



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L6478



检验检测报告

报告编号: WTF24F03049832F

委托单位: 贵州黔宝食品有限公司

样品名称: 黔山宝

检验类别: 委托检验



佛山市沃特测试技术服务有限公司

地址: 广东省佛山市顺德区陈村镇顺联国际机械城 2 座二楼 13-19 号

电话: +86-757-23811398 传真: +86-757-23811381 邮箱: info@waltek.com.cn

扫码查验
报告真伪



佛山市沃特测试技术服务有限公司
检验检测报告

报告编号：WTF24F03049832F

样品名称	黔山宝	标称商标	/
样品等级/类别	/	生产日期/批号	/
标称规格	/	样品数量	/
样品状态	/	检验类别	委托检验
受理日期	2024-03-20	验讫日期	2024-03-26
委托单位	贵州黔宝食品有限公司		
委托单位地址	贵州省黔南州龙里县冠山街道播箕桥		
标称生产单位	贵州黔宝食品有限公司		
标称生产单位地址	贵州省黔南州龙里县冠山街道播箕桥		
委托方声明	/		
备注	样品内容物：黔康刺梨冻、黔康刺梨果糕、黔康刺梨干、刺梨荞派		
判定依据	GB/T 20977-2007《糕点通则》；GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；GB/T 19883-2018《果冻》；GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》；JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》；GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB/T 10782-2021《蜜饯质量通则》；GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》；GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》		
检验结论	见结果页		

签发日期：2024年03月26日
(检验检测专用章)

编制：

审核：

批准：

刘扭

梁清霞

授权签字人

佛山市沃特测试技术服务有限公司

检验检测报告

报告编号：WTF24F03049832F

内容物描述：

本报告根据客户提供的内容物信息，由以下已送样检测的内容物样品组成本礼盒报告

内容物序号	内容物名称	内容物样品编号
No.1	黔康刺梨冻	WTF24F02037023F
No.2	黔康刺梨果糕	WTF24F02037018F
No.3	黔康刺梨干	WTF24F02037016F
No.4	刺梨荞派	WTF24F02037031X1F

检测结果：

No.1：黔康刺梨冻

序号	检测项目	检测方法	技术要求	检测结果	单项判定
1 ^N	感官-色泽	GB/T 19883-2018 中 6.1	具有该品种应有的色泽， 无异常色泽	符合该样品应有的色泽， 无异常色泽	符合
2 ^N	感官-滋味、气味	GB/T 19883-2018 中 6.1	具有该品种应有的滋味 和气味，无异味	符合该样品应有的滋味 和气味，无异味	符合
3 ^N	感官-组织状态	GB/T 19883-2018 中 6.1	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	符合该样品应有的组织 状态，无正常视力可见的 外来异物	符合
4 ^N	可溶性固形物(以折光 计)/(g/100g)	GB/T 10786-2022 中 5	≥15.0	20.2	符合
5	二氧化硫残留量/(g/kg)	GB 5009.34-2022 第一法	不得使用	未检出 (定量限:0.01)	符合
6	菌落总数/(CFU/g)	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ² M=10 ³	<10 <10 <10 <10 <10	符合
7	大肠菌群/(CFU/g)	GB 4789.3-2016 第二法	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	符合

声明：①报告无“检验检测专用章”、无相关责任人签字、无骑缝章均无效。②报告涂改增删无效，未经本公司书面批准，不得部分复制报告。③对委托检验送检样品，其样品的来源、信息、判定依据等均由客户提供，本公司不对来样的真实性、准确性及代表性负责，检测结果仅对来样负责。④本报告不得用于产品标签、商品宣传、评优、纠纷、诉讼等活动。⑤对本报告有异议，应于报告发放之日起七个工作日内向本单位提出书面异议，逾期则视为承认本报告之一切。⑥若报告未加盖 CMA 资质认定标识，则仅供委托方内部参考使用，不具有对社会的证明作用。⑦带“S”标识的检测项目为分包项目。⑧带“N”标识的检测项目未获中国合格评定国家认可委员会认可，若为企业标准/团体标准的感官项目则亦不在可进行广东省资质认定的范围。⑨本报告判定规则按约定基于简单接受风险共担原则。

佛山市沃特测试技术服务有限公司

检验检测报告

报告编号：WTF24F03049832F

序号	检测项目	检测方法	技术要求	检测结果	单项判定
8	霉菌/(CFU/g)	GB 4789.15-2016 第一法	≤20	<10	符合
备注： 无					

No.2: 黔康刺梨果糕

序号	检测项目	检测方法	技术要求	检测结果	单项判定
1 ^N	感官	GB/T 10782-2021 中 7.2	具有品种应有的形态、色泽、组织、滋味和气味，无异味，无霉变，无杂质，允许有糖、盐结晶析出。	符合该样品应有的形态、色泽、组织、滋味和气味，无异味，无霉变，无杂质，无糖、盐结晶析出。	符合
2 ^N	总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	GB/T 10782-2021 中 7.4	≤75	49.7	符合
3	水分/(g/100g)	GB 5009.3-2016 第一法	≤55	16.6	符合
4	菌落总数/(CFU/g)	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ³ M=10 ⁴	<10 <10 <10 <10 <10	符合
5	大肠菌群/(CFU/g)	GB 4789.3-2016 第二法	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	符合
6	霉菌/(CFU/g)	GB 4789.15-2016 第一法	≤50	<10	符合
备注： 无					

