



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12977

江门市澳新食品
有限公司

检测报告

Test Report

样品名称: 星钻嫦娥月饼礼盒

委托单位: 江门市澳新食品有限公司

检测类型: 委托检验

东莞市华测检测认证有限公司
Centre Testing International (Dongguan) Co., Ltd.
www.cti-cert.com

检验检测专用章



验证码: D9A9

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 2 页 共 15 页

样品信息	样品名称	星钻嫦娥月饼礼盒	CTI 样品编号	见下页表格
	样品商标	十月初五	样品规格	580 克
	生产日期	20240611	样品批号	/
	样品数量	/	样品状态	完好
	样品等级		备注	/
	生产商	江门市澳新食品有限公司		
	生产商地址	广东省江门市新会区会城今古洲今洲路 38 号		
客户信息	委托单位	江门市澳新食品有限公司		
	委托单位地址	广东省江门市新会区会城今古洲今洲路 38 号		
检测信息	样品接收日期	2024 年 06 月 24 日	样品检测日期	2024 年 06 月 24 日~ 2024 年 07 月 03 日
	检测项目	No. 1~No. 2: 色泽, 形态, 杂质, 滋味与口感, 组织等 28 项 No. 3~No. 5: 色泽, 形态, 杂质, 滋味与口感, 组织等 27 项 No. 6: 净含量(单件定量包装商品允许短缺量)		
	检测依据	No. 1~No. 5: GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, GB/T 19855-2023《月饼质量通则》, 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》等 No. 6: JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》		
检测结论	No. 1~No. 5: 经检测, 所检项目中有标准指标的项目符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, GB/T 19855-2023《月饼质量通则》, 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结果。 No. 6: 经检测, 所检项目符合 JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》要求。			
备注	-----			

编制: 卢晓思

审核: 陈久子

批准: 孙杰

授权签字人: 孙杰

东莞市华测检测认证有限公司

广东省东莞市松山湖高新技术产业开发区研发 1 路 1 号 B 栋 11-13 层

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 3 页 共 15 页

样品描述:

序号	CTI 样品编号	检测组分
No. 1	WQ12428004	蛋黄红豆沙月饼 (广式蛋黄月饼)
No. 2	WQ12428028	陈皮果仁月饼 (广式果仁月饼)
No. 3	WQ12428030	凤梨月饼 (广式果蔬月饼)
No. 4	WQ12428051	酱香巧克力酒心月饼 (台式月饼)
No. 5	WQ12428053	洛神花阿胶月饼 (其他月饼)
No. 6	WQ13444005	星钻嫦娥月饼礼盒

检测结果:

No. 1: 蛋黄红豆沙月饼 (广式蛋黄月饼)

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	/	具有该品种应有色泽	/	具有该品种应有色泽	符合	GB/T 19855-2023 7.1
2	形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	符合	GB/T 19855-2023 7.1
3	杂质	/	正常视力无可见异物	/	正常视力无可见异物	符合	GB/T 19855-2023 7.1
4	滋味与口感	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	符合	GB/T 19855-2023 7.1
5	组织	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生; 馅料完全包裹蛋黄	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生; 果仁月饼果仁颗粒大小适宜, 蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄, 流心月饼馅料具有一定的流动性	符合	GB/T 19855-2023 7.1
6	总糖	g/100g	27.9	/	≤50	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
7	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	<0.01	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 4 页 共 15 页

检测结果:

No. 1: 蛋黄红豆沙月饼 (广式蛋黄月饼)

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
8	水分	g/100g	22.5	/	≤23	符合	GB 5009.3-2016 第一法
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	2.1	/	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	80	/	≥65	符合	GB/T 23780-2009 4.5.7
11	脂肪	g/100g	11.0	/	≤30	符合	GB 5009.6-2016 第二法
12	铅(以Pb计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
13	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.5	符合	GB 5009.140-2023
14	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤1.6	符合	GB 5009.97-2023 第一法
15	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.357	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
17	纳他霉素	mg/kg	未检出	0.14	<10	符合	GB 5009.286-2022
18	铝的残留量(干样品,以Al计)	mg/kg	<2	定量限: 2	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
19	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出	0.03	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
20	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
21	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	0.002	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
22	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: 20 3#: 3.2×10 ² 4#: 60 5#: <10	/	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
23	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 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 5 页 共 15 页

检测结果:

No. 1: 蛋黄红豆沙月饼 (广式蛋黄月饼)

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
24	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
27	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.03	/	/	GB 5009.22-2016 第一法
28	苏丹红						
	苏丹红 I	mg/kg	未检出	0.01	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红 II	mg/kg	未检出	0.01	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红 III	mg/kg	未检出	0.01	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红 IV	mg/kg	未检出	0.01	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红总量	mg/kg	未检出	/	/	/	GB/T 19681-2005
以下空白							

