



检验报告

No: DP202301102535

产品名称	火山曲奇（牛奶夹心）
受检单位	/
生产单位	山东卜珂食品有限公司
委托单位	上海卜珂食品有限公司
检验类别	委托检验



江苏德普检测技术有限公司



2180 5042 8749 3

江苏德普检测技术有限公司

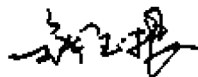
检验报告

№: DP202301102535

第 1 页 共 2 页

产品名称	火山曲奇（牛奶夹心）		规格型号	90g 热加工	
生产日期 \\批号	2023.02.10		商 标	卜珂零点	
委托单位	上海卜珂食品有限公司				
受检单位	/				
生产单位	山东卜珂食品有限公司				
检验类别	委托检验	任务来源	/	抽样单编号	/
样品数量	6 袋	抽样基数	/	样品编号	DP202301102535
抽样日期	/	抽样人员	/	抽样地点	/
样品等级	/	备样量及 封存地点	无	封样状态	完好
样品到达 日期	2023-02-22	样品状态	正常可检/常温	检查封样人员	/
检测日期	2023-02-22 至 2023-02-28		检测地点	德普实验室	
检验检测 依据	依据 GB 5009.3-2016（第一法）;GB/T 20977-2007				
判定依据	GB/T 20977-2007《糕点通则》				
检验结论	样品经检验，所检项目均符合 GB/T 20977-2007 标准规定的要求  签发日期: 2023-02-28				
备 注	/				

批准:



校核:



编制:



江苏德普检测技术有限公司

检验结果

№: DP202301102535

第 2 页 共 2 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项评价	检验方法	
1	感官	---	形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征	合格	GB/T 20977-2007
			色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征		
			组织	无不规则大空洞。无糖粒，无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征	无不规则大空洞。无糖粒，无粉块。		
			滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征		
			杂质	无可见杂质	无可见杂质		
2	过氧化值（以脂肪计）	g/100g	≤0.25	0.025	合格	GB 5009.227-2016（第一法）	
3	酸价（以脂肪计）（KOH）	mg/g	≤5	1.1	合格	GB 5009.229-2016（第二法）	
4	铅（以 Pb 计）	mg/kg	≤0.5	未检出 （检出限：0.02mg/kg）	合格	GB 5009.12-2017（第二法）	
5	总砷（以 As 计）	mg/kg	---	未检出 （检出限：0.003mg/kg）	---	GB 5009.11-2014（第一篇 第一法）	
6	菌落总数	CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	20, 10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.2-2016	
7	大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.3-2016（第二法）	
8	霉菌	CFU/g	≤150	<10	合格	GB 4789.15-2016（第一法）	
9	沙门氏菌	---	n=5, c=0, m=0/25g	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	合格	GB 4789.4-2016	
10	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.10-2016（第二法）	
备注	1. n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M：微生物指标最高安全限量值。 2. 无技术要求项目不在产品检验结论判定范围内。						
（仅对所检样品负责）							