



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17723

检测报告

样品名称: 冷吃牛肉（香辣味）

委托单位: 四川张飞牛肉有限公司

检测类型: 委托检测

欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司



扫描二维码查阅报告

检测报告

实验室样品代码: 960-2024-00006799

报告日期 2024年06月28日

| | | | | |
|------|---|---|------|------|
| 样品信息 | 样品名称 | 冷吃牛肉(香辣味) | | |
| | 样品量 | 1.1kg | 规格型号 | 计量称重 |
| | 样品到样状态 | 包装完好 | / | / |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 接收时样品温度(°C) | 25.9 | 样品类型 | 固体 |
| | 样品接收日期 | 2024年04月16日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年04月16日 - 2024年04月24日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | Q/ZFN 0019S-2022、GB 2760-2014 和 GB 29921-2021 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所述方法检测,该样品所检的项目符合Q/ZFN 0019S-2022《烤肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求。 | | | |
| 备注 | 此检验报告取代编号:AR-24-Y3-004897-01的报告 修改说明:更新备注信息 同批次产品还有规格:计量称重、36 g/袋、45 g/袋、72 g/袋、81 g/袋、100 g/袋、168 g/袋、188 g/袋、238 g/袋、500 g/袋,同材质产品声明由客户提供,我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制:

刘承浩

审核:

陈聪

批准:

苟小波

魏魏

罗俊宏

朱晓玲

检测报告

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|---------------|---------------------------|---------|---------------------------------|------------|-----------------------------------|------|
| 1 | 水分 | GB 5009.3-2016 第一法 | g/100 g | 11.4 | 0.1/N. A. | ≤55 | 符合 |
| 2 | 脂肪 | GB 5009.6-2016 第二法 | g/100 g | 24.9 | 0.1/N. A. | ≤40 | 符合 |
| 3 | 总砷 | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | mg/kg | 0.013 | 0.01/0.003 | ≤0.5 | 符合 |
| 4 | 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | GB 5009.33-2016 第二法 | mg/kg | 未检出 | N. A. /1 | ≤30 | 符合 |
| 5 | 酸价 | GB 5009.229-2016 第二法 | mg/g | 1.6 | 0.05/N. A. | ≤3 | 符合 |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10000 M:100000 | 符合 |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10 M:100 | 符合 |
| 8 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 9 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:1 m:100 M:1000 | 符合 |
| 10 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30-2016 第一法 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 11 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |

备注

- ★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内
- ☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测
- ◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测
- 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;
- M: 微生物指标的最高安全限量值。

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认，本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和（或）完整性。
本报告结果仅对受检样品负责。
未经本公司批准不得部分复制报告（全文复制除外）。
未经本公司书面批准，不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。
报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。
若未加盖CMA标志，本报告不具有证明作用，仅用于客户内部、科研使用。
对检验结果有异议，请于收到报告之日起7个工作日内提出，逾期不予受理。
鲜样的新鲜指标不复检，微生物不复检，其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。
谨代表 欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司

报告结束



附件:

感官结果:

| 序号 | 测试项目 | 测试方法 | 感官要求 | 感官结果 | 判定 |
|----|---------|------------------|-------------------------------|-------------------------------|----|
| 1 | 色泽 | Q/ZFN 0019S-2022 | 具有产品应有的色泽 | 具有产品应有的色泽 | 符合 |
| 2 | 组织形态/性状 | | 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 | 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 |
| 3 | 滋、气味 | | 具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅 | 具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅 | 符合 |
| 4 | 杂质 | | 无正常视力可见外来异物 | 无正常视力可见外来异物 | 符合 |

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|----------|-------------------------|---------|-------|-------------|-------|------|
| 1 | 过氧化值 | GB 5009.227-2023 第一法 | g/100 g | 0.023 | 0.0006/N.A. | ≤0.25 | 符合 |
| 2 | 铅 | GB 5009.12-2023 第二法 | mg/kg | 未检出 | 0.05/0.02 | ≤0.3 | 符合 |
| 3 | 铬 | GB 5009.123-2023 第二法 | mg/kg | <0.2 | 0.2/0.05 | ≤1.0 | 符合 |
| 4 | 镉 | GB 5009.15-2023 第二法 | mg/kg | 未检出 | 0.005/0.002 | ≤0.1 | 符合 |
| 5 | N-二甲基亚硝胺 | GB 5009.26-2023 第二法 | μg/kg | 未检出 | 1/0.3 | ≤3.0 | 符合 |

备注

1. 本附件不作为 AR-24-Y3-004897-02 委托报告的组成部分。
2. 本附件检测项目不在资质认定能力范围内，结果仅供客户内部使用。



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17723

检测报告

样品名称: 张飞火锅味牛肉

委托单位: 四川张飞牛肉有限公司

检测类型: 委托检测



欧陆分析检验检测认证(成都)有限公司



扫描二维码查阅报告

检测报告

实验室样品代码: 960-2024-00003247

报告日期 2024年03月25日

| | | | | |
|------|---|---|------|----|
| 样品信息 | 样品名称 | 张飞火锅味牛肉 | | |
| | 商标 | 張飛 | 规格型号 | 散装 |
| | 样品量 | 1.7kg | / | / |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 接收时样品温度 (°C) | 16.4 | 样品类型 | 固体 |
| | 样品接收日期 | 2024年02月29日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年02月29日 - 2024年03月14日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | GB/T 23586-2009、GB 2726-2016、GB 29921-2021、GB 2760-2014、GB 2762-2022 和 农业农村部公告第 250 号 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所述方法检测, 该样品所检的项目符合GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、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 农业农村部公告第 250 号 的要求。 | | | |
| 备注 | 同批次产品还有规格: 72 g/袋、45 g/袋、100 g/袋、88 g/袋, 同材质产品声明由客户提供, 我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制: 刘承强