佛山市沃特测试技术服务有限公司
检验检测报告

报告编号：WTF24F03049832F

No.3: 黔康刺梨干

序号	检测项目	检测方法	技术要求	检测结果	单项判定
1 ^N	感官	GB/T 10782-2021 中 7.2	具有品种应有的形态、色泽、组织、滋味和气味，无异味，无霉变，无杂质，允许有糖、盐结晶析出	符合该样品应有的形态、色泽、组织、滋味和气味，无异味，无霉变，无杂质，无糖、盐结晶析出	符合
2 ^N	总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	GB/T 10782-2021 中 7.4	≤85	68.8	符合
3	水分/(g/100g)	GB 5009.3-2016 第一法	/	14.5	/
4	菌落总数/(CFU/g)	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ³ M=10 ⁴	<10 <10 <10 <10 <10	符合
5	大肠菌群/(CFU/g)	GB 4789.3-2016 第二法	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	符合
6	霉菌/(CFU/g)	GB 4789.15-2016 第一法	≤50	<10	符合
备注： 无					



声明：①报告无“检验检测专用章”、无相关责任人签字、无骑缝章均无效。②报告涂改增删无效，未经本公司书面批准，不得部分复制报告。③对委托检验送检样品，其样品的来源、信息、判定依据等均由客户提供，本公司不对来样的真实性、准确性及代表性负责，检测结果仅对来样负责。④本报告不得用于产品标签、商品宣传、评优、纠纷、诉讼等活动。⑤对本报告有异议，应于报告发放之日起七个工作日内向本单位提出书面异议，逾期则视为承认本报告之一切。⑥若报告未加盖 CMA 资质认定标识，则仅供委托方内部参考使用，不具有对社会的证明作用。⑦带“S”标识的检测项目为分包项目。⑧带“N”标识的检测项目未获中国合格评定国家认可委员会认可，若为企业标准/团体标准的感官项目则亦不在可进行广东省资质认定的范围。⑨本报告判定规则按约定基于简单接受风险共担原则。

佛山市沃特测试技术服务有限公司

检验检测报告

报告编号：WTF24F03049832F

No.4: 刺梨荞派

序号	检测项目	检测方法	技术要求	检测结果	单项判定
1 ^N	感官-形态	GB/T 20977-2007 中 5.1	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,符合该样品应有的形态特征	符合
2 ^N	感官-色泽	GB/T 20977-2007 中 5.1	表面色泽均匀,具有该品种应有的色泽特征	表面色泽均匀,符合该样品应有的色泽特征	符合
3 ^N	感官-组织	GB/T 20977-2007 中 5.1	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。符合该样品应有的组织特征	符合
4 ^N	感官-滋味与口感	GB/T 20977-2007 中 5.1	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,符合该样品应有的风味和口感特征	符合
5 ^N	感官-杂质	GB/T 20977-2007 中 5.1	无可见杂质	无可见杂质	符合
6	净含量(单件)/(g)	JJF 1070-2005	标示净含量: 208g 允许短缺量: 9g	213	符合
7	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	GB 5009.227-2016 第一法	≤0.25	0.049	符合
8	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	GB 5009.12-2017 第二法	≤0.5	未检出 (定量限:0.05)	符合
9	菌落总数/(CFU/g)	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	符合
10	大肠菌群/(CFU/g)	GB 4789.3-2016 第二法	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	符合
11	霉菌/(CFU/g)	GB 4789.15-2016 第一法	≤150	<10	符合
备注: 无					



=====报告结束=====

声明: ①报告无“检验检测专用章”、无相关责任人签字、无骑缝章均无效。②报告涂改增删无效, 未经本公司书面批准, 不得部分复制报告。③对委托检验送检样品, 其样品的来源、信息、判定依据等均由客户提供, 本公司不对来样的真实性、准确性及代表性负责, 检测结果仅对来样负责。④本报告不得用于产品标签、商品宣传、评优、纠纷、诉讼等活动。⑤对本报告有异议, 应于报告发放之日起七个工作日内向本单位提出书面异议, 逾期则视为承认本报告之一切。⑥若报告未加盖 CMA 资质认定标识, 则仅供委托方内部参考使用, 不具有对社会的证明作用。⑦带“S”标识的检测项目为分包项目。⑧带“N”标识的检测项目未获中国合格评定国家认可委员会认可, 若为企业标准/团体标准的感官项目则亦不在可进行广东省资质认定的范围。⑨本报告判定规则按约定基于简单接受风险共担原则。