



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L3428

第 1 页，共 19 页

检 验 报 告

报告编号: DC24070515

产品名称: 金华礼

规格型号: 1.12 千克/盒

委托单位: 广东嘉家利食品有限公司

检验类别: 委托检验

检验单位: 广东省标检产品检测认证有限公司

报告日期: 2024 年 07 月 19 日



广东省标检产品检测认证有限公司

地址: 广东省东莞市大朗镇富民南路 68 号 邮编: 523770

电话: 0769-81119888 传真: 0769-81116222 电邮: gdstc@stc.group 网址: www.gdstc.group

除非事先得到广东省标检产品检测认证有限公司的书面批准, 否则不得自行复印此报告.

与测试报告相关的签发条款, 请参阅背面页和本公司网页.

检 验 报 告

样品名称	金华礼	规格型号	1.12 千克/盒
商 标	金苹果	样品批号	/
质量等级	/	样品状态	/
样品特性	广式月饼(果蔬类、蓉沙类、蛋黄类)	样品数量	5 盒
生产日期	2024.07.10	保质期限	90 天
委托单位及地址	广东嘉家利食品有限公司 开平市三埠街道办事处港口路 18 号 10 座		
送检单位及地址	广东嘉家利食品有限公司 开平市三埠街道办事处港口路 18 号 10 座		
生产单位	广东嘉家利食品有限公司		
送样日期	2024 年 07 月 10 日	送 样 人	王贵明
接收日期	2024 年 07 月 10 日	检验日期	2024 年 07 月 10 日 至 2024 年 07 月 19 日
检验环境	温度: 18℃~26℃ 湿度: 50%~70%	检验地点	化学、食品及药物部
客户要求	/		
检验依据	GB/T 19855-2023 月饼质量通则 GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 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		
检验项目	标签、感官、铅、铝、干燥失重、总糖、脂肪、蛋白质、酸价、过氧化值、甜蜜素、糖精钠、山梨酸、苯甲酸、丙酸钙、脱氢乙酸、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、二氧化硫残留量、纳他霉素、馅料含量、防腐剂比例、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
检验结论	蛋白质检测结果见检测数据, 其他所检项目检验结果符合检验依据的要求。		
备注	/		
编辑:	审核:	批准:	
黄伊玲	陈家辉	王亮 (技术经理)	

检 验 数 据

标签：GB 7718-2011 & GB 28050-2011

项目	审核条款	审核结果	单项评价	
食 品 标 签	基本要求	GB 7718-2011 3.1~3.11	符合标准要求	合格
	食品名称	GB 7718-2011 4.1.2	符合标准要求	合格
	配料表	GB 7718-2011 4.1.3	符合标准要求	合格
	配料的定量标示	GB 7718-2011 4.1.4	符合标准要求	合格
	净含量和规格	GB 7718-2011 4.1.5	符合标准要求	合格
	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	GB 7718-2011 4.1.6	符合标准要求	合格
	日期标示	GB 7718-2011 4.1.7	符合标准要求	合格
	贮存条件	GB 7718-2011 4.1.8	符合标准要求	合格
	食品生产许可证编号	GB 7718-2011 4.1.9	符合标准要求	合格
	产品标准代号	GB 7718-2011 4.1.10	符合标准要求	合格
	其他标示内容 -营养标签	GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050-2011	符合标准要求	合格

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
净含量	JJF 1070-2005	符合标准要求	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)第75号的规定	合格

豆沙果仁月饼 100g:

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
感官	形态	符合标准要求	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,不摊塌,无跑糖及漏馅现象	合格
	色泽	符合标准要求	具有该品种应有的色泽。	合格
	组织	符合标准要求	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料无夹生	合格
	滋味与口感	符合标准要求	饼皮绵软,具有该品种应有的风味,无异味	合格
	杂质	符合标准要求	正常视力无可见异物	合格
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	GB 5009.268-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)		3.91	≤100	合格
干燥失重(g/100g)	GB 5009.3-2016 第一法	18.1	≤25	合格
脂肪(g/100g)	GB 5009.6-2016 第二法	13.0	≤24	合格
蛋白质/(g/100g)	GB 5009.5-2016 第一法	6.24	-	-
总糖(g/100g)	GB/T 23780-2009	35.8	≤50	合格
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	GB 5009.229-2016 第二法	0.62	≤5	合格
#过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	GB 5009.227-2023 第一法	0.042	≤0.25	合格
#甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)	GB 5009.97-2023 第一法	未检出	≤1.6	合格
糖精钠(以糖精计)(g/kg)	GB 5009.28-2016 第一法	未检出	不得添加	合格
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)		0.438	≤1.0	合格
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)		未检出	不得添加	合格