审核: 张巧

批准: 蔺小波

陈聪

梁俊宏

魏魏

检测报告

感官结果:

| 序号 | 测试项目 | 测试方法 | 感官要求 | 感官结果 | 判定 |
|----|------|-----------------|------------------|------------------|----|
| 1 | 外观形态 | GB/T 23586-2009 | 外形整齐, 无异物 | 外形整齐, 无异物 | 符合 |
| 2 | 色泽 | GB/T 23586-2009 | 为该品种应有的正常色泽 | 为该品种应有的正常色泽 | 符合 |
| 3 | 口感风味 | GB/T 23586-2009 | 咸淡适中, 具有卤制品特有的风味 | 咸淡适中, 具有卤制品特有的风味 | 符合 |
| 4 | 组织形态 | GB/T 23586-2009 | 组织紧密 | 组织紧密 | 符合 |
| 5 | 杂质 | GB/T 23586-2009 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 符合 |

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|---------------------|---------------------------|---------|---------------------------------|-------------|-----------------------------------|------|
| 1 | 水分 | GB 5009.3-2016 第一法 | g/100 g | 52.2 | 0.1/N.A. | ≤70 | 符合 |
| 2 | 蛋白质 | GB 5009.5-2016 第一法 | g/100 g | 26.3 | 0.1/N.A. | ≥20.0 | 符合 |
| 3 | 蛋白质折算系数 | GB 5009.5-2016 第一法 | | 6.25 | / | / | / |
| 4 | 铅 | GB 5009.12-2017 第二法 | mg/kg | 未检出 | 0.05/0.02 | ≤0.3 | 符合 |
| 5 | 总砷 | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | mg/kg | 0.019 | 0.01/0.003 | ≤0.5 | 符合 |
| 6 | 镉 | GB 5009.15-2014 | mg/kg | 未检出 | 0.003/0.001 | ≤0.1 | 符合 |
| 7 | 铬 | GB 5009.123-2014 | mg/kg | 0.22 | 0.03/0.01 | ≤1.0 | 符合 |
| 8 | 脱氢乙酸 | GB 5009.121-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.003/0.001 | ≤0.5 | 符合 |
| 9 | 氯化物(以氯化钠计) | GB 5009.44-2016 第一法 | % | 2.18 | 0.013/N.A. | ≤4.0 | 符合 |
| 10 | 防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760-2014 | | 未检出 | / | ≤1 | 符合 |
| 11 | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计) | GB 5009.33-2016 第二法 | mg/kg | 未检出 | N.A./1 | ≤30 | 符合 |
| 12 | 山梨酸 | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | <0.01 | 0.01/0.005 | ≤0.075 | 符合 |
| 13 | 糖精钠(以糖精计) | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | 不得使用 | 符合 |
| 14 | 苯甲酸 | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | 不得使用 | 符合 |
| 15 | ☆#1 氯霉素 | GB/T 22338-2008 | µg/kg | 未检出 | 0.1/0.05 | 不得检出 | 符合 |
| 16 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10000 M:100000 | 符合 |

检测报告

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|-------------|-------------------------|-------|---------------------------------|-----------|-------------------------------|------|
| 17 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10 M:100 | 符合 |
| 18 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 19 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:1 m:100 M:1000 | 符合 |
| 20 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30-2016 第一法 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 21 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 22 | 纳他霉素 | GB 5009.286-2022 | mg/kg | 未检出 | 0.48/0.14 | ≤0.3 | 符合 |
| 23 | 胭脂红 | GB/T 9695.6-2008 第一法 | mg/kg | 未检出 | N.A./0.05 | 不得使用 | 符合 |

备注

★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内

☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测

◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测

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;

M: 微生物指标的最高安全限量值。

#1 此项目由欧陆分析检测技术服务(青岛)有限公司完成, CMA资质证书编号231500115012

分包项目不在本公司CMA资质认定范围内

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认, 本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和(或)完整性。

本报告结果仅对受检样品负责。

未经本公司批准不得部分复制报告(全文复制除外)。

未经本公司书面批准, 不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。

报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。

若未加盖CMA标志, 本报告不具有证明作用, 仅用于客户内部、科研使用。

对检验结果有异议, 请于收到报告之日起7个工作日内提出, 逾期不予受理。

鲜样的新鲜指标不复检, 微生物不复检, 其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。

谨代表 欧陆分析检验检测认证(成都)有限公司

报告结束

附件:

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|--------------|------------------------|-------|------|---------------|------|------|
| 1 | 日落黄 | GB 5009.35-2023 | g/kg | 未检出 | 0.0015/0.0005 | 不得使用 | 符合 |
| 2 | 柠檬黄 | GB 5009.35-2023 | g/kg | 未检出 | 0.0015/0.0005 | 不得使用 | 符合 |
| 3 | N-二甲基 亚硝胺 | GB 5009.26-2023 第二法 | μg/kg | 未检出 | 0.5/0.15 | ≤3.0 | 符合 |

备注

1. 本附件不作为 AR-24-Y3-003292-01 委托报告的组成部分。
2. 本附件检测项目不在资质认定能力范围内，结果仅供客户内部使用。



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17723

检测报告

样品名称: 张飞红烧砵砵牛肉 (酱卤味)

