



211600140330
有效期2027年9月12日

ZCJCBG-03

检验检测报告

Test Report

No: ZCJC-SS2510127001

样品名称 Sample Description	马到成功零食大礼包（膨化食品+油炸类糕点）
受检单位 Inspected Company	/
生产单位 Manufacturer	宁陵县宸宇食品有限公司
委托单位 Client	宁陵县宸宇食品有限公司
检验类别 Test Category	委托检验

河南中测技术检测服务有限公司
Sion-test Technological Testing Services Henan Co.,Ltd




河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

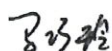
共 16 页 第 1 页

样品信息	样品名称	马到成功零食大礼包(膨化食品+油炸类糕点)		商标	今喜客
	生产日期	2025-10-12		样品规格	918克/袋
	样品数量	6袋		质量等级	/
	样品状态	完好		送样日期	2025-10-13
	生产单位	宁陵县宸宇食品有限公司			
	生产单位地址	河南省商丘市宁陵县工业大道与露岭路交叉口9号			
	受检单位	/			
	受检单位地址	/			
客户信息	委托单位	宁陵县宸宇食品有限公司			
	委托单位地址	河南省商丘市宁陵县工业大道与露岭路交叉口9号			
检验信息	样品编号	SS2510127001	样品接收日期	2025-10-13	
	样品检验日期	2025年10月13日至2025年10月20日			
	检验项目	见下页			
	判定依据	GB/T 22699-2022,GB 17401-2014,GB/T 20977-2007,GB 7099-2015,JJF 1070-2023			
检验结论	经检验,所检项目符合GB/T 22699-2022,GB 17401-2014,GB/T 20977-2007, GB 7099-2015, JJF 1070-2023标准要求。 <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  <p>(检测检验专用章) 批准日期: 2025-10-20</p> </div>				
备注					

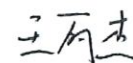
编制人:



审核人:



批准人:



地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 2 页

样品编号和名称: SS2510127002 山药薄片(番茄味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味, 无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味, 无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变, 内部呈多 孔状或内部结构均 匀, 口感疏松或松 脆; 夹心、注心或 涂层产品具有其应 有的组织状态	无霉变, 内部结构 均匀, 口感松脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见 的外来异物	无正常视力可见 的外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	2.16	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.3	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.040	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	55 1.4×10 ² 1.1×10 ² 55 <10	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥90 (标示值) -4.5 (允许短缺量)	91.3	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com

网址Website: http://www.zcjc1.com

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 3 页

样品编号和名称: SS2510127003 山药薄片(炭烧牛排味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多 孔状或内部结构均 匀,口感疏松或松 脆;夹心、注心或 涂层产品具有其 应有的组织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感松脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见 的外来异物	无正常视力可见 的外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	1.47	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.1	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.043	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥90(标示值)-4.5 (允许短缺量)	91.1	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 4 页

样品编号和名称: SS2510127004 山药薄片(蜜汁烤翅味)							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多孔 状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆;夹 心、注心或涂层产 品具有其应有的组 织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的 外来异物	无正常视力可见的 外来异物	合格
2	水分		g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	2.18	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	0.94	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.040	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	30 25 <10 <10 20	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥90(标示值)-4.5 (允许短缺量)	90.1	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 5 页

样品编号和名称: SS2510127005 小麻花(蜂蜜味)							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	滋味与口感	/	GB/T 20977-2007	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	合格
		色泽	/	GB/T 20977-2007	颜色均匀, 挂浆类有光泽, 具有该品种应有的色泽特征	颜色均匀, 有光泽, 具有该品种应有的色泽特征	合格
		形态	/	GB/T 20977-2007	外形整齐, 表面油润, 挂浆类除特殊要求外不应返砂, 炸酥类层次分明, 具有该品种应有的形态特征	外形整齐, 表面油润, 无返砂, 具有该品种应有的形态特征	合格
		杂质	/	GB/T 20977-2007	无可见杂质	无可见杂质	合格
		组织	/	GB/T 20977-2007	组织疏松, 无糖粒, 不干心, 不夹生, 具有该品种应有的组织特征	组织疏松, 无糖粒, 不干心, 不夹生, 具有该品种应有的组织特征	合格
2	干燥失重		%	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤24.0	2.02	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.3	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.043	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥80 (标示值) -4.5 (允许短缺量)	80.8	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 6 页

