



220000343825

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L6255中食检测研究院有限公司
China Foods Detection and Research Institute Co.,Ltd检验报告
Test Report

第 1 页 / 共 9 页

NO.: 2400888W1

样品及委托方信息 (Sample and Client Information):

样品名称 (Sample Name): 徐福记新琪玛 (蔓越莓酸奶味) 沙琪玛

商标 (Trademark): 徐福记新琪玛

规格型号 (Specification, Type): 220 克/包

生产日期/批号 (Production Date / Batch No.): 20240112C

样品类型 (Sample Type): 冷加工糕点

样品等级 (Sample Grade): -----

样品状态 (Sample Status): 完好

样品数量 (Sample Quantity): 8 包

生产单位 (Manufacturer): 东莞徐记食品有限公司

生产单位地址 (Address of Manufacturer): 广东省东莞市东城街道狮长路 29 号

委托方 (Client): 东莞徐记食品有限公司

委托方联络信息 (Contact Information of Client): 广东省东莞市东城街道狮长路 29 号

备注 (Remarks): -----

检验信息 (Test Information):

来样方式 (Mode of Sample Arrival): 送样

检验类别 (Test Type): 型式检验

收样日期 (Date Received): 2024-01-16

检验日期 (Test Date): 2024-01-16 至 2024-01-25

检验依据 (Test Standard): GB/T 22475-2008 《沙琪玛》, 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》**检验结论 (Test Conclusion):**

该样品所检项目符合 GB/T 22475-2008 《沙琪玛》, GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求。

签发日期 (Date of Issue): 2024 年 1 月 25 日授权签字人:
Authorized Signatory
陈松润 (化学)
李文婷 (微生物)审核:
Auditor

张海云

编制:
Editor

符启恒

检 验 报 告

Test Report

第 2 页/共 9 页

NO.: 2400888W1

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
1.	形态	外形规整, 刀口整齐	符合要求	合格	GB/T 22475-2008
2.	色泽	呈乳黄色或具有该品种 特有色泽	符合要求	合格	GB/T 22475-2008
3.	组织	组织疏松、不松散	符合要求	合格	GB/T 22475-2008
4.	滋味和气味	无异味; 有蛋香味及该品 种应有的风味	符合要求	合格	GB/T 22475-2008
5.	杂质	正常视力下无可见杂质	符合要求	合格	GB/T 22475-2008
6.	净含量 g	标注净含量 220, 允许短 缺量 9.0 (≥ 211.0)	233.9	合格	JJF 1070-2005
7.	干燥失重 g/100g	≤ 15	9.66	合格	GB 5009.3-2016 第一法
8.	蛋白质 g/100g	≥ 5	7.45	合格	GB 5009.5-2016 第一法
9.	总糖(以还原糖计) g/100g	≤ 35	17.7	合格	GB/T 20977-2007 附录 A
10.	粗脂肪 g/100g	≤ 42	27.0	合格	GB 5009.6-2016 第一法
11.	酸价(以脂肪计)(KOH) mg/g	≤ 5	0.52	合格	GB 5009.229-2016 第二法
12.	过氧化值(以脂肪计) g/100g	≤ 0.25	0.064	合格	GB 5009.227-2016 第一法
13.	羰基价(以脂肪计) meq/kg	≤ 20	5.64	合格	GB 5009.230-2016
14.	铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.5	< 0.1	合格	GB 5009.12-2017 第一法
15.	菌落总数 CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	10, <10, 10, <10, <10	合格	GB 4789.2-2022
16.	大肠菌群 CFU/g	n=5, c=2, m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.3-2016 第二法
17.	霉菌 CFU/g	≤ 150	<10	合格	GB 4789.15-2016 第一法