委托单位: 四川张飞牛肉有限公司

检测类型: 委托检测

欧陆分析检验检测认证(成都)有限公司



二维码查阅报告



检测报告

实验室样品代码： 960-2024-00014036

报告日期 2024年07月04日

| | | | | |
|------|---|--|--------------|--------|
| 样品信息 | 样品名称 | 张飞红烧砵砵牛肉（酱卤味） | | |
| | 样品量 | 9*170g | 规格型号 | 170g/袋 |
| | 生产日期 | 2024.06.01 | 商标 | 张飞 |
| | 样品到样状态 | 包装完好 | / | / |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 样品类型 | 固液混合 | 接收时样品温度 (°C) | 26.1 |
| | 样品接收日期 | 2024年06月28日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年06月28日 - 2024年07月04日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | Q/ZFN013S-2020、GB 2762-2022和《定量包装商品计量监督管理办法》 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所列方法检测，该样品所检的项目符合Q/ZFN013S-2020《方便菜肴》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。 | | | |
| 备注 | 同批次产品还有规格：110 g/袋、120 g/袋、150 g/袋、188 g/袋、200 g/袋、300 g/袋、350 g/袋、500 g/袋、1 kg/袋，同材质产品声明由客户提供，我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制：

刘东强

审核：

陈聪

批准：

罗宇廷

张洪彬

高亿清

魏艳

蔺小波

朱晓玲

检测结果

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|-------------|------------------------|---------|---------------------------------|-------------|-----------------------------------|------|
| 1 | 氯化物 (以氯化钠计) | GB 5009.44-2016 第一法 | % | 1.66 | 0.013/N.A. | ≤3.5 | 符合 |
| 2 | ★铅 | GB 5009.12-2023 第二法 | mg/kg | 未检出 (<0.02) | 0.05/0.02 | ≤0.3 | 符合 |
| 3 | ★过氧化值 | GB 5009.227-2023 第一法 | g/100 g | 0.045 | 0.0006/N.A. | ≤0.25 | 符合 |
| 4 | 总砷 | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | mg/kg | <0.01 | 0.01/0.003 | ≤0.5 | 符合 |
| 5 | 净含量 | JJF 1070-2005 | g | 171.92 | N.A./N.A. | ≥162.35 | 符合 |
| 6 | 酸价 | GB 5009.229-2016 第二法 | mg/g | 0.92 | 0.05/N.A. | ≤5 | 符合 |
| 7 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | N.A./N.A. | n:5 c:2 m:10000 M:100000 | 符合 |
| 8 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | N.A./N.A. | n:5 c:1 m:10 M:100 | 符合 |
| 9 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | N.A./N.A. | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 10 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | N.A./N.A. | n:5 c:1 m:100 M:1000 | 符合 |
| 11 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30-2016 第一法 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | N.A./N.A. | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 12 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | N.A./N.A. | / | / |
| 13 | N-二甲基亚硝胺 | GB 5009.26-2023 第二法 | μg/kg | 未检出 (<0.3) | 1/0.3 | ≤3.0 | 符合 |

备注

N.A. 表示不适用

★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内

☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测

◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认，本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和（或）完整性。

本报告结果仅对受检样品负责。

未经本公司批准不得部分复制报告（全文复制除外）。

未经本公司书面批准，不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。

报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。

若未加盖CMA标志，本报告不具有社会的证明作用，仅用于客户内部、科研使用。

对检验结果有异议，请于收到报告之日起7个工作日内提出，逾期不予受理。

鲜样的新鲜指标不复检，微生物不复检，其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。

谨代表 欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司

报告结束





检测报告

样品名称：张飞红烧砵砵牛肉（酱卤味）

委托单位：四川张飞牛肉有限公司

检测类型：委托检测

欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司



二维码查阅报告



检测报告

实验室样品代码： 960-2024-00014036

报告日期 2024年07月04日

| | | | | |
|------|---|---------------------------|--------------|--------|
| 样品信息 | 样品名称 | 张飞红烧砵砵牛肉（酱卤味） | | |
| | 样品量 | 9*170g | 规格型号 | 170g/袋 |
| | 生产日期 | 2024.06.01 | 商标 | 张飞 |
| | 样品到样状态 | 包装完好 | / | / |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 样品类型 | 固液混合 | 接收时样品温度 (°C) | 26.1 |
| | 样品接收日期 | 2024年06月28日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年06月28日 - 2024年07月04日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | Q/ZFN013S-2020 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所列方法检测，该样品所检的项目符合Q/ZFN013S-2020《方便菜肴》的要求。 | | | |
| 备注 | 同批次产品还有规格：110 g/袋、120 g/袋、150 g/袋、188 g/袋、200 g/袋、300 g/袋、350 g/袋、500 g/袋、1 kg/袋，同材质产品声明由客户提供，我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制：

刘东浩

审核：

朱晓玲

批准：

高亿清

感官结果

| 序号 | 测试项目 | 测试方法 | 感官要求 | 感官结果 | 判定 |
|----|---------|----------------|---------------------|---------------------|----|
| 1 | 色泽 | Q/ZFN013S-2020 | 具有方便菜肴应有的色泽。 | 具有方便菜肴应有的色泽。 | 符合 |
| 2 | 组织形态/性状 | Q/ZFN013S-2020 | 具有方便菜肴应有的组织形态。 | 具有方便菜肴应有的组织形态。 | 符合 |
| 3 | 滋、气味 | Q/ZFN013S-2020 | 具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。 | 具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。 | 符合 |
| 4 | 杂质 | Q/ZFN013S-2020 | 无正常视力可见杂质。 | 无正常视力可见杂质。 | 符合 |

备注

N. A. 表示不适用

☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测

◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认，本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和（或）完整性。

本报告结果仅对受检样品负责。

未经本公司批准不得部分复制报告（全文复制除外）。

未经本公司书面批准，不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。

报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。

结果仅供用于委托单位科研、教学或内部质量控制，不具有对社会的证明作用。对于检验检测结果的使用、使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何经济和法律后果。

