



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L15462



# 检测报告

样品名称 : 梅菜扣肉味薄饼

委托单位 : 福建盼盼食品有限公司

地 址 : 晋江市安海前蔡工业区

深圳信测标准技术服务有限公司

检验检测专用章



## 检测报告

| 样品信息（以下样品信息由客户提供及确认） |   |       |                    |
|----------------------|---|-------|--------------------|
| 样品名称                 | 梅菜扣肉味薄饼   | 样品编号  | EB2403F04801       |
| 样品商标                 | 盼盼  | 等级/类别 | 酱料型夹心饼干(饼干单品:韧性饼干) |
| 规格/净含量               | 104克/盒  | 样品状态  | 固态                 |
| 生产日期/批号              | 20240302EA12  | 样品数量  | 10盒                |
| 生产单位                 | 广东森乐食品有限公司  |       |                    |
| 生产单位地址               | 揭阳市揭东区云路镇埔美村工业区（横路下西片）  |       |                    |
| 检测信息                 |   |       |                    |
| 检测类别                 | 委托检验  |       |                    |
| 收样日期                 | 2024年03月04日   |       |                    |
| 检测日期                 | 2024年03月04日至2024年03月13日   |       |                    |
| 检测项目                 | 见下页   |       |                    |
| 判定依据                 | GB 7100-2015、GB/T 20980-2021、GB 2760-2014、GB 2762-2022、GB 29921-2021、JJF 1070-2005  |       |                    |
| 检测结论                 | <p>经检测，所检项目符合GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》，GB/T 20980-2021《饼干质量通则》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》要求。</p> <p>签发日期：2024年03月13日</p> |       |                    |
| 备注                   | /   |       |                    |

编制：吴金梅

审核：张淑琴

批准：范明志

## 检测报告

| 序号 | 检测项目                | 单位     | 检测方法                      | 检出限           | 检测结果  | 标准限量  | 单项判定 |
|----|---------------------|--------|---------------------------|---------------|---|---|------|
| 1  | 形态                  | /      | GB/T 20980-2021<br>(6.1)  | /             | 外形完整, 花纹清晰, 有针孔, 厚薄基本均匀, 不收缩, 不变形, 无裂痕, 可以有均匀泡点, 无凹底。 | 外形完整, 花纹清晰或无花纹, 一般有针孔, 厚薄基本均匀, 不收缩, 不变形, 无裂痕, 可以有均匀泡点, 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(如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等) | 合格   |
| 2  | 色泽                  | /      | GB/T 20980-2021<br>(6.1)  | /             | 具有该品种应有的色泽  | 具有该产品应有的色泽  | 合格   |
| 3  | 滋味与口感               | /      | GB/T 20980-2021<br>(6.1)  | /             | 具有产品应有的香味, 无异味, 口感酥脆                                  | 具有产品应有的香味, 无异味, 口感酥松或酥脆   | 合格   |
| 4  | 组织                  | /      | GB/T 20980-2021<br>(6.1)  | /             | 断面结构有层次或呈多孔状  | 断面结构有层次或呈多孔状  | 合格   |
| 5  | 净含量                 | g      | JJF 1070-2005             | /             | 110.5   | ≥99.3   | 合格   |
| 6  | 水分                  | g/100g | GB 5009.3-2016<br>(第一法)   | /             | 1.69  | ≤4.0  | 合格   |
| 7  | 碱度<br>(以碳酸钠计)       | g/100g | GB/T 20980-2021<br>(附录B)  | /             | 0.18  | ≤0.4  | 合格   |
| 8  | 铅<br>(以Pb计)         | mg/kg  | GB 5009.12-2023<br>(第二法)  | 0.02          | 未检出   | ≤0.5  | 合格   |
| 9  | 铝的残留量<br>(干样品,以Al计) | mg/kg  | GB 5009.182-2017<br>(第二法) | 定量限:<br>2     | 12.6  | ≤100  | 合格   |
| 10 | 酸价(以脂肪计)<br>(KOH)   | mg/g   | GB 5009.229-2016<br>(第二法) | /             | 0.26  | ≤5  | 合格   |
| 11 | 过氧化值<br>(以脂肪计)      | g/100g | GB 5009.227-2023<br>(第一法) | /             | 0.072   | ≤0.25   | 合格   |
| 12 | 二氧化硫残留量             | g/kg   | GB 5009.34-2022<br>(第一法)  | 定量限:<br>0.010 | 未检出   | ≤0.1  | 合格   |