样品编号和名称: SS251012006 小麻花(芝麻味)							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	滋味与口感	/	GB/T 20977-2007	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	合格
		色泽	/	GB/T 20977-2007	颜色均匀, 挂浆类有光泽, 具有该品种应有的色泽特征	颜色均匀, 具有该品种应有的色泽特征	合格
		形态	/	GB/T 20977-2007	外形整齐, 表面油润, 挂浆类除特殊要求外不应返砂, 炸酥类层次分明, 具有该品种应有的形态特征	外形整齐, 表面油润, 层次分明, 具有该品种应有的形态特征	合格
		杂质	/	GB/T 20977-2007	无可见杂质	无可见杂质	合格
		组织	/	GB/T 20977-2007	组织疏松, 无糖粒, 不干心, 不夹生, 具有该品种应有的组织特征	组织疏松, 无糖粒, 不干心, 不夹生, 具有该品种应有的组织特征	合格
2	干燥失重		%	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤24.0	1.20	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.2	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.043	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥80 (标示值) -4.5 (允许短缺量)	80.7	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com

网址Website: http://www.zcjc1.com

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 7 页

样品编号和名称: SS2510127007 八爪烧(酱爆烧烤味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多孔 状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆;夹 心、注心或涂层产 品具有其应有的组 织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的 外来异物	无正常视力可见的 外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	1.69	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	0.96	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.045	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥80 (标示值) -4.5 (允许短缺量)	81.1	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 8 页

样品编号和名称: SS251012708 八爪烧(麻辣味)							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多孔 状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆;夹 心、注心或涂层产 品具有其应有的组 织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的 外来异物	无正常视力可见的 外来异物	合格
2	水分		g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	2.34	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	0.92	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.046	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥80(标示值)-4.5 (允许短缺量)	80.9	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 9 页

样品编号和名称: SS2510127009 虾味饼(经典原味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多 孔状或内部结构均 匀,口感疏松或松 脆;夹心、注心或 涂层产品具有其 应有的组织状态	无霉变,内部结 构均匀,口感松 脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见 的外来异物	无正常视力可见 的外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	2.75	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.1	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.043	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	30 15 40 35 50	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥72 (标示值) -4.5 (允许短缺量)	72.8	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 10 页

样品编号和名称: SS2510127010 海苔肉松虾味饼(海苔肉松味)							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特定形状, 允许有部分碎片	具有相应品种的特定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有的色泽	具有相应品种应有的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加工后应有的滋味、气味, 无异味	具有主要原料经加工后应有的滋味、气味, 无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变, 内部呈多孔状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆; 夹心、注心或涂层产品具有其应有的组织状态	无霉变, 内部结构均匀, 口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的外来异物	无正常视力可见的外来异物	合格
2	水分		g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	2.69	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.2	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.039	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	25 45 20 25 40	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥72 (标示值) -4.5 (允许短缺量)	72.9	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73, Duying Road, High-tech Industrial Development Zone, Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com

网址Website: http://www.zcjc1.com

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 11 页

样品编号和名称: SS2510127011 渣渣面(川椒牛排味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多孔 状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆;夹 心、注心或涂层产 品具有其应有的组 织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的 外来异物	无正常视力可见的 外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	1.40	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	0.91	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.040	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	35 25 15 20 <10	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥40(标示值) - 40×9% (允许短缺 量)	41.2	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 12 页

样品编号和名称: SS2510127012 渣渣面(蟹黄味)							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特定形状, 允许有部分碎片	具有相应品种的特定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有的色泽	具有相应品种应有的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加工后应有的滋味、气味, 无异味	具有主要原料经加工后应有的滋味、气味, 无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变, 内部呈多孔状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆; 夹心、注心或涂层产品具有其应有的组织状态	无霉变, 内部结构均匀, 口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的外来异物	无正常视力可见的外来异物	合格
2	水分		g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	1.40	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	0.89	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.045	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	55 65 85 80 75	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥40(标示值) - 40×9% (允许短缺量)	41.3	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73, Duying Road, High-tech Industrial Development Zone, Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com

