



211600140519  
有效期2027年12月26日



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L11162

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 布朗尼蛋糕(草莓味)

委托单位: 上海味丽滋食品有限公司

检验类型: 委托检验

河南华测检测技术有限公司  
Centre Testing International Technology(Henan) Co.,Ltd.  
www.cti-cert.com



验证码: ZC99

客户信息	委托单位	上海味丽滋食品有限公司		
	委托单位地址	上海市奉贤区燎钦公路 1288 号 18 幢 202 室		
	样品名称	布朗尼蛋糕 (草莓味)	CTI 样品编号	JQ03057008
	样品商标	味丽滋	样品等级	/
	生产日期	20240220	样品规格	散装称重
	样品数量	1kg	样品状态	完好
	生产商	河南御味园食品有限公司		
	生产商地址	永城市产业集聚区刘庄路东		
检测信息	样品接收日期	2024 年 02 月 22 日	样品检测日期	2024 年 02 月 22 日~ 2024 年 03 月 01 日
	检测项目	色泽, 形态, 杂质, 滋味与口感, 组织等 16 项		
	检测依据	GB/T 20977-2007《糕点通则》, 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》		
检测结论	经检测, 有标准指标的项目符合 GB/T 20977-2007《糕点通则》, 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》要求。无标准指标的项目仅提供检测数据。 (检验检测专用章) 批准日期: 2024 年 03 月 01 日			
备注	/			

编制:

杨勇

审核:

杨识雨

批准:

吴圣江

授权签字人: 吴圣江

## 检测报告

报告编号: A2240080509101008C

第 2 页 共 3 页

### 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	色泽 <sup>*1</sup>	/	具有该品种应有的色泽的特征	/	具有该品种应有的色泽的特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
2	形态 <sup>*1</sup>	/	具有该品种应有的形态特征	/	具有该品种应有的形态特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
3	杂质 <sup>*1</sup>	/	无可见杂质	/	无可见杂质	符合	GB/T 20977-2007 5.1
4	滋味与口感 <sup>*1</sup>	/	味纯正, 无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征	/	味纯正, 无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
5	组织 <sup>*1</sup>	/	具有该品种应有的组织特征	/	具有该品种应有的组织特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
6	干燥失重	%	28.4	/	≤42.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
7	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.291	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
8	纳他霉素 <sup>*1</sup>	mg/kg	未检出	定量限: 0.48	<10	符合	GB 5009.286-2022
9	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计) <sup>*1</sup>	g/kg	0.275	定量限: 0.10	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第二法
10	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	0.236	定量限: 0.005	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
11	丙二醇	g/kg	1.50	定量限: 0.03	≤3.0	符合	GB 5009.251-2016 第一法
12	菌落总数 <sup>*1</sup>	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> CFU/g, M=10 <sup>5</sup> CFU/g	符合	GB 4789.2-2022

河南华测检测技术有限公司  
 用章  
 597

## 检测报告

报告编号: A2240080509101008C

第 3 页 共 3 页

### 检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
13	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 <sup>2</sup> CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
14	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
15	过氧化值 (以脂肪 计)	g/100g	0.00022	/	/	/	GB 5009.227-2016 第一法
16	酸价(以脂肪 计)	mg/g	1.7	/	/	/	GB 5009.229-2016 第二法
以下空白							

### 备注:

- \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
- 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的限量值  
M: 微生物指标的最高安全限量值。
- 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 ≤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:

- 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。
- 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。
- 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责。
- 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
- 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。
- 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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*