对检验结果有异议，请于收到报告之日起7个工作日内提出，逾期不予受理。

鲜样的新鲜指标不复检，微生物不复检，其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。

谨代表 欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司

报告结束



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17723

检测报告

样品名称: 张飞香辣牛肉

委托单位: 四川张飞牛肉有限公司

检测类型: 委托检测



欧陆分析检验检测认证(成都)有限公司



扫二维码查报告



检测报告

实验室样品代码: 960-2024-00014034

报告日期 2024年07月04日

| | | | | |
|------|--|--|-----------------|------|
| 样品信息 | 样品名称 | 张飞香辣牛肉 | | |
| | 样品量 | 1.16kg | 规格型号 | 计量称重 |
| | 商标 | 张飞 | 样品到样状态 | 包装完好 |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 样品类型 | 固体 | 接收时样品温度 (°C) | 26.1 |
| | 样品接收日期 | 2024年06月28日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年06月28日 - 2024年07月04日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | GB/T 23586-2022、GB 2726-2016、GB 29921-2021、GB 2760-2014 和 GB 2762-2022 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所列方法检测,该样品所检的项目符合GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求。 | | | |
| 备注 | 同批次产品还有规格: 45 g/袋、58 g/袋、88 g/袋、100 g/袋、129 g/袋,同材质产品声明由客户提供,我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制:

刘东强

审核:

陈聪
张洪彬
郭艳
朱晓玲

批准:

罗宇廷
高亿清
蔺小波

| 序号 | 测试项目 | 测试方法 | 感官要求 | 感官结果 | 判定 |
|----|------|-----------------|------------------|------------------|----|
| 1 | 外观形态 | GB/T 23586-2009 | 外形整齐, 无异物 | 外形整齐, 无异物 | 符合 |
| 2 | 色泽 | GB/T 23586-2009 | 为该品种应有的正常色泽 | 为该品种应有的正常色泽 | 符合 |
| 3 | 口感风味 | GB/T 23586-2009 | 咸淡适中, 具有卤制品特有的风味 | 咸淡适中, 具有卤制品特有的风味 | 符合 |
| 4 | 组织形态 | GB/T 23586-2009 | 组织紧密 | 组织紧密 | 符合 |
| 5 | 杂质 | GB/T 23586-2009 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 符合 |

检测结果

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|--------------|------------------------|---------|---------------------------------|------------|-----------------------------------|------|
| 1 | 水分 | GB 5009.3-2016 第一法 | g/100 g | 52.7 | 0.1/N.A. | ≤70.0 | 符合 |
| 2 | 蛋白质 | GB 5009.5-2016 第一法 | g/100 g | 28.2 | 0.1/N.A. | ≥20.0 | 符合 |
| 3 | 蛋白质折算系数 | | | 6.25 | | | |
| 4 | 氯化物(以氯化钠计) | GB 5009.44-2016 第一法 | % | 1.86 | 0.013/N.A. | / | / |
| 5 | ★铅 | GB 5009.12-2023 第二法 | mg/kg | 未检出(<0.02) | 0.05/0.02 | ≤0.3 | 符合 |
| 6 | 总砷 | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | mg/kg | 0.012 | 0.01/0.003 | ≤0.5 | 符合 |
| 7 | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计) | GB 5009.33-2016 第二法 | mg/kg | 未检出(<1) | N.A./1 | ≤30 | 符合 |
| 8 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | N.A./N.A. | n:5 c:2 m:10000 M:100000 | 符合 |
| 9 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | N.A./N.A. | n:5 c:2 m:10 M:100 | 符合 |
| 10 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | N.A./N.A. | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 11 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | N.A./N.A. | n:5 c:1 m:100 M:1000 | 符合 |
| 12 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30-2016 第一法 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | N.A./N.A. | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 13 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | N.A./N.A. | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 14 | ★铬 | GB 5009.123-2023 第二法 | mg/kg | <0.2 | 0.2/0.05 | ≤1.0 | 符合 |



| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|----------|------------------------|-------|--------------|-------------|------|------|
| 15 | ★ 镉 | GB 5009.15-2023 第二法 | mg/kg | 未检出 (<0.002) | 0.005/0.002 | ≤0.1 | 符合 |
| 16 | N-二甲基亚硝胺 | GB 5009.26-2023 第二法 | μg/kg | 未检出 (<0.3) | 1/0.3 | ≤3.0 | 符合 |

备注

N.A. 表示不适用

★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内

☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测

◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认，本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和（或）完整性。

本报告结果仅对受检样品负责。

未经本公司批准不得部分复制报告（全文复制除外）。

未经本公司书面批准，不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。

报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。

若未加盖CMA标志，本报告不具有社会的证明作用，仅用于客户内部、科研使用。

对检验结果有异议，请于收到报告之日起7个工作日内提出，逾期不予受理。

鲜样的新鲜指标不复检，微生物不复检，其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。

谨代表 欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司

报告结束





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: ZARE20240403591

样品名称: 张飞传人手磨豆干（五香味）
Sample Name

委托单位: 四川印象三国食品有限公司
Applicant



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



扫描全能王

| | | | |
|--|--|-------------------------|-----------------------|
| 样品名称 Sample Name | 张飞传人手磨豆干（五香味） | 检测类别 Test Type | 委托检验 |
| 商 标 Trademark | 张飞传人 | 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 | 1.1kg（分多个独立小包装） |
| 生产日期/批号 Production Date/Batch No. | 2024.04.01 | 到样日期 Received Date | 2024年4月15日 |
| 生产单位 Manufacturer | 四川印象三国食品有限公司 | 检测日期 Test Period | 2024年4月16日至2024年4月23日 |
| 生产单位地址 Manufacturer Address | 阆中市七里大道张公桥 | | |
| 委托单位 Applicant | 四川印象三国食品有限公司 | | |
| 委托单位地址 Applicant Address | 阆中市七里大道张公桥 | | |
| 检测项目 Requested Test(s) | 详见检测结果页。 | | |
| 判定依据 Judgment(s) | SB/T 10649-2012、GB 2712-2014。 | | |
| 结论 Conclusion | 所检项目符合《大豆蛋白制品》（SB/T 10649-2012）及《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）要求。  Dedicated Inspection and Testing Stamp | | |
| 编制人 Edited By | 周丹 | 审核人 Audited By | 徐峰 |
| 批准人 （授权签字人） Authorized Signatory | 李怡 | 签发日期 Issuance Date | 2024年4月23日 |