技术



检测专

## 检测报告

| 序号 | 检测项目               | 单位    | 检测方法                      | 检出限    | 检测结果                          | 标准限量   | 单项判定 |
|----|--------------------|-------|---------------------------|--------|-------------------------------|--|------|
| 13 | 柠檬黄                | g/kg  | GB 5009.35-2023           | 0.0005 | 未检出                           | 不得使用   | 合格   |
| 14 | 日落黄                | g/kg  | GB 5009.35-2023           | 0.0005 | 未检出                           | 不得使用   | 合格   |
| 15 | 三氯蔗糖               | g/kg  | GB 5009.298-2023<br>(第一法) | 0.01   | 未检出                           | ≤0.25  | 合格   |
| 16 | 菌落总数               | CFU/g | GB 4789.2-2022            | /      | <10,<10,<10,<br>10,<10        | n=5,c=2,<br>m=10 <sup>4</sup> ,M=10 <sup>5</sup> | 合格   |
| 17 | 大肠菌群               | CFU/g | GB 4789.3-2016<br>(第二法)   | /      | <10,<10,<10,<br><10,<10       | n=5,c=2,<br>m=10,M=10 <sup>2</sup>               | 合格   |
| 18 | 霉菌                 | CFU/g | GB 4789.15-2016<br>(第一法)  | /      | <10                           | ≤50  | 合格   |
| 19 | 沙门氏菌               | /25g  | GB 4789.4-2016            | /      | 未检出, 未检出,<br>未检出, 未检出,<br>未检出 | n=5,c=0,<br>m=0                                  | 合格   |
| 20 | 金黄色葡萄球菌            | CFU/g | GB 4789.10-2016<br>(第二法)  | /      | <10,<10,<10,<br><10,<10       | n=5,c=1,<br>m=100,<br>M=1000                     | 合格   |
| 21 | 苯甲酸及其钠盐<br>(以苯甲酸计) | g/kg  | GB 5009.28-2016<br>(第一法)  | 0.005  | 未检出                           | 不得使用   | 合格   |
| 22 | 山梨酸及其钾盐<br>(以山梨酸计) | g/kg  | GB 5009.28-2016<br>(第一法)  | 0.005  | 0.0512                        | 0.11(带入)   | 合格   |

注：根据委托方提供资料：该样品配料比为馅料占比 11.0%；其中焙烤食品馅料的山梨酸在 GB 2760-2014 的最大使用量为 1.0g/kg。按带入原则折算后该样品中山梨酸最大使用量为 0.11g/kg。

\*\*\*报告结束\*\*\*

# 声 明

## Statement

1. 本报告无授权批准人签字及“检验检测专用章”无效；  
This report will be void without authorized signature or special seal for testing report.
2. 未经许可本报告不得部分复制；  
This report shall not be copied partly without authorization.
3. 本报告的检测结果仅对送测样品有效，委托方对样品的代表性和资料的真实性负责；  
The test results or observations are applicable only to tested sample. Client shall be responsible for representativeness of the sample and authenticity of the material.
4. 本检测报告中检测项目标注有特殊符号则该项目不在资质认定范围内，仅作为客户委托、科研、教学或内部质量控制等目的使用；  
The observations or tests with special mark fall outside the scope of accreditation, and are only used for purpose of commission, research, training, internal quality control etc.
5. 本检测报告以简单接受的二元判定规则进行符合性判定，未考虑不确定度所带来的风险，本实验室不承担相关责任，特别约定、标准或规范中有明确规定的除外；  
This testing report is based on a simple and accepted binary judgment rule for compliance determination, without taking risks caused by uncertainty into account. Without explicit stipulation in special agreements, standards or regulations, EMTEK shall not assume any responsibility.
6. 对本检测报告若有异议，请于收到报告之日起20日内提出；  
Objections shall be raised within 20 days from the date receiving the report.