检 验 报 告

Test Report

第 3 页/共 9 页

NO.: 2400888W1

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
18.	沙门氏菌 /25g	n=5, c=0, m=0/25g	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	合格	GB 4789.4-2016
19.	金黄色葡萄球菌 CFU/g	n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.10-2016 第二法
20.	铝的残留量(干样品, 以 Al 计) mg/kg	≤100	未检出 (检出限 8)	合格	GB 5009.182-2017 第一法
21.	苯甲酸 g/kg	不得检出	未检出 (检出限 0.005)	合格	GB 5009.28-2016 第一法
22.	山梨酸 g/kg	≤1.0	未检出 (检出限 0.005)	合格	GB 5009.28-2016 第一法
23.	糖精钠(以糖精计) g/kg	不得检出	未检出 (检出限 0.005)	合格	GB 5009.28-2016 第一法
24.	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) g/kg	≤1.6	未检出 (检出限 0.010)	合格	GB 5009.97-2016 第一法
25.	丙酸钙(以丙酸计) g/kg	≤2.5	未检出 (检出限 0.03)	合格	GB 5009.120-2016 第一法
26.	标签	/	/	/	/
(1)	基本要求	应符合 GB 7718-2011/3 要求	符合要求	合格	GB 7718-2011
(2)	食品名称	应符合 GB 7718-2011/4.1.2 要求	徐福记新琪玛 沙琪玛 蔓越莓酸奶味	合格	GB 7718-2011
(3)	配料表	应符合 GB 7718-2011/4.1.3 要求	配料: 葡萄糖浆, 专用小麦粉(小麦粉、谷朊粉), 精炼植物油(含特丁基对苯二酚), 鲜鸡蛋, 麦芽糖浆, 白砂糖, 蔓越莓脯(以蔓越莓计≥1%), 酸奶粉(乳粉, 嗜热链球菌, 保加利亚乳杆菌)(≥0.9%), 鸡蛋黄粉, 燕麦片(≥0.4%), 乳粉, 食品添加剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、	合格	GB 7718-2011

检 验 报 告

Test Report

第 4 页/共 9 页

NO.: 2400888W1

序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
(3)	配料表 (续上页)	应符合 GB 7718-2011/4.1.3 要求	胭脂虫红), 食用盐, 食用香精。	合格	GB 7718-2011
(4)	配料的定量标示	应符合 GB 7718-2011/4.1.4 要求	蔓越莓脯 (以蔓越莓汁 $\geq 1\%$), 酸奶粉 (乳粉, 嗜热链球菌, 保加利亚乳杆菌) ($\geq 0.9\%$), 燕麦片 ($\geq 0.4\%$)	合格	GB 7718-2011
(5)	净含量和规格	应符合 GB 7718-2011/4.1.5 要求	净含量/规格: 220 克	合格	GB 7718-2011
(6)	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	应符合 GB 7718-2011/4.1.6 要求	生产者: 东莞徐记食品有限公司 地址: 广东省东莞市东城街道狮长路29号 客户服务热线: 95105838 产地: 广东省东莞市	合格	GB 7718-2011
(7)	日期标示	应符合 GB 7718-2011/4.1.7 要求	生产日期/批号: 标示于包装袋背面 20240112C 保质期: 10个月	合格	GB 7718-2011
(8)	贮存条件	应符合 GB 7718-2011/4.1.8 要求	勿置于阳光直射及潮湿处, 室温下保存	合格	GB 7718-2011
(9)	食品生产许可证编号	应符合 GB 7718-2011/4.1.9 要求	食品生产许可证编号: SC12444190002302	合格	GB 7718-2011
(10)	产品标准代号	应符合 GB 7718-2011/4.1.10 要求	产品标准号: GB/T 22475	合格	GB 7718-2011
(11)	营养标签	/	/	/	/
a)	营养成分表	应符合 GB 28050-2011 要求	符合要求	合格	GB 28050-2011
b)	能量 标示值: 2019	$\leq 120\%$ 标示值 (≤ 2531)	2060	合格	GB 28050-2011
c)	蛋白质 标示值: 7.1	$\geq 80\%$ 标示值 (≥ 5.7)	7.4	合格	GB 5009.5-2016 第一法
d)	脂肪 标示值: 29.3	$\leq 120\%$ 标示值 (≤ 35.2)	27.0	合格	GB 5009.6-2016 第一法

检 验 报 告

Test Report

第 5 页/共 9 页

NO.: 2400888W1

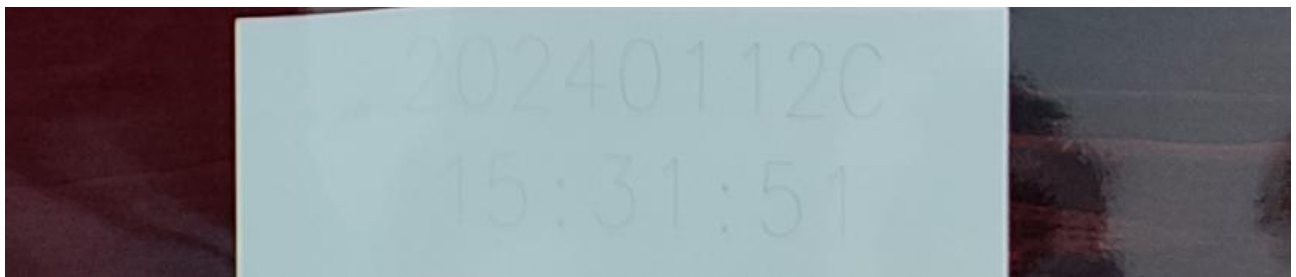
序号 No.	项目 Item	技术要求 Technical Requirement	检测结果 Test Result	单项结论 Conclusion	检测方法 Test Method
e)	碳水化合物 标示值: 53.2 g/100g	≥80%标示值 (≥42.6)	55.0	合格	GB 28050-2011
f)	钠 标示值: 280 mg/100g	≤120%标示值 (≤336)	223	合格	GB 5009.91-2017 第一法
(12)	产品标准要求标示的内容	应符合标示的产品标准 要求	加工方式: 冷加工	合格	GB/T 22475-2008
备注 (Remarks): 标签检测不包括标示内容真实性的核实。					
以下为样品图 (Following is the picture of the sample)					