检测结果:

No. 2: 陈皮果仁月饼 (广式果仁月饼)

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	/	具有该品种应有色泽	/	具有该品种应有色泽	符合	GB/T 19855-2023 7.1
2	形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	符合	GB/T 19855-2023 7.1
3	杂质	/	正常视力无可见异物	/	正常视力无可见异物	符合	GB/T 19855-2023 7.1

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 6 页 共 15 页

检测结果:

No. 2: 陈皮果仁月饼 (广式果仁月饼)

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
4	滋味与口感	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	符合	GB/T 19855-2023 7.1
5	组织	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生; 果仁颗粒大小适宜	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生; 果仁月饼果仁颗粒大小适宜, 蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄, 流心月饼馅料具有一定的流动性	符合	GB/T 19855-2023 7.1
6	总糖	g/100g	30.6	/	≤50	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
7	蛋白质	g/100g	7.02	0.008	≥5	符合	GB 5009.5-2016 第一法
8	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.031	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
9	水分	g/100g	16.5	/	≤28	符合	GB 5009.3-2016 第一法
10	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	1.3	/	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
11	馅料含量	g/100g	81	/	≥65	符合	GB/T 23780-2009 4.5.7
12	脂肪	g/100g	16.0	/	≤35	符合	GB 5009.6-2016 第一法
13	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
14	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.5	符合	GB 5009.140-2023
15	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤1.6	符合	GB 5009.97-2023 第一法
16	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 7 页 共 15 页

检测结果:

No. 2: 陈皮果仁月饼 (广式果仁月饼)

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
17	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	0.432	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
18	纳他霉素	mg/kg	未检出	0.14	<10	符合	GB 5009.286-2022
19	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	mg/kg	<2	定量限 2	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
20	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出	0.03	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
21	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
22	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	0.002	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
23	菌落总数	CFU/g	1#: 70 2#: 40 3#: 30 4#: <10 5#: 90	/	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
24	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 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
25	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
26	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
27	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
28	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.03	/	/	GB 5009.22-2016 第一法
以下空白							

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 8 页 共 15 页

检测结果:

No. 3: 凤梨月饼 (广式果蔬月饼)

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	/	具有该品种应有色泽	/	具有该品种应有色泽	符合	GB/T 19855-2023 7.1
2	形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 不摊塌, 无跑糖及漏馅现象	符合	GB/T 19855-2023 7.1
3	杂质	/	正常视力无可见异物	/	正常视力无可见异物	符合	GB/T 19855-2023 7.1
4	滋味与口感	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	符合	GB/T 19855-2023 7.1
5	组织	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生; 果仁月饼果仁颗粒大小适宜, 蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄, 流心月饼馅料具有一定的流动性	符合	GB/T 19855-2023 7.1
6	总糖	g/100g	34.5	/	≤50	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
7	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	<0.01	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
8	水分	g/100g	17.7	/	≤30	符合	GB 5009.3-2016 第一法
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	1.3	/	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	81	/	≥65	符合	GB/T 23780-2009 4.5.7
11	脂肪	g/100g	4.8	/	≤35	符合	GB 5009.6-2016 第二法
12	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 9 页 共 15 页

检测结果:

No. 3: 凤梨月饼 (广式果蔬月饼)

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	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.5	符合	GB 5009.140-2023
14	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.001	≤1.6	符合	GB 5009.97-2023 第一法
15	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.480	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
17	纳他霉素	mg/kg	未检出	0.14	<10	符合	GB 5009.286-2022
18	铝的残留量(干样品,以Al计)	mg/kg	未检出	0.5	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
19	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出	0.03	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
20	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
21	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	0.002	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
22	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
23	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 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
24	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 10 页 共 15 页

检测结果:

No. 3: 凤梨月饼 (广式果蔬月饼)

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
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10		n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
27	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.03	/	/	GB 5009.22-2016 第一法
以下空白							

检测结果:

No. 4: 酱香巧克力酒心月饼 (台式月饼)

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	/	具有该品种应有色泽	/	具有该品种应有色泽	符合	GB/T 19855-2023 7.1
2	形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 没有明显凹缩和爆裂、塌斜、漏馅现象	/	外形饱满, 轮廓分明, 花纹清晰, 没有明显凹缩和爆裂、塌斜、漏馅现象	符合	GB/T 19855-2023 7.1
3	杂质	/	正常视力无可见异物	/	正常视力无可见异物	符合	GB/T 19855-2023 7.1
4	滋味与口感	/	饼皮绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	/	饼皮松酥或绵软, 具有该品种应有的风味, 无异味	符合	GB/T 19855-2023 7.1
5	组织	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生	/	饼皮厚薄均匀, 皮馅无脱壳现象, 馅料无夹生	符合	GB/T 19855-2023 7.1
6	总糖	g/100g	17.6	/	≤40	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
7	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	<0.01	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
8	水分	g/100g	19.3	/	≤35	符合	GB 5009.3-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 11 页 共 15 页