网址Website: http://www.zcjc1.com

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 13 页

样品编号和名称: SS2510127013 仔仔面(香菜味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味, 无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味, 无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变, 内部呈多 孔状或内部结构均 匀, 口感疏松或松 脆; 夹心、注心或 涂层产品具有其 应有的组织状态	无霉变, 内部结构 均匀, 口感松脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见 的外来异物	无正常视力可见 的外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	1.65	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.3	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.039	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	50 55 80 70 65	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥36(标示值) - 36×9% (允许短缺 量)	37.4	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 14 页

样品编号和名称: SS2510127014 猫耳朵(香菜味)

序号	检测项目	单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定	
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多孔 状或内部结构均匀, 口感疏松或酥脆;夹 心、注心或涂层产 品具有其应有的组 织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感酥脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见的 外来异物	无正常视力可见的 外来异物	合格
2	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	2.58	合格	
3	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.2	合格	
4	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.041	合格	
5	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	25 <10 <10 35 <10	合格	
6	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	
7	净含量	g	JJF 1070-2023	≥36(标示值) - 36×9% (允许短缺 量)	37.1	合格	
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 15 页

样品编号和名称: SS2510127015 香菜锅巴							
序号	检测项目		单位	检测方法	标准指标	检测值	单项判定
1	感官	形态	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种的特 定形状, 允许有部 分碎片	具有相应品种的特 定形状, 部分碎片	合格
		色泽	/	GB/T 22699-2022	具有相应品种应有 的色泽	具有相应品种应有 的色泽	合格
		滋味、气味	/	GB/T 22699-2022	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	具有主要原料经加 工后应有的滋味、 气味,无异味	合格
		组织状态	/	GB/T 22699-2022	无霉变,内部呈多 孔状或内部结构均 匀,口感疏松或松 脆;夹心、注心或 涂层产品具有其 应有的组织状态	无霉变,内部结构 均匀,口感松脆	合格
		杂质	/	GB/T 22699-2022	无正常视力可见 的外来异物	无正常视力可见 的外来异物	合格
2	水分		g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤7.0	1.77	合格
3	酸价(以脂肪计)(KOH)		mg/g	GB 5009.229-2025 (第一法)	≤5	1.2	合格
4	过氧化值(以脂肪计)		g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.25	0.036	合格
5	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	35 25 <10 <10 <10	合格
6	大肠菌群		CFU/g	GB 4789.3-2025 (第二法)	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格
7	净含量		g	JJF 1070-2023	≥32(标示值) - 32×9% (允许短缺 量)	33.1	合格
以下空白							

地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com网址Website: <http://www.zcjc1.com>

河南中测技术检测服务有限公司

检验检测报告

№: ZCJC-SS2510127001

共 16 页 第 16 页

报告结束

声明:

1. 本报告无编制人、审核人、批准人签字无效; 无检测检验专用章及骑缝章无效。
2. 本报告涂改、增删无效; 未经本机构书面批准, 不得部分复制报告(全文复制除外)。
3. 本报告仅对本次检验样品负责; 样品为委托方提供时, 样品来源及信息由委托方提供并确认, 本报告结果仅适用于收到的样品。
4. 若有异议, 请于收到报告之日起十五日(食品类七个工作日)内提出, 逾期不予受理。
5. 未经本公司同意, 不得将此报告用于不当宣传。
6. 扫描报告首页二维码即可查询报告真伪, 如有疑问请联系公司邮箱。



地址: 郑州市高新技术产业开发区杜英街73号8-2号楼

Add: Buildings 8-2, No.73,Duying Road ,High-tech Industrial Development Zone,Zhengzhou

电话Tel: 0371-86659986

邮箱 E-mail: zcjc188@163.com

网址Website: <http://www.zcjc1.com>