



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L10242



中安检测
SAFETY TESTING CENTER

检测报告

Test Report



报告编号 Report ID: ZARE20250301140

样品名称: 冷吃牛肉（香辣味）
Sample Name

委托单位: 四川张飞牛肉有限公司
Applicant



四川省中安检测有限公司
Sichuan Safety Testing Center Co., Ltd.
<http://www.zatest.com>



样品名称 Sample Name	冷吃牛肉（香辣味）	检测类别 Test Type	委托检验
商 标 Trademark	—	样品来源 Sample Source	送样
样品等级 Sample Level	—	样品形态 Sample Status	经肉眼观察未见异常
样品规格 Sample Specification	散装称重	样品数量 Sample Quantity	1.5kg（分多个独立小包装）
生产日期/批号 Production Date/Batch No.	2025.02.28	到样日期 Received Date	2025年3月10日
生产单位 Manufacturer	四川张飞牛肉有限公司	检测日期 Test Period	2025年3月10日至2025年3月17日
生产单位地址 Manufacturer Address	阆中市七里开发区张公桥		
委托单位 Applicant	四川张飞牛肉有限公司		
委托单位地址 Applicant Address	阆中市七里开发区张公桥		
检测项目 Requested Test(s)	详见检测结果页。		
判定依据 Judgment(s)	Q/ZFN 0019S-2022、GB 2762-2022、GB 31607-2021、整顿办函〔2011〕1号。		
结论 Conclusion	所检项目符合《烤肉制品》（Q/ZFN 0019S-2022）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）及《整顿办函〔2011〕1号》要求。  Dedicated Inspection and Testing Stamp		
编制人 Edited By	唐飞	审核人 Audited By	黄显勤
批准人 （授权签字人） Authorized Signatory	李怡	签发日期 Issuance Date	2025年3月17日

检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250301140

第 2 页 共 4 页 Page 2 of 4

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
1	大肠埃希氏菌 O157: H7	GB 4789.36- 2016 第一法	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
				未检出		
2	大肠菌群	GB 4789.3- 2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=100	<10	CFU/g	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
3	单核细胞增生李 斯特氏菌	GB 4789.30- 2016 第一法	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
				未检出		
4	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10- 2016 第二法	n=5,c=1, m=100, M=1000	<10	CFU/g	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
5	纳他霉素 (残留量计)	GB 5009.286- 2022	<10	未检出 (定量限: 0.48mg/kg)	mg/kg	符合
6	沙门氏菌	GB 4789.4- 2024	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
				未检出		
7	致泻大肠埃希氏 菌	GB 4789.6- 2016	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
				未检出		
8	菌落总数	GB 4789.2- 2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	30	CFU/g	符合
				35		
				15		
				<10		
				<10		



检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250301140

第 3 页 共 4 页 Page 3 of 4

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
9	水分	GB 5009.3-2016 第一法	≤55	15.5	g/100g	符合
10	脂肪	GB 5009.6-2016 第一法	≤40	22.2	g/100g	符合
11	酸价 (以脂肪计) (KOH)	GB 5009.229-2016 第二法	≤3	1.8	mg/g	符合
12	过氧化值 (以脂肪计)	GB 5009.227-2023 第一法	≤0.25	0.0075	g/100g	符合
13	铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.3	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合
14	镉 (以Cd计)	GB 5009.15-2023 第二法	≤0.1	未检出 (定量限: 0.005mg/kg)	mg/kg	符合
15	总砷 (以As计)	GB 5009.11-2024 第一篇第二法	≤0.5	0.0112 (定量限: 0.005mg/kg)	mg/kg	符合
16	铬 (以Cr计)	GB 5009.123-2023 第二法	≤1.0	未检出 (定量限: 0.2mg/kg)	mg/kg	符合
17	N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023 第三法	≤3.0	未检出 (定量限: 1.00μg/kg)	μg/kg	符合
18	亚硝酸盐残留量 (以亚硝酸钠计)	GB 5009.33-2016 第二法	≤30	未检出 (检出限: 1mg/kg)	mg/kg	符合
19	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.005g/kg)	g/kg	符合
20	氯霉素	GB/T 22338-2008 液相色谱-质谱/质谱法	不得检出	未检出 (测定低限: 0.1μg/kg)	μg/kg	符合
21	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	≤0.075	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合
22	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	不得使用	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合
23	糖精钠 (以糖精计)	GB 5009.28-2016 第一法	不得使用	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合

检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250301140

第 4 页 共 4 页 Page 4 of 4

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
24	胭脂红	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出 (定量限: 1.5mg/kg)	g/kg	符合
25	®防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	—	≤1	<1	—	符合
26	诱惑红	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出 (定量限: 1.0mg/kg)	g/kg	符合
27	日落黄	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出 (定量限: 1.5mg/kg)	g/kg	符合
28	柠檬黄	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出 (定量限: 1.5mg/kg)	g/kg	符合
29	苯并[a]芘	GB 5009.27-2016	≤5.0	未检出 (定量限: 0.5μg/kg)	μg/kg	符合
备注 Comment	1. 判定依据《烤肉制品》(Q/ZFN 0019S-2022)由委托方提供。 2. 致泻大肠埃希氏菌检测包含以下五种类别: EPEC(肠道致病性大肠埃希氏菌)、STEC/EHEC(产志贺毒素大肠埃希氏菌/肠道出血性大肠埃希氏菌)、EIEC(肠道侵袭性大肠埃希氏菌)、ETEC(产肠毒素大肠埃希氏菌)、EAEC(肠道集聚性大肠埃希氏菌)。 3. 委托方声称,其产品另具有36g/袋、45g/袋、72g/袋、88g/袋、100g/袋、218g/袋的规格。 4. 带®号的项目为未取得CNAS资质的项目。 5. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和:仅本报告中检测的防腐剂参与计算。					

——报告结束 End of Report——

关于ZARE20250301140的说明

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal	
1	感官	组织形态/ 性状	Q/ZFN 0019S- 2022	具有产品应有的状 态，无正常视力可见 的外来杂质，无焦斑 和霉斑	符合	—	符合
		色泽	Q/ZFN 0019S- 2022	具有产品应有的色泽	符合	—	符合
		滋、气味	Q/ZFN 0019S- 2022	具有产品特有的滋味 和气味，无异味、无 异嗅	符合	—	符合
		杂质	Q/ZFN 0019S- 2022	无正常视力可见外来 异物	符合	—	符合
备注 Comment	限量要求值由委托方指定，来源于《烤肉制品》（Q/ZFN 0019S-2022）。						

—— 结束End ——