检 验 报 告
Test Report



检验报告

Test Report



检 验 报 告

Test Report

配料：葡萄糖浆，专用小麦粉（小麦粉、谷朊粉），精炼植物油（含特丁基对苯二酚），鲜鸡蛋，麦芽糖浆，白砂糖，蔓越莓脯（以蔓越莓汁 $\geq 1\%$ ），酸奶粉（乳粉，嗜热链球菌，保加利亚乳杆菌）（ $\geq 0.9\%$ ），鸡蛋黄粉，燕麦片（ $\geq 0.4\%$ ），乳粉，食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、胭脂虫红），食用盐，食用香精。

致敏物质提示：含有含麸质谷物、乳制品、蛋及其制品；可能含有坚果、大豆制品、芝麻。

保质期：10个月（勿置于阳光直射及潮湿处，室温下保存） 加工方式：冷加工

产品标准号：GB/T 22475

生产日期/批号：标示于包装袋背面

合格

营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值 %
能量	2109 千焦 (kJ)	25%
蛋白质	7.1 克 (g)	12%
脂肪	29.3 克 (g)	49%
碳水化合物	53.2 克 (g)	18%
钠	280 毫克 (mg)	14%

DHH E 44240305

生产者：东莞徐记食品有限公司

地址：广东省东莞市东城街道狮长路29号

产地：广东省东莞市

邮编：523118

食品生产许可证编号：SC12444190002302

客户服务热线：95105838

[Http://www.hsufuchifoods.com](http://www.hsufuchifoods.com)

报告结束 (The end)

声 明 Statement

第 9 页/共 9 页

NO.: 2400888W1

1. 报告无授权签字人签字，或涂改，或未盖本实验室“检验检测专用章”及骑缝章无效。未经本实验室许可，不得部分复印、摘用或篡改本报告内容。

Any report having not been signed by authorized approver, or having been altered without authorization, or having not been stamped by both the "Dedicated Testing/Inspection Stamp" and the sealing stamp is deemed to be invalid. Copying or excerpting portion of, or altering the content of the report is not permitted without the written authorization of the laboratory.

2. 送样委托检验结果仅对来样有效。委托检验的样品信息及委托方信息均由委托方填写，本实验室不对其真实性及准确性负责。

The test results presented in the report apply only to the tested sample. The product information and the applicant information are provided by the customer and the laboratory assumes no responsibility for their validity and accuracy.

3. 未经本实验室书面同意，样品委托人不得擅自使用检验结果进行不当宣传。

Any use of the laboratory test result for advertisement of the tested material or product must be approved in writing by the laboratory.

4. 无CMA标志的报告，仅供使用方内部参考，不具有对社会的证明作用。

The non-CMA report issued by the laboratory is only permitted to be used by the client as internal reference use and shall not be used for public demonstration purpose.

5. 委托方收到报告十五日内未提出异议的，视为认可该报告结果。

If the client does not raise any objection within 15 days after receiving the report, it shall be deemed to recognize the report results.

6. 电子版报告更改后将不被追回，委托方有义务将更改后的报告提供给使用原报告的相关方。

The laboratory is not responsible for recalling the electronic version of the original report when any revision is made to them. The applicant assumes the responsibility of providing the revised version to any interested party who uses them.

7. 若无特别说明，报告中关于检测结果的符合性声明所采用的判定规则，按照本实验室作业指导书《检测结果符合性的判定规则》中“简单接受判定规则”（即GB/T 8170中全数值比较法）。

If there is no special explanation, the decision rules for the declaration of conformity of test results in the report is in accordance with the "simple acceptance decision rules" (i.e. the full value comparison method in GB/T 8170) in the laboratory operation instruction "decision rules for conformity of test results".

8. 实验室地址：广东省东莞市松山湖园区科技十路1号4栋。联系电话：0769-23077777，传真：0769-23077033。

Laboratory address: Building 4, No. 1, Keji 10th Road, Songshan Lake, Dongguan, Guangdong. Tel.: 0769-23077777. Fax: 0769-23077033.