检出	
								n <sub>5</sub> : 未检出	

审核:

主检:

# 广东省阳江市质量计量监督检测所

## 检 验 报 告



第 13 页 共 13 页

序号	检测项目	单位符号	标准要求	检测结果	评价	
110	净含量	g	≥1923.5	1956.7	符合	
111	食品标签 果汁果冻、什锦果冻、蒟蒻果冻、果汁果冻爽、奶茶、海苔	食品名称	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		配料表	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		净含量	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		制造者名称	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		制造者地址	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		联系方式	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		生产日期	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		保质期	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		贮藏条件	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		食用方法	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		产品标准号	—	符合 GB 7718—2011 规定	符合	符合
		产品产地	—	符合《食品标识管理规定》	符合	符合
		生产许可证编号	—	符合《食品标识管理规定》	符合	符合
		营养标签	—	符合 GB 28050-2011 规定	符合	符合
	奶茶	固体饮料	—	符合市场监管总局 2021 年第 46 号令	符合	符合
	果汁果冻、蒟蒻果冻、果汁果冻爽	产品类型	—	符合 GB/T 19883—2018 规定	符合	符合
		警示语	—		符合	符合
		果汁含量	—		符合	符合
什锦果冻	产品类型	—	符合 Q/XZL 0018S-2023 规定	符合	符合	
	警示语	—		符合	符合	
海苔	产品类型	—	符合 GB/T 23596-2009 规定	符合	符合	

备注：铅（以 Pb 计）的定量限：0.05mg/kg；  
亮蓝及其铝色淀（以亮蓝计）的检判定限：1.0mg/kg；  
食品标签仅对标签格式进行定，不对标注内容的真实性负责。

附注：

- 1、 样品特征及状态： 正常
- 2、 检验环境条件： 检验项目均按标准试验方法要求的环境条件进行， 温度(23)℃， 相对湿度(55)%。
- 3、 试验地点(与本报告地址不同)： \_\_\_\_\_
- 4、 抽样程序说明（如适用）： \_\_\_\_\_
- 5、 检验结果不确定度说明（如适用）： \_\_\_\_\_

审核：

主检：