检测结果:

No. 4: 酱香巧克力酒心月饼 (台式月饼)

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
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	0.43	/	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	60		≥35	符合	GB/T 23780-2009 4.5.7
11	脂肪	g/100g	12.6	/	≤21	符合	GB 5009.6-2016 第二法
12	铅(以Pb计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
13	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.5	符合	GB 5009.140-2023
14	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤1.6	符合	GB 5009.97-2023 第一法
15	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.455	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
17	纳他霉素	mg/kg	未检出	0.14	<10	符合	GB 5009.286-2022
18	铝的残留量(干样品,以Al计)	mg/kg	<2	定量限: 2	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
19	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出	0.03	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
20	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
21	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	0.002	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
22	菌落总数	CFU/g	1#: 1.7×10 ³ 2#: 1.8×10 ³ 3#: 1.0×10 ³ 4#: 5.8×10 ² 5#: 8.6×10 ²	/	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
23	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 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
24	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 12 页 共 15 页

检测结果:

No. 4: 酱香巧克力酒心月饼 (台式月饼)

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
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出		n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
27	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.03	/	/	GB 5009.22-2016 第一法
以下空白							

检测结果:

No. 5: 洛神花阿胶月饼 (其他月饼)

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	/	具有该品种应有的色泽	/	具有该品种应有的色泽	符合	GB/T 19855-2023 7.1
2	形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 具有该品种应有的形态	/	外形饱满, 轮廓分明, 具有该品种应有的形态	符合	GB/T 19855-2023 7.1
3	杂质	/	正常视力无可见异物	/	正常视力无可见异物	符合	GB/T 19855-2023 7.1
4	滋味与口感	/	具有该品种应有的滋味和口感, 无异味	/	具有该品种应有的滋味和口感, 无异味	符合	GB/T 19855-2023 7.1
5	组织	/	饼皮薄厚均匀, 无夹生	/	饼皮薄厚均匀, 无夹生	符合	GB/T 19855-2023 7.1
6	总糖	g/100g	25.5	/	≤50	符合	GB/T 23780-2009 4.5.2
7	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	0.013	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法
8	水分	g/100g	16.3	/	≤60	符合	GB 5009.3-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 13 页 共 15 页

检测结果:

No. 5: 洛神花阿胶月饼 (其他月饼)

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
9	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	1.2	/	≤5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
10	馅料含量	g/100g	72		≥22	符合	GB/T 23780-2009 4.5.7
11	脂肪	g/100g	15.7	/	≤50	符合	GB 5009.6-2016 第二法
12	铅(以Pb计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
13	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.5	符合	GB 5009.140-2023
14	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤1.6	符合	GB 5009.97-2023 第一法
15	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	0.350	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
17	纳他霉素	mg/kg	未检出	0.14	<10	符合	GB 5009.286-2022
18	铝的残留量(干样品,以Al计)	mg/kg	<2	定量限: 2	≤100	符合	GB 5009.182-2017 第二法
19	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	未检出	0.03	≤2.5	符合	GB 5009.120-2016 第一法
20	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
21	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	0.002	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
22	菌落总数	CFU/g	1#: 4.6×10 ² 2#: 5.3×10 ³ 3#: 8.8×10 ² 4#: 2.6×10 ³ 5#: 1.2×10 ³	/	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
23	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 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
24	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 14 页 共 15 页

检测结果:

No. 5: 洛神花阿胶月饼 (其他月饼)

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
25	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出		n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
26	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
27	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.03	/	/	GB 5009.22-2016 第一法
以下空白							

检测结果:

No. 6: 星钻嫦娥月饼礼盒

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	净含量(单件定量包装商品允许短缺量)	g	0.0	/	≤15	符合	JJF 1070-2005
以下空白							

备注:

1. 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限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)

M: 微生物指标的最高安全限量值。

2. 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有 ≤c 个样品其相应微生物指标检验值大于 m 值。

3. 按照三级采样方案设定的指标, 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。

检测报告

报告编号: A2240338036101091C

第 15 页 共 15 页

声明:

1. 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。
2. 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。
3. 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责。
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 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。
6. 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。

*** 报告结束 ***

No. 4: 酱香巧克力酒心月饼 (台式月饼)

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》,对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	三聚氰胺	mg/kg	未检出	定量限: 0.01	≤2.5	符合	GB/T 22388-2008 第二法

