

检验报告

Test Report

样品名称: 满堂红月饼礼盒

委托单位: 昆明香冠食品有限公司

检验类型: 委托检验

云南华测检测认证有限公司
Centre Testing International (Yunnan) Co., Ltd
www.cti-cert.com



验证码: 5D8A

样品信息	样品名称	满堂红月饼礼盒	CTI 样品编号	KQ08315008
	商标	香冠	型号/规格/等级	730 克/盒
	生产日期	/	批号	/
	样品数量	/	样品状态	固体
	生产商	昆明香冠食品有限公司		
	生产商地址	云南省昆明市大板桥街道办事处官渡工业园区 B 区 2 幢		
客户信息	委托单位	昆明香冠食品有限公司		
	委托单位地址	云南省昆明市大板桥街道办事处官渡工业园区 B 区 2 幢		
检验信息	样品接收日期	2024 年 06 月 28 日	样品检验日期	2024 年 06 月 28 日~2024 年 07 月 12 日
	检验项目	详见下页。		
	检验依据	DBS 53/002-2015《滇式月饼》,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》等。		
检验结论	No.1: 经检验, 所检项目符合 DBS 53/002-2015《滇式月饼》, 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》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。			
	No.2: 经检测, 第 1 项至第 25 项符合 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》, GB/T 19855-2023《月饼质量通则》, 国家市场监督管理总局令 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》, 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》要求。第 26 项仅提供检测数据。			
	No.3~ No.4: 经检验, 所检项目符合 DBS 53/002-2015《滇式月饼》, 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》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。			
	批准日期: 2024 年 07 月 17 日			
备注	-----			

主检:

李明仙

审核:

段园园

批准:

张月盈

授权签字人: 张月盈

样品描述:

序号	CTI 样品编号	检测组分
No.1	KQ07964012	火腿玫瑰月饼
No.2	KQ07964031	凤梨味月饼
No.3	KQ07964048	玫瑰鲜花月饼
No.4	KQ07964049	红豆沙荞饼(月饼)

检验结果:

No.1:火腿玫瑰月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
1	色泽	/	具有该品种固有的色泽。	具有相应品种固有的色泽。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
2	形态	/	外形圆整、底部平整;无露馅。	外形圆整、底部平整;含馅产品无露馅。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
3	杂质	/	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
4	滋味与口感	/	甜、酥,有该品种的口味,无异味。	甜、酥,有各品种应有的口味,无异味。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
5	组织	/	饼皮厚薄基本均匀;饼馅无夹生、无大空隙。	饼皮厚薄基本均匀;饼馅无夹生、无大空隙。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
6	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.0098	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
7	净含量(单件短缺量)	g	单件商品净含量: 81.5g 无短缺	标示净含量: 80g, 允许短缺量: ≤4.5g	符合	JJF 1070-2005
8	干燥失重	g/100g	17.2	≤35.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	1.7	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	44	≥40	符合	DBS 53/002-2015 附录 A
11	脂肪	g/100g	20.3	≤35.0	符合	GB 5009.6-2016 第一法
12	总糖(以蔗糖计)	g/100g	21.9	≤40.0	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2

检验结果:

No.1:火腿玫瑰月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
13	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出(定量限: 0.05mg/kg)	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
14	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
15	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.0373	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	mg/kg	2.10	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
17	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.10 g/kg)	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
18	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	/	0.04	≤1	符合	/
19	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.005g/kg)	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
21	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出(定量限: 0.1μg/kg)	≤5.0	符合	GB 5009.22-2016 第三法
22	菌落总数	CFU/g	1#: 85 2#: 20 3#: 55 4#: 50 5#: 150	n=5 c=2 m=10000 M=100000	符合	GB 4789.2-2022
23	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=2 m=10 M=100	符合	GB 4789.3-2016 第二法
24	霉菌	CFU/g	<10	≤100	符合	GB 4789.15-2016 第一法
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	n=5 c=0 m=0	符合	GB 4789.4-2016