扫描全能王

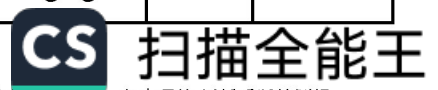
检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20240403591

第 2 页 共 3 页 Page 2 of 3

| 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 | 色泽 | SB/T 10649-2012 | 具有产品本身的颜色, 色泽基本一致 | 符合 | — | 符合 |
| | | 组织形态 | SB/T 10649-2012 | 组织均匀, 口感有韧性 | 符合 | — | 符合 |
| | | 滋味与气味 | SB/T 10649-2012 | 具有该产品特有的香味, 咸甜适中, 无异味 | 符合 | — | 符合 |
| | | 杂质 | SB/T 10649-2012 | 无正常视力可见外来杂质 | 符合 | — | 符合 |
| 2 | 蛋白质 | GB 5009.5-2016 第一法 | ≥12.0 | 12.1 (检出限: 8mg/100g) | g/100g | 符合 | |
| 3 | 氯化物 (以NaCl计) | GB 5009.44-2016 第三法 | ≤4.0 | 1.53 (定量限: 0.014%) | g/100g | 符合 | |
| 4 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | n=5,c=2, m=100, M=1000 | <10 | CFU/g | 符合 | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| 5 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | n=5,c=0, m=0 | 未检出 | /25g | 符合 | |
| | | | | 未检出 | | | |
| | | | | 未检出 | | | |
| | | | | 未检出 | | | |
| | | | | 未检出 | | | |
| 6 | 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 | | | |
| 7 | 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 | |



检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20240403591

第 3 页 共 3 页 Page 3 of 3

| 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 |
|---------------|---|-------------------------|------------------------------|--------------------------|------------|-------------------|
| 8 | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | GB 5009.28- 2016 第一法 | ≤1.0 | 0.391 (定量限: 0.01g/kg) | g/kg | 符合 |
| 备注 Comment | 1. 委托方声称, 该样品为: 蒸煮大豆蛋白制品、即食类。 2. 委托方声称, 其产品另具有88g/袋、148g/袋的规格。 3. 带®号的项目为未取得CNAS资质的项目。 4. 判定依据《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014) 由委托方指定。 5. 该样品有委托方自定义信息: 条形。 | | | | | |

——报告结束 End of Report——



扫描全能王



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: ZARE20240403594

样品名称: 张飞传人手撕豆干（香辣味）
Sample Name

委托单位: 四川印象三国食品有限公司
Applicant



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



扫描全能王

| | | | |
|--|--|-------------------------|-----------------------|
| 样品名称 Sample Name | 张飞传人手撕豆干（香辣味） | 检测类别 Test Type | 委托检验 |
| 商 标 Trademark | 张飞传人 | 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 | 1.1kg（分多个独立小包装） |
| 生产日期/批号 Production Date/Batch No. | 2024.04.01 | 到样日期 Received Date | 2024年4月15日 |
| 生产单位 Manufacturer | 四川印象三国食品有限公司 | 检测日期 Test Period | 2024年4月16日至2024年4月23日 |
| 生产单位地址 Manufacturer Address | 阆中市七里大道张公桥 | | |
| 委托单位 Applicant | 四川印象三国食品有限公司 | | |
| 委托单位地址 Applicant Address | 阆中市七里大道张公桥 | | |
| 检测项目 Requested Test(s) | 详见检测结果页。 | | |
| 判定依据 Judgment(s) | SB/T 10649-2012、GB 2712-2014。 | | |
| 结论 Conclusion | 所检项目符合《大豆蛋白制品》（SB/T 10649-2012）及《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）要求。  Dedicated Inspection and Testing Stamp | | |
| 编制人 Edited By | 周丹 | 审核人 Audited By | 徐峰 |
| 批准人 （授权签字人） Authorized Signatory | 李怡 | 签发日期 Issuance Date | 2024年4月23日 |



扫描全能王

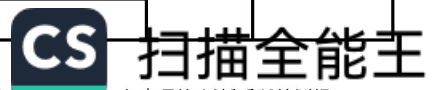
检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20240403594

第 2 页 共 3 页 Page 2 of 3

| 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 | 色泽 | SB/T 10649-2012 | 具有产品本身的颜色, 无焦黑色, 色泽基本一致 | 符合 | — | 符合 |
| | | 组织形态 | SB/T 10649-2012 | 组织均匀, 口感有韧性 | 符合 | — | 符合 |
| | | 滋味与气味 | SB/T 10649-2012 | 具有油炸香味, 咸甜适中, 无焦苦, 无哈喇味, 无异味 | 符合 | — | 符合 |
| | | 杂质 | SB/T 10649-2012 | 无正常视力可见外来杂质 | 符合 | — | 符合 |
| 2 | 蛋白质 | GB 5009.5-2016 第一法 | ≥12.0 | 23.8 (检出限: 8mg/100g) | g/100g | 符合 | |
| 3 | 氯化物 (以NaCl计) | GB 5009.44-2016 第三法 | ≤4.0 | 1.78 (定量限: 0.014%) | g/100g | 符合 | |
| 4 | 酸价 (以脂肪计) (KOH) | GB 5009.229-2016 第二法 | ≤3 | 0.48 | mg/g | 符合 | |
| 5 | 过氧化值 (以脂肪计) | GB 5009.227-2023 第一法 | ≤0.25 | 0.022 | g/100g | 符合 | |
| 6 | 羰基价 (以脂肪计) | GB 5009.230-2016 | ≤20 | 7.65 | meq/kg | 符合 | |
| 7 | 总砷 (以As计) | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | ≤0.2 | 未检出 (定量限: 0.010mg/kg) | mg/kg | 符合 | |
| 8 | 铅 (以Pb计) | GB 5009.12-2023 第二法 | ≤0.2 | 未检出 (定量限: 0.05mg/kg) | mg/kg | 符合 | |
| 9 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 平板法 | ≤1000 | <10 | CFU/g | 符合 | |
| 10 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | n=5,c=2, m=100, M=1000 | <10 | CFU/g | 符合 | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |



检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20240403594

第 3 页 共 3 页 Page 3 of 3

| 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 |
|---------------|---|---------------------|------------------------------|--------------------------|------------|-------------------|
| 11 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | n=5,c=0, m=0 | 未检出 | /25g | 符合 |
| | | | | 未检出 | | |
| | | | | 未检出 | | |
| | | | | 未检出 | | |
| | | | | 未检出 | | |
| 12 | 志贺氏菌 | GB 4789.5-2012 | 不得检出 | 未检出 | /25g | 符合 |
| 13 | 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 | | |
| 14 | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | GB 5009.28-2016 第一法 | ≤1.0 | 0.238 (定量限: 0.01g/kg) | g/kg | 符合 |
| 备注 Comment | 1. 委托方声称, 该样品为: 油炸大豆蛋白制品、即食类。 2. 委托方声称, 其产品另具有180g/袋的规格。 3. 带 [®] 号的项目为未取得CNAS资质的项目。 4. 判定依据《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014)由委托方指定。 | | | | | |

——报告结束 End of Report——



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: ZARE20240403588

样品名称: 张飞传人手磨豆干（泡椒味）
Sample Name

委托单位: 四川印象三国食品有限公司
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 | 张飞传人手磨豆干（泡椒味） | 检测类别 Test Type | 委托检验 |
| 商 标 Trademark | 张飞传人 | 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 | 1.1kg（分多个独立小包装） |
| 生产日期/批号 Production Date/Batch No. | 2024.04.01 | 到样日期 Received Date | 2024年4月15日 |
| 生产单位 Manufacturer | 四川印象三国食品有限公司 | 检测日期 Test Period | 2024年4月16日至2024年4月23日 |
| 生产单位地址 Manufacturer Address | 阆中市七里大道张公桥 | | |
| 委托单位 Applicant | 四川印象三国食品有限公司 | | |
| 委托单位地址 Applicant Address | 阆中市七里大道张公桥 | | |
| 检测项目 Requested Test(s) | 详见检测结果页。 | | |
| 判定依据 Judgment(s) | SB/T 10649-2012、GB 2712-2014。 | | |
| 结论 Conclusion | 所检项目符合《大豆蛋白制品》（SB/T 10649-2012）及《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）要求。  Dedicated Inspection and Testing Stamp | | |
| 编制人 Edited By | 周丹 | 审核人 Audited By | 徐峰 |
| 批准人 （授权签字人） Authorized Signatory | 李怡 | 签发日期 Issuance Date | 2024年4月23日 |



扫描全能王

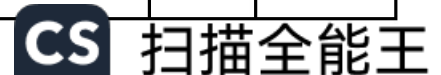
检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20240403588

第 2 页 共 3 页 Page 2 of 3

| 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 | 色泽 | SB/T 10649-2012 | 具有产品本身的颜色, 色泽基本一致 | 符合 | — | 符合 |
| | | 组织形态 | SB/T 10649-2012 | 组织均匀, 口感有韧性 | 符合 | — | 符合 |
| | | 滋味与气味 | SB/T 10649-2012 | 具有该产品特有的香味, 咸甜适中, 无异味 | 符合 | — | 符合 |
| | | 杂质 | SB/T 10649-2012 | 无正常视力可见外来杂质 | 符合 | — | 符合 |
| 2 | 蛋白质 | GB 5009.5-2016 第一法 | ≥12.0 | 12.2 (检出限: 8mg/100g) | g/100g | 符合 | |
| 3 | 氯化物 (以NaCl计) | GB 5009.44-2016 第三法 | ≤4.0 | 1.54 (定量限: 0.014%) | g/100g | 符合 | |
| 4 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | n=5,c=2, m=100, M=1000 | <10 | CFU/g | 符合 | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| | | | | <10 | | | |
| 5 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | n=5,c=0, m=0 | 未检出 | /25g | 符合 | |
| | | | | 未检出 | | | |
| | | | | 未检出 | | | |
| | | | | 未检出 | | | |
| | | | | 未检出 | | | |
| 6 | 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 | | | |
| 7 | 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 | |



检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20240403588

第 3 页 共 3 页 Page 3 of 3

| 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 |
|---------------|---|-------------------------|------------------------------|--------------------------|------------|-------------------|
| 8 | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | GB 5009.28- 2016 第一法 | ≤1.0 | 0.460 (定量限: 0.01g/kg) | g/kg | 符合 |
| 备注 Comment | 1. 委托方声称, 该样品为: 蒸煮大豆蛋白制品、即食类。 2. 委托方声称, 其产品另具有188g/袋的规格。 3. 带®号的项目为未取得CNAS资质的项目。 4. 判定依据《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014) 由委托方指定。 5. 该样品有委托方自定义信息: 条形。 | | | | | |

