



211500342165



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L15457



润达检测

Rundor Testing

NO. RD2507C40801

检验检测报告

产品名称: 沙琪玛 (提子味)

委托单位: 成都市金梓轩食品有限责任公司

检验类别: 委托检验

山东润达检测技术有限公司



注 意 事 项

1. 本机构承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、授权签字人(批准人)签章无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品七日内、食用农产品五个工作日内、动物尿液五日内、兽药七个工作日内、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时间内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本机构及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检验检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本机构保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 本检验检测报告封面为第一页，注意事项页为第二页，正文从第三页开始。
12. 若产品检测标签，本检测单位仅对该标签形式符合性进行核查，不对内容真实性负责，不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。
13. 根据GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。
14. 除对上述测试本身的技术适当性和专业性在测试费用所涵盖范围和金额内承担义务和责任（若有），本公司不承担亦不接受任何其他义务或责任。



* 声明

- (1) 报告编号、二维码是唯一的，无二维码不是本单位报告；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本单位将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息，技术文件等商业秘密履行保密义务。

检验检测报告

NQ.RD2507C40801

共 2 页 第 1 页

产品名称*	沙琪玛 (提子味)	型号规格*	358g/袋
委托单位*	成都市金梓轩食品有限责任公司	商标*	合力黔惠
委托单位地址*	/	检验类型	委托检验
(标示)生产者*	成都市金梓轩食品有限责任公司	产品类型/等级*	/
样品数量*	8袋	生产日期*	2025-07-13
送样者*	/	样品到达日期*	2025-07-16
样品特性状态	包装完好	样品编号	RD2507C40801
检测日期	2025-07-16至2025-07-22	检测环境条件	符合标准要求
判定依据	GB/T 22475-2008《沙琪玛》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》、定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)		
检验检测项目	感官-形态等20项		
检验检测结论	样品经检验, 所检项目符合GB/T 22475-2008《沙琪玛》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》、定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)标准要求。  批准日期: 2025年07月22日		
备注	1. 以上样品信息由委托单位提供。 2. 报告中第6-9、11-15、17、19项有CNAS资质。		

编制:

施雯轩

审核:

高重

批准:

吴艳卿



检验检测报告附页

NQ.RD2507C40801

共 2 页 第 2 页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	感官-形态	GB/T 22475-2008	/	外形规整, 刀口整齐	外形规整, 刀口整齐	符合
2	感官-色泽	GB/T 22475-2008	/	呈乳黄色或具有该品种特有色泽	具有该产品特有色泽	符合
3	感官-组织	GB/T 22475-2008	/	组织疏松、不松散	组织疏松、不松散	符合
4	感官-滋味和气味	GB/T 22475-2008	/	无异味; 有蛋香味及该品种应有的风味	无异味; 有蛋香味及该产品应有的风味	符合
5	感官-杂质	GB/T 22475-2008	/	正常视力下无可见杂质	正常视力下无可见杂质	符合
6	干燥失重	GB 5009.3-2016 (第一法)	g/100g	≤15	9.97	符合
7	过氧化值(以脂肪计)	GB 5009.227-2023	g/100g	≤0.25	0.087	符合
8	菌落总数	GB 4789.2-2022	CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	70; 50; 40; 20; 10	符合
9	大肠菌群	GB 4789.3-2016 (第二法)	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	<10; <10; <10; <10; <10	符合
10	霉菌	GB 4789.15-2016 (第一法)	CFU/g	≤150	<10	符合
11	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2023 (第二法)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	符合
12	铝的残留量(干样品, 以Al计)	GB 5009.182-2017 (第二法)	mg/kg	≤100	3.11	符合
13	沙门氏菌	GB 4789.4-2024	/25g	n=5, c=0, m=0	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	符合
14	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 (第二法)	CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10; <10; <10; <10; <10	符合
15	酸价(以脂肪计)(KOH)	GB 5009.229-2016 (第二法)	mg/g	≤5	0.32	符合
16	羰基价(以脂肪计)	GB 5009.230-2016	meq/kg	≤20	1.21	符合
17	蛋白质	GB 5009.5-2016 (第一法)	g/100g	≥5	7.51	符合
18	总糖(以还原糖计)	GB/T 20977-2007 (附录A)	g/100g	≤35	20.4	符合
19	粗脂肪	GB 5009.6-2016 (第一法)	g/100g	≤42	28.1	符合
20	净含量	JJF 1070-2023	g	≥347.3	359.8	符合

以下空白