检验结果:

No.1:火腿玫瑰月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=1 m=100 M=1000	符合	GB 4789.10-2016 第二法
以下空白						

检验结果:

No.2:凤梨味月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
1	色泽	/	具有该品种的色泽	具有该品种应有色泽	符合	GB/T 19855-2023 7.1
2	形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	符合	GB/T 19855-2023 7.1
3	杂质	/	正常视力无可见异物	正常视力无可见异物	符合	GB/T 19855-2023 7.1
4	滋味与口感	/	饼皮绵软, 具有该品种的风味, 无异味	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	符合	GB/T 19855-2023 7.1
5	组织	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生; 果仁月饼果仁颗粒大小适宜, 蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄, 流心月饼馅料具有一定的流动性	符合	GB/T 19855-2023 7.1
6	总糖	g/100g	34.3	≤50	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2

检验结果:

No.2:凤梨味月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
7	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.012	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
8	净含量(单件短缺量)	g	单件商品净含量: 128.8g 无短缺	标示净含量: 125g, 允许短缺量: ≤5.6g	符合	JJF 1070-2005
9	水分	g/100g	15.4	≤30	符合	GB 5009.3-2016 第一法
10	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	0.91	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
11	馅料含量	g/100g	71	≥65	符合	GB/T 23780-2009 4.5.7
12	脂肪	g/100g	3.1	≤35	符合	GB 5009.6-2016 第一法
13	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出(定量限: 0.05mg/kg)	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
14	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
15	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	mg/kg	2.33	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
17	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.10 g/kg)	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
18	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	/	0.20	≤1	符合	/
19	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	0.0998	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
21	菌落总数	CFU/g	1#: 260 2#: 25 3#: 35 4#: 25 5#: 1300	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	符合	GB 4789.2-2022

检验结果:

No.2:凤梨味月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
22	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	符合	GB 4789.3-2016 第二法
23	霉菌	CFU/g	<10	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
24	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	n=5 c=0 m=0	符合	GB 4789.4-2016
25	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=1 m=100 M=1000	符合	GB 4789.10-2016 第二法
26	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出(定量 限: 0.1μg/kg)	/	/	GB 5009.22-2016 第三法
以下空白						

检验结果:

No.3:玫瑰鲜花月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
1	色泽	/	具有该品种固有的色泽。	具有相应品种固有的色泽。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
2	形态	/	外形圆整、底部平整; 无露馅。	外形圆整、底部平整; 含馅产品无露馅。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
3	杂质	/	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
4	滋味与口感	/	甜、酥, 有该品种的口味, 无异味。	甜、酥, 有各品种应有的口味, 无异味。	符合	DBS 53/002-2015 5.2

检验结果:

No.3:玫瑰鲜花月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
5	组织	/	饼皮厚薄基本均匀;饼馅无夹生、无大空隙。	饼皮厚薄基本均匀;饼馅无夹生、无大空隙。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
6	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.018	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
7	净含量(单件短缺量)	g	单件商品净含量: 62.7g 无短缺	标示净含量: 60g, 允许短缺量: ≤4.5g	符合	JJF 1070-2005
8	干燥失重	g/100g	20.9	≤35.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	0.62	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	41	≥40	符合	DBS 53/002-2015 附录 A
11	脂肪	g/100g	15.6	≤35.0	符合	GB 5009.6-2016 第一法
12	总糖(以蔗糖计)	g/100g	19.6	≤40.0	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
13	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出(定量限: 0.05mg/kg)	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
14	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
15	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	mg/kg	7.39	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
17	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.10 g/kg)	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
18	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	/	0.02	≤1	符合	/
19	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	0.00847	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法

检验结果:

No.3:玫瑰鲜花月饼

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
21	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	0.118	≤5.0	符合	GB 5009.22-2016 第三法
22	菌落总数	CFU/g	1#: 15 2#: <10 3#: 30 4#: 250 5#: 60	n=5 c=2 m=10000 M=100000	符合	GB 4789.2-2022
23	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=2 m=10 M=100	符合	GB 4789.3-2016 第二法
24	霉菌	CFU/g	<10	≤100	符合	GB 4789.15-2016 第一法
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	n=5 c=0 m=0	符合	GB 4789.4-2016
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=1 m=100 M=1000	符合	GB 4789.10-2016 第二法
以下空白						

检验结果:

No.4:红豆沙芋饼(月饼)

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
1	色泽	/	具有该品种固有的色泽。	具有相应品种固有的色泽。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
2	形态	/	外形圆整、底部平整; 无露馅。	外形圆整、底部平整; 含馅产品无露馅。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
3	杂质	/	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	符合	DBS 53/002-2015 5.2

检验结果:

No.4:红豆沙芥饼(月饼)

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
4	滋味与口感	/	甜、酥,有该品种的口味,无异味。	甜、酥,有各品种应有的口味,无异味。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
5	组织	/	饼皮厚薄基本均匀;饼馅无夹生、无大空隙。	饼皮厚薄基本均匀;饼馅无夹生、无大空隙。	符合	DBS 53/002-2015 5.2
6	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.0098	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
7	净含量(单件短缺量)	g	单件商品净含量: 50.8g 无短缺	标示净含量: 50g, 允许短缺量: ≤4.5g	符合	JJF 1070-2005
8	干燥失重	g/100g	15.9	≤35.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	0.72	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	42	≥40	符合	DBS 53/002-2015 附录 A
11	脂肪	g/100g	12.2	≤35.0	符合	GB 5009.6-2016 第一法
12	总糖(以蔗糖计)	g/100g	29.0	≤40.0	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
13	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出(定量限: 0.05mg/kg)	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
14	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
15	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.0226	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	mg/kg	4.40	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
17	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.10 g/kg)	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
18	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	/	0.02	≤1	符合	/
19	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法

检验结果:

No.4: 红豆沙芥饼 (月饼)

序号	检验项目	单位	检验结果	标准要求	结论	检验方法
20	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出(定量 限: 0.005g/kg)	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
21	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出(定量 限: 0.1μg/kg)	≤5.0	符合	GB 5009.22-2016 第三法
22	菌落总数	CFU/g	1#: 90 2#: 90 3#: 45 4#: 20 5#: 50	n=5 c=2 m=10000 M=100000	符合	GB 4789.2-2022
23	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=2 m=10 M=100	符合	GB 4789.3-2016 第二法
24	霉菌	CFU/g	<10	≤100	符合	GB 4789.15-2016 第一法
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	n=5 c=0 m=0	符合	GB 4789.4-2016
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	n=5 c=1 m=100 M=1000	符合	GB 4789.10-2016 第二法
以下空白						

备注:

1. 采样方案系数:

n: 同一批次产品应采集的样品件数

c: 最大可允许超出 m 值的样品数

m: 微生物指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)

M: 微生物指标的最高安全限量值。

2. 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有 $\leq c$ 个样品其相应微生物指标检验值大于 m 值。

3. 按照三级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于 m 值; 允许有 $\leq c$ 个样品其相应微生物指标检验值在 m 值和 M 值之间; 不允许有样品相应微生物指标检验值大于 M 值。

声明:

1. 报告无批准人签字、检验检测专用章及报告骑缝章, 或经涂改, 以及复印报告未加盖红色检验检测专用章均视作无效。

2. 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。

3. 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责。

4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。

5. 如果对检测结果有异议, 请于收到报告之日起 7 个工作日内提出, 逾期不予受理。

6. 扫描报告首页二维码, 或登陆官方网站 <https://mycti.cti-cert.com> 输入报告编号和报告首页验证码, 即可查询报告真伪; 如有疑问, 请联系邮箱: fdd.checkreport@cti-cert.com。

*** 报告结束 ***