



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L10242



# 检测报告

Test Report



报告编号 Report ID: ZARE20250500583

样品名称: 核桃糕（混装）  
Sample Name

委托单位: 泸州市鸿云食品有限公司  
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	核桃糕（混装）	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	500g/袋	样品数量 Sample Quantity	2kg（分多个独立小包装）
生产日期/批号 Production Date/Batch No.	2025.05.05	到样日期 Received Date	—
生产单位 Manufacturer	泸州市鸿云食品有限公司	检测日期 Test Period	—
生产单位地址 Manufacturer Address	合江县榕山镇联榕坝社区产城大道二段724号		
委托单位 Applicant	泸州市鸿云食品有限公司		
委托单位地址 Applicant Address	合江县榕山镇联榕坝社区产城大道二段724号		
检测项目 Requested Test(s)	详见检测结果页。		
判定依据 Judgment(s)	SB/T 10021-2017。		
结论 Conclusion	所检项目符合《糖果 凝胶糖果》（SB/T 10021-2017）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	宋彦琪李怡	签发日期 Issuance Date	2025年5月14日

# 检测结果

## Test Result

报告编号Report ID: ZARE20250500583

第 2 页 共 5 页 Page 2 of 5

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		
原味核 桃糕	◎感官	色泽	SB/T 10021-2017	符合品种应有的色泽	符合	—	符合	
		形态	SB/T 10021-2017	块形较完整, 大小基本一致, 无明显变形, 无黏连	符合	—	符合	
		组织	SB/T 10021-2017	口感韧性, 略有咀嚼性, 无淀粉裹筋现象。以淀粉为原料的, 表面可有少量均匀熟淀粉, 具有弹性和韧性	符合	—	符合	
		滋味、气味	SB/T 10021-2017	符合品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	—	符合	
		杂质	SB/T 10021-2017	无正常视力可见杂质	符合	—	符合	
	大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=100	<10 <10 <10 <10 <10	CFU/g	符合		
	菌落总数	GB 4789.2-2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	$1.8 \times 10^2$ $6.2 \times 10^2$ <10 $4.4 \times 10^2$ $8.4 \times 10^2$	CFU/g	符合		
	干燥失重	SB/T 10021-2017 附录A	≤18.0	11.6	g/100g	符合		
	还原糖 (以葡萄糖计)	GB 5009.7-2016 第一法	≥10.0	26.3 (定量限: 0.25g/100g)	g/100g	符合		
	铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合		
	松仁核 桃糕	◎感官	色泽	SB/T 10021-2017	符合品种应有的色泽	符合	—	符合



# 检测结果

## Test Result

报告编号Report ID: ZARE20250500583

第 3 页 共 5 页 Page 3 of 5

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		
松仁核桃糕	®感官	形态	SB/T 10021-2017	块形较完整, 大小基本一致, 无明显变形, 无黏连	符合	—	符合	
		组织	SB/T 10021-2017	口感韧性, 略有咀嚼性, 无淀粉裹筋现象。以淀粉为原料的, 表面可有少量均匀熟淀粉, 具有弹性和韧性	符合	—	符合	
		滋味、气味	SB/T 10021-2017	符合品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	—	符合	
		杂质	SB/T 10021-2017	无正常视力可见杂质	符合	—	符合	
	大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=100	<10 <10 <10 <10 <10	CFU/g	符合		
	菌落总数	GB 4789.2-2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	$7.9 \times 10^2$ 35 $1.1 \times 10^2$ $1.1 \times 10^2$ $1.8 \times 10^2$	CFU/g	符合		
	干燥失重	SB/T 10021-2017 附录A	≤18.0	12.2	g/100g	符合		
	还原糖 (以葡萄糖计)	GB 5009.7-2016 第一法	≥10.0	25.6 (定量限: 0.25g/100g)	g/100g	符合		
	铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合		
	枣泥核桃糕	®感官	色泽	SB/T 10021-2017	符合品种应有的色泽	符合	—	符合
			滋味、气味	SB/T 10021-2017	符合品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	—	符合

# 检测 结 果

## Test Result

报告编号Report ID: ZARE20250500583

第 4 页 共 5 页 Page 4 of 5

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		
枣泥核 桃糕	®感官	形态	SB/T 10021-2017	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	符合	—	符合	
		组织	SB/T 10021-2017	口感韧性，略有咀嚼性，无淀粉裹筋现象。以淀粉为原料的，表面可有少量均匀熟淀粉，具有弹性和韧性	符合	—	符合	
		杂质	SB/T 10021-2017	无正常视力可见杂质	符合	—	符合	
	大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=100	<10 <10 <10 <10 <10	CFU/g	符合		
	菌落总数	GB 4789.2-2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	6.4×10 <sup>2</sup> 35 80 80 15	CFU/g	符合		
	干燥失重	SB/T 10021-2017 附录A	≤18.0	11.5	g/100g	符合		
	还原糖 (以葡萄糖计)	GB 5009.7-2016 第一法	≥10.0	25.9 (定量限: 0.25g/100g)	g/100g	符合		
	铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合		
	阿胶枸 杞核桃 糕	®感官	色泽	SB/T 10021-2017	符合品种应有的色泽	符合	—	符合
			形态	SB/T 10021-2017	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	符合	—	符合
			杂质	SB/T 10021-2017	无正常视力可见杂质	符合	—	符合



# 检测结果

## Test Result

报告编号Report ID: ZARE20250500583

第 5 页 共 5 页 Page 5 of 5

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	
阿胶枸杞核桃糕	®感官	组织	SB/T 10021-2017	口感韧性，略有咀嚼性，无淀粉裹筋现象。以淀粉为原料的，表面可有少量均匀熟淀粉，具有弹性和韧性	符合	—	符合
		滋味、气味	SB/T 10021-2017	符合品种应有的滋味和气味，无异味	符合	—	符合
	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			
	菌落总数	GB 4789.2-2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	<10	CFU/g	符合	
				<10			
				$2.4 \times 10^2$			
50							
25							
干燥失重	SB/T 10021-2017 附录A	≤18.0	11.9	g/100g	符合		
还原糖 (以葡萄糖计)	GB 5009.7-2016 第一法	≥10.0	25.9 (定量限: 0.25g/100g)	g/100g	符合		
铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合		
备注 Comment	1. 此报告数据由ZARE20250407013、ZARE20250500576、ZARE20250500577、ZARE20250500578报告整合而成。 2. 本报告涉及的相关委托方声称详见各原报告。 3. 委托方声称，该样品为：淀粉型。 4. 委托方声称，其产品另具有418g/袋、320g/袋的规格。 5. 带®号的项目为未取得CNAS资质的项目。						

——报告结束 End of Report——