——报告结束 End of Report——



扫描全能王



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17723

检测报告

样品名称 灯影牛肉丝（香辣味）

委托单位 四川张飞牛肉有限公司

检测类型 委托检测

欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司



扫描二维码查阅报告

检测报告

实验室样品代码: 960-2024-00003272

报告日期 2024年03月23日

| | | | | |
|------|---|--|------|----|
| 样品信息 | 样品名称 | 灯影牛肉丝(香辣味) | | |
| | 商标 | 張飛 | 规格型号 | 散装 |
| | 样品量 | 1.7kg | / | / |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 接收时样品温度(°C) | 16.4 | 样品类型 | 固体 |
| | 样品接收日期 | 2024年02月29日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年02月29日 - 2024年03月06日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | GB 2726-2016、GB 29921-2021、GB 2760-2014 和 GB 2762-2022 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所列方法检测,该样品所检的项目符合GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求。 | | | |
| 备注 | 同批次产品还有规格:40 g/袋、45 g/袋、60 g/袋、81 g/袋、100 g/袋、168 g/袋、180 g/袋、228 g/袋、238 g/袋、380 g/袋、,同材质产品声明由客户提供,我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制:

刘东渠

审核:

张巧巧

批准:

高亿清

陈聪

蔺小波

魏魏

检测报告

感官结果:

| 序号 | 测试项目 | 测试方法 | 感官要求 | 感官结果 | 判定 |
|----|-------|--------------|--------------------------------|--------------------------------|----|
| 1 | 色泽 | GB 2726-2016 | 具有产品应有的色泽 | 具有产品应有的色泽 | 符合 |
| 2 | 滋味、气味 | GB 2726-2016 | 具有产品应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅 | 具有产品应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅 | 符合 |
| 3 | 状态 | GB 2726-2016 | 具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物, 无焦斑和霉斑 | 具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物, 无焦斑和霉斑 | 符合 |

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|---------------|---------------------------|-------|---------------------------------|-------------|-----------------------------------|------|
| 1 | 铅 | GB 5009.12-2017 第二法 | mg/kg | 未检出 | 0.05/0.02 | ≤0.3 | 符合 |
| 2 | 总砷 | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | mg/kg | 0.030 | 0.01/0.003 | ≤0.5 | 符合 |
| 3 | 镉 | GB 5009.15-2014 | mg/kg | 0.011 | 0.003/0.001 | ≤0.1 | 符合 |
| 4 | 铬 | GB 5009.123-2014 | mg/kg | 0.25 | 0.03/0.01 | ≤1.0 | 符合 |
| 5 | 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | GB 5009.33-2016 第二法 | mg/kg | 未检出 | N.A./1 | ≤30 | 符合 |
| 6 | 苯甲酸 | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | 不得使用 | 符合 |
| 7 | 山梨酸 | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | ≤0.075 | 符合 |
| 8 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10000 M:100000 | 符合 |
| 9 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10 M:100 | 符合 |
| 10 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 11 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:1 m:100 M:1000 | 符合 |
| 12 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30-2016 第一法 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |

检测报告

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|----------|----------------|-------|---------------------------------|---------|-------------------|------|
| 13 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |

备注

- ★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内
- ☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测
- ◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测
- 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;
- M: 微生物指标的最高安全限量值。

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认，本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和（或）完整性。
 本报告结果仅对受检样品负责。
 未经本公司批准不得部分复制报告（全文复制除外）。
 未经本公司书面批准，不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。
 报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。
 若未加盖CMA标志，本报告不具有证明作用，仅用于客户内部、科研使用。
 对检验结果有异议，请于收到报告之日起7个工作日内提出，逾期不予受理。
 鲜样的新鲜指标不复检，微生物不复检，其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。
 谨代表 欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司

报告结束

附件:

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|--------------|------------------------|-------------------------|------|----------|------------|------|
| 1 | N-二甲基 亚硝胺 | GB 5009.26-2023 第一法 | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | 未检出 | 0.5/0.15 | ≤ 3.0 | 符合 |

备注

1. 本附件不作为 AR-24-Y3-003232-01 委托报告的组成部分。
2. 本附件检测项目不在资质认定能力范围内，结果仅供客户内部使用。



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17723

检测报告

样品名称 香卤牛肉

委托单位 四川张飞牛肉有限公司

检测类型 委托检测

欧陆分析检验检测认证(成都)有限公司



扫描二维码查阅报告

检测报告

实验室样品代码: 960-2024-00003327

报告日期 2024年03月23日

| | | | | |
|------|---|--|------|-------|
| 样品信息 | 样品名称 | 香卤牛肉 | | |
| | 商标 | 張飛 | 规格型号 | 45g/袋 |
| | 样品量 | 2.8kg | / | / |
| 客户信息 | 委托单位 | 四川张飞牛肉有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 阆中市七里开发区张公桥 | | |
| 检测信息 | 接收时样品温度 (°C) | 16.4 | 样品类型 | 固体 |
| | 样品接收日期 | 2024年02月29日 | | |
| | 样品检测日期 | 2024年02月29日 - 2024年03月18日 | | |
| | 检测项目及检测依据 | 请参见下页 | | |
| | 限量要求依据 | GB/T 23586-2009、GB 2726-2016、GB 29921-2021、GB 2760-2014 和 GB 2762-2022 | | |
| 检测结论 | 经本报告中所列方法检测, 该样品所检的项目符合GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求。 | | | |
| 备注 | 同批次产品还有规格: 72 g/袋、散装称重、100 g/袋、88 g/袋、36 g/袋, 同材质产品声明由客户提供, 我司不承担声明信息准确性和有效性责任。 | | | |