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标 (续表)

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
丙酸钙(钠)(以丙酸计)/(g/kg)	GB 5009.120-2016 第一法	未检出	≤2.5	合格
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	GB 5009.121-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
#苋菜红及其铝色淀 (g/kg)	GB 5009.35-2023	未检出	不得添加	合格
#胭脂红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#柠檬黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#日落黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#亮蓝及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#诱惑红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
二氧化硫残留量 (g/kg)	GB 5009.34-2022 第一法	未检出	不得添加	合格
纳他霉素(mg/kg)	GB 5009.286-2022	未检出	<10	合格
馅料含量(g/100g)	GB/T 23780-2009	67.3	≥65	合格
各防腐剂含量占其最大使用量的比例之和	GB 2760-2014	0.44	≤1	合格

2. 微生物限量

项目	采样方案及限量*				方法依据	检测结果	单项评价
	n	c	m	M			
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2-2022	1.1×10 ³	合格
						5	
						20	
						90	
						7.4×10 ²	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	
霉菌(CFU/g)	≤150				GB 4789.15-2016 第一法	<10	合格
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4-2016	未检出	合格
						未检出	
						未检出	
						未检出	
						未检出	
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	

蛋黄莲蓉月饼 100g:

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标

项目		方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
感 官	形态	GB/T 19855-2023	符合标准要求	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,不摊塌,无跑糖及漏馅现象	合格
	色泽		符合标准要求	具有该品种应有的色泽。	合格
	组织		符合标准要求	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料无夹生;蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄	合格
	滋味与口感		符合标准要求	饼皮绵软,具有该品种应有的风味,无异味	合格
	杂质		符合标准要求	正常视力无可见异物	合格
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		GB 5009.268-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)			未检出	≤100	合格
干燥失重(g/100g)		GB 5009.3-2016 第一法	16.2	≤23	合格
脂肪(g/100g)		GB 5009.6-2016 第二法	21.7	≤30	合格
蛋白质/(g/100g)		GB 5009.5-2016 第一法	6.40	-	-
总糖(g/100g)		GB/T 23780-2009	28.9	≤50	合格
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		GB 5009.229-2016 第二法	0.75	≤5	合格
#过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		GB 5009.227-2023 第一法	未检出	≤0.25	合格
#甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)		GB 5009.97-2023 第一法	未检出	≤1.6	合格
糖精钠(以糖精计)(g/kg)		GB 5009.28-2016 第一法	未检出	不得添加	合格
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)			0.191	≤1.0	合格
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)			未检出	不得添加	合格

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标 (续表)

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
丙酸钙(钠)(以丙酸计)/(g/kg)	GB 5009.120-2016 第一法	未检出	≤2.5	合格
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	GB 5009.121-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
#苋菜红及其铝色淀 (g/kg)	GB 5009.35-2023	未检出	不得添加	合格
#胭脂红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#柠檬黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#日落黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#亮蓝及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#诱惑红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
二氧化硫残留量 (g/kg)	GB 5009.34-2022 第一法	未检出	不得添加	合格
纳他霉素(mg/kg)	GB 5009.286-2022	未检出	<10	合格
馅料含量(g/100g)	GB/T 23780-2009	66.5	≥65	合格
各防腐剂含量占其最大使用量的比例之和	GB 2760-2014	0.19	≤1	合格

2. 微生物限量

项目	采样方案及限量*				方法依据	检测结果	单项评价
	n	c	m	M			
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2-2022	5	合格
						5	
						1.1×10 ²	
						<10	
						<10	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	
霉菌(CFU/g)	≤150				GB 4789.15-2016 第一法	<10	合格
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4-2016	未检出	合格
						未检出	
						未检出	
						未检出	
						未检出	
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	

草莓味冬蓉月饼 100g:

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标

项目		方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
感 官	形态	GB/T 19855-2023	符合标准要求	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,不摊塌,无跑糖及漏馅现象	合格
	色泽		符合标准要求	具有该品种应有的色泽。	合格
	组织		符合标准要求	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料无夹生	合格
	滋味与口感		符合标准要求	饼皮绵软,具有该品种应有的风味,无异味	合格
	状态		符合标准要求	正常视力无可见异物	合格
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		GB 5009.268-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)			未检出	≤100	合格
干燥失重(g/100g)		GB 5009.3-2016 第一法	17.3	≤30	合格
脂肪(g/100g)		GB 5009.6-2016 第二法	5.6	≤35	合格
蛋白质/(g/100g)		GB 5009.5-2016 第一法	2.52	-	-
总糖(g/100g)		GB/T 23780-2009	27.7	≤50	合格
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		GB 5009.229-2016 第二法	1.4	≤5	合格
#过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		GB 5009.227-2023 第一法	0.017	≤0.25	合格
#甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)		GB 5009.97-2023 第一法	未检出	≤1.6	合格
糖精钠(以糖精计)(g/kg)		GB 5009.28-2016 第一法	未检出	不得添加	合格
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)			0.181	≤1.0	合格
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)			未检出	不得添加	合格

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标 (续表)

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
丙酸钙(钠)(以丙酸计)/(g/kg)	GB 5009.120-2016 第一法	未检出	≤2.5	合格
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	GB 5009.121-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
#苋菜红及其铝色淀 (g/kg)	GB 5009.35-2023	未检出	不得添加	合格
#胭脂红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#柠檬黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#日落黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#亮蓝及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#诱惑红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
二氧化硫残留量 (g/kg)	GB 5009.34-2022 第一法	未检出	不得添加	合格
纳他霉素(mg/kg)	GB 5009.286-2022	未检出	<10	合格
馅料含量(g/100g)	GB/T 23780-2009	77.5	≥65	合格
各防腐剂含量占其最大使用量的比例之和	GB 2760-2014	0.18	≤1	合格

2. 微生物限量

项目	采样方案及限量*				方法依据	检测结果	单项评价
	n	c	m	M			
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2-2022	50	合格
						15	
						<10	
						10	
						<10	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	
霉菌(CFU/g)	≤150				GB 4789.15-2016 第一法	<10	合格
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4-2016	未检出	合格
						未检出	
						未检出	
						未检出	
						未检出	
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	

斑斓翡翠月饼 100g:

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标

项目		方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
感 官	形态	GB/T 19855-2023	符合标准要求	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,不摊塌,无跑糖及漏馅现象	合格
	色泽		符合标准要求	具有该品种应有的色泽。	合格
	组织		符合标准要求	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料无夹生	合格
	滋味与口感		符合标准要求	饼皮绵软,具有该品种应有的风味,无异味	合格
	杂质		符合标准要求	正常视力无可见异物	合格
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		GB 5009.268-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)			未检出	≤100	合格
干燥失重(g/100g)		GB 5009.3-2016 第一法	19.4	≤25	合格
脂肪(g/100g)		GB 5009.6-2016 第二法	12.7	≤24	合格
蛋白质/(g/100g)		GB 5009.5-2016 第一法	5.8	-	-
总糖(g/100g)		GB/T 23780-2009	34.6	≤50	合格
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		GB 5009.229-2016 第二法	0.85	≤5	合格
#过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		GB 5009.227-2023 第一法	0.061	≤0.25	合格
#甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)		GB 5009.97-2023 第一法	未检出	≤1.6	合格
糖精钠(以糖精计)(g/kg)		GB 5009.28-2016 第一法	未检出	不得添加	合格
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)			0.143	≤1.0	合格
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)			未检出	不得添加	合格

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标 (续表)

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
丙酸钙(钠)(以丙酸计)/(g/kg)	GB 5009.120-2016 第一法	未检出	≤2.5	合格
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	GB 5009.121-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
#苋菜红及其铝色淀 (g/kg)	GB 5009.35-2023	未检出	不得添加	合格
#胭脂红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#柠檬黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#日落黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#亮蓝及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#诱惑红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
二氧化硫残留量 (g/kg)	GB 5009.34-2022	未检出	不得添加	合格
纳他霉素(mg/kg)	GB 5009.286-2022 第一法	未检出	<10	合格
馅料含量(g/100g)	GB/T 23780-2009	70.7	≥65	合格
各防腐剂含量占其最大使用量的比例之和	GB 2760-2014	0.14	≤1	合格

2. 微生物限量

项目	采样方案及限量*				方法依据	检测结果	单项评价
	n	c	m	M			
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2-2022	5	合格
						<10	
						5	
						10	
						<10	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	
霉菌(CFU/g)	≤150				GB 4789.15-2016 第一法	<10	合格
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4-2016	未检出	合格
						未检出	
						未检出	
						未检出	
						未检出	
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	

红枣核桃月饼 80g:

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标

项目		方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
感 官	形态	GB/T 19855-2023	符合标准要求	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,不摊塌,无跑糖及漏馅现象	合格
	色泽		符合标准要求	具有该品种应有的色泽。	合格
	组织		符合标准要求	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料无夹生	合格
	滋味与口感		符合标准要求	饼皮绵软,具有该品种应有的风味,无异味	合格
	状态		符合标准要求	正常视力无可见异物	合格
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		GB 5009.268-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)			3.62	≤100	合格
干燥失重(g/100g)		GB 5009.3-2016 第一法	18.1	≤30	合格
脂肪(g/100g)		GB 5009.6-2016 第二法	5.5	≤35	合格
蛋白质/(g/100g)		GB 5009.5-2016 第一法	2.57	-	-
总糖(g/100g)		GB/T 23780-2009	31.3	≤50	合格
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		GB 5009.229-2016 第二法	1.4	≤5	合格
#过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		GB 5009.227-2023 第一法	未检出	≤0.25	合格
#甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)		GB 5009.97-2023 第一法	未检出	≤1.6	合格
糖精钠(以糖精计)(g/kg)		GB 5009.28-2016 第一法	未检出	不得添加	合格
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)			0.148	≤1.0	合格
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)			未检出	不得添加	合格

1. 感官、理化、污染物及添加剂指标 (续表)

项目	方法依据	检测结果	标准要求*	单项评价
丙酸钙(钠)(以丙酸计)/(g/kg)	GB 5009.120-2016 第一法	未检出	≤2.5	合格
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	GB 5009.121-2016 第一法	未检出	≤0.5	合格
#苋菜红及其铝色淀 (g/kg)	GB 5009.35-2023	未检出	不得添加	合格
#胭脂红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#柠檬黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#日落黄及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#亮蓝及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
#诱惑红及其铝色淀 (g/kg)		未检出	不得添加	合格
二氧化硫残留量 (g/kg)	GB 5009.34-2022 第一法	未检出	不得添加	合格
纳他霉素(mg/kg)	GB 5009.286-2022	未检出	<10	合格
馅料含量(g/100g)	GB/T 23780-2009	73.9	≥65	合格
各防腐剂含量占其最大使用量的比例之和	GB 2760-2014	0.15	≤1	合格

2. 微生物限量

项目	采样方案及限量*				方法依据	检测结果	单项评价
	n	c	m	M			
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2-2022	<10	合格
						<10	
						<10	
						15	
						20	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	
霉菌(CFU/g)	≤150			GB 4789.15-2016 第一法	<10	合格	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4-2016	未检出	合格
						未检出	
						未检出	
						未检出	
						未检出	
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10-2016 第二法	<10	合格
						<10	
						<10	
						<10	
						<10	

注释:

- 方法检出限: 铅为 0.02mg/kg; 过氧化值为 0.01g/100g; 甜蜜素为 0.010g/kg; 苯甲酸、糖精钠为 0.005g/kg; 丙酸为 0.03g/kg; 脱氢乙酸为 0.001g/kg; 胭脂红、柠檬黄、日落黄为 0.5mg/kg; 苋菜红、亮蓝、诱惑红为 0.3mg/kg; 纳他霉素为 0.14mg/kg; 二氧化硫为 0.01g/kg。
- 方法定量限: 铝为 2.0mg/kg。
- *标准要求与采样方案及限量参考 GB/T 19855-2023 月饼质量通则、GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、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 食品中污染物限量和 GB 29921-2013 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量和 JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则。
- “#”表示该项目不在 CNAS 认可范围内。
- 标签仅对产品标签的完整性、规范性进行审查, 不包括内容真实性的核实。
- 净含量仅做单件定量包装检测, 不作批量判定。
- n 为同一批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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。
- 样品信息来源于委托方。
- 本报告检验结论是根据检验依据仅对所检项目得出, 不代表未检验的项目或功能符合要求。
- 以上豆沙果仁月饼 100g 测试结果是从 DC24060651 转移的, 报告日期 2024 年 07 月 10 日。

- 以上蛋黄莲蓉月饼 100g 测试结果是从 DC24061127 转移的, 报告日期 2024 年 07 月 10 日。
- 以上草莓味冬蓉月饼 100g 测试结果是从 DC2070302 转移的, 报告日期 2024 年 07 月 18 日。
- 以上斑斓翡翠月饼 100g 测试结果是从 DC24060632 转移的, 报告日期 2024 年 07 月 10 日。
- 以上红枣核桃月饼 80g 测试结果是从 DC24060655 转移的, 报告日期 2024 年 07 月 10 日。

***** 报告结束 *****
~~ 以下空白 ~~