编制: 刘永强

审核: 张巧巧

批准: 高亿清

陈聪

蔺小波

魏魏

检测报告

感官结果:

| 序号 | 测试项目 | 测试方法 | 感官要求 | 感官结果 | 判定 |
|----|------|-----------------|------------------|------------------|----|
| 1 | 外观形态 | GB/T 23586-2009 | 外形整齐, 无异物 | 外形整齐, 无异物 | 符合 |
| 2 | 色泽 | GB/T 23586-2009 | 为该品种应有的正常色泽 | 为该品种应有的正常色泽 | 符合 |
| 3 | 口感风味 | GB/T 23586-2009 | 咸淡适中, 具有卤制品特有的风味 | 咸淡适中, 具有卤制品特有的风味 | 符合 |
| 4 | 组织形态 | GB/T 23586-2009 | 组织紧密 | 组织紧密 | 符合 |
| 5 | 杂质 | GB/T 23586-2009 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 符合 |

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|---------------------|---------------------------|---------|---------------------------------|-------------|-----------------------------------|------|
| 1 | 水分 | GB 5009.3-2016 第一法 | g/100 g | 58.4 | 0.1/N.A. | ≤70 | 符合 |
| 2 | 蛋白质 | GB 5009.5-2016 第一法 | g/100 g | 33.0 | 0.1/N.A. | ≥20.0 | 符合 |
| 3 | 蛋白质折算系数 | GB 5009.5-2016 第一法 | | 6.25 | / | / | / |
| 4 | 铅 | GB 5009.12-2017 第二法 | mg/kg | 未检出 | 0.05/0.02 | ≤0.3 | 符合 |
| 5 | 总砷 | GB 5009.11-2014 第一篇第一法 | mg/kg | 0.018 | 0.01/0.003 | ≤0.5 | 符合 |
| 6 | 镉 | GB 5009.15-2014 | mg/kg | 未检出 | 0.003/0.001 | ≤0.1 | 符合 |
| 7 | 铬 | GB 5009.123-2014 | mg/kg | <0.03 | 0.03/0.01 | ≤1.0 | 符合 |
| 8 | 脱氢乙酸 | GB 5009.121-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.003/0.001 | ≤0.5 | 符合 |
| 9 | 氯化物(以氯化钠计) | GB 5009.44-2016 第一法 | % | 1.17 | 0.013/N.A. | ≤4.0 | 符合 |
| 10 | 防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760-2014 | | 未检出 | / | ≤1 | 符合 |
| 11 | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计) | GB 5009.33-2016 第二法 | mg/kg | 未检出 | N.A./1 | ≤30 | 符合 |
| 12 | 山梨酸 | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | ≤0.075 | 符合 |
| 13 | 糖精钠(以糖精计) | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | 不得使用 | 符合 |
| 14 | 苯甲酸 | GB 5009.28-2016 第一法 | g/kg | 未检出 | 0.01/0.005 | 不得使用 | 符合 |
| 15 | 菌落总数 | GB 4789.2-2022 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10000 M:100000 | 符合 |

检测报告

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|-------------|-------------------------|-------|---------------------------------|-------------|-------------------------------|------|
| 16 | 大肠菌群 | GB 4789.3-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:2 m:10 M:100 | 符合 |
| 17 | 沙门氏菌 | GB 4789.4-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 18 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10-2016 第二法 | CFU/g | <10 <10 <10 <10 <10 | / | n:5 c:1 m:100 M:1000 | 符合 |
| 19 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30-2016 第一法 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 20 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6-2016 | /25 g | 未检出 未检出 未检出 未检出 未检出 | / | n:5 c:0 m:0 | 符合 |
| 21 | 纳他霉素 | GB 5009.286-2022 | mg/kg | 未检出 | 0.48/0.14 | ≤0.3 | 符合 |
| 22 | 胭脂红 | GB/T 9695.6-2008 第一法 | mg/kg | 未检出 | N. A. /0.05 | 不得使用 | 符合 |

备注

- ★ 表示该项目/方法不在CNAS认可范围内
- ☆ 表示该项目是分包给欧陆分析集团内的实验室检测
- ◎ 表示该项目是分包给欧陆分析集团外的实验室检测
- 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;
- M: 微生物指标的最高安全限量值。

注意事项

样品名称和样品信息由客户提供及确认，本公司不负责证实客户提供的信息的准确性、关联性、适当性和（或）完整性。
 本报告结果仅对受检样品负责。
 未经本公司批准不得部分复制报告（全文复制除外）。
 未经本公司书面批准，不得擅自使用检测结果及证书进行不当宣传。
 报告无“批准人签字”、“检验检测专用章”或公章视为无效。
 若未加盖CMA标志，本报告不具有证明作用，仅用于客户内部、科研使用。
 对检验结果有异议，请于收到报告之日起7个工作日内提出，逾期不予受理。
 鲜样的新鲜指标不复检，微生物不复检，其他非人为原因可能导致留样无法复检的不复检。
 谨代表 欧陆分析检验检测认证（成都）有限公司

报告结束

附件:

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 检测方法 | 单位 | 检测结果 | 定量限/检出限 | 限量要求 | 限量判定 |
|----|--------------|------------------------|-------|------|---------------|------|------|
| 1 | 日落黄 | GB 5009.35-2023 | g/kg | 未检出 | 0.0015/0.0005 | 不得使用 | 符合 |
| 2 | 柠檬黄 | GB 5009.35-2023 | g/kg | 未检出 | 0.0015/0.0005 | 不得使用 | 符合 |
| 3 | N-二甲基 亚硝胺 | GB 5009.26-2023 第二法 | μg/kg | 未检出 | 0.5/0.15 | ≤3.0 | 符合 |

备注

1. 本附件不作为 AR-24-Y3-003286-01 委托报告的组成部分。
2. 本附件检测项目不在资质认定能力范围内，结果仅供客户内部使用。