

检验报告

No: SW20233561

样品名称: 伊利酪酪杯奶酪草莓味 (韧性饼干+巧克力制品)

型号规格: 25g (韧性饼干15g+巧克力制品10g)

委托单位: 内蒙古伊家好奶酪有限责任公司

生产单位: 湖南省湘巧食品有限公司

检验类别: 委托检验

湖南鼎誉检测股份有限公司



注 意 事 项

- 1、本报告适用生产、经销企业、社会团体、个人及政府部门的“委托检验”；
- 2、报告无检验检测专用章或检验单位公章无效；
- 3、报告无编制人、审核人、批准人签字无效；
- 4、报告涂改、删减无效；
- 5、复制报告未重新加盖检验检测专用章或检验单位公章无效；
- 6、未经本公司书面同意，检测报告不得用于商业宣传；
- 7、报告中“*”项目为暂未获得CMA资质认定项目，“☆”项目为暂未获得CNAS实验室认可项目，“▲”项目为分包项目；
- 8、对本检验报告如有异议，请于收到检验报告之日起7个工作日内以书面形式提出，逾期不予受理；
- 9、样品为委托方送检时，样品来源及信息由委托方提供及确认，检验报告仅对所检样品负责。

地 址：湖南省长沙市浏阳经济技术开发区昌平路9号

业务电话：400-859-2993

邮政编码：410300

传 真：0731-82436998

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

№: SW20233561

第 1 页 共 5 页

样品名称	酪酪杯奶酪草莓味（韧性饼干+巧克力制品）	型号规格	25g（韧性饼干 15g+巧克力制品 10g）
		商 标	伊利
委托单位	内蒙古伊家好奶酪有限责任公司	地 址	内蒙古自治区呼和浩特市土默特左旗金山开发区土默川路北侧、绕城高速东侧
受检单位	内蒙古伊家好奶酪有限责任公司	地 址	内蒙古自治区呼和浩特市土默特左旗金山开发区土默川路北侧、绕城高速东侧
生产单位	湖南省湘巧食品有限公司	地 址	益阳高新区高新大道以南标准化厂房 A 区 A12 栋
抽（送）样地点	送样	抽（送）样者	蒋建雄
样品等级	合格品	样品状况	原包装完好
样品数量	40 杯	抽（送）到日期	2023-08-18
抽样基数	/	生产日期	20230817 09:12 H1701 XCH
检验类别	委托检验	检验日期	2023-08-18 至 2023-08-25
检验环境	温度 20℃	检查封样人员	胡桑
检验依据	GB/T 19343-2016 《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》 GB/T 20980-2021 《饼干质量通则》 YLNL/JW-CCB-YLLLB[A/0] 《伊利酪酪杯产成品标准》 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》		
检验项目	巧克力制品：感官要求、细度、巧克力制品中巧克力的质量分数、水分、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、喹啉黄、霉菌、酵母、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 饼干：形态、色泽、滋味与口感、组织、水分、碱度（以碳酸钠计）、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝残留量（干样品，以 Al 计）、柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）、日落黄及其铝色淀（以日落黄计）、胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计）、苋菜红及其铝色淀（以苋菜红计）、亮蓝及其铝色淀（以亮蓝计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、霉菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 混合：包装、净含量		
检验结论	该样品经检验，所检项目结果附后。 		
备注	仅对来样负责		

编制：

邱红

审核：

李正

批准：

尹国引

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

第 2 页 共 5 页

№: SW20233561 酪酪杯奶酪草莓味: 巧克力制品

序号	检测项目	单位	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
1	感官要求	/	具有巧克力、巧克力制品具体产品应有的色泽、形态、组织、香味和滋味,无异味,无正常视力可见的外来杂质。	符合	GB/T 19343-2016 中 7.1	符合
2	细度	μm	/	17	GB/T 19343-2016 中附录 A	/
3	巧克力制品中巧克力的质量分数	g/100g	≥25	28.51	GB/T 19343-2016 中 3.4	符合
4	水分	g/100g	/	0.48	GB 5009.3-2016(第二法)	/
5	铅 (以 Pb 计)	mg/kg	≤0.5	未检出	GB 5009.12-2017(第二法) 定量限: 0.05mg/kg	符合
6	总砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.5	未检出	GB 5009.11-2014(第一篇第一法) 定量限: 0.010mg/kg	符合
7	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.97-2016(第一法) 定量限: 0.030g/kg	符合
8	糖精钠 (以糖精计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 定量限: 0.01g/kg	符合
9	喹啉黄	g/kg	/	未检出	DBS32/ 012-2016 定量限: 2.5mg/kg	/
10	霉菌	CFU/g	/	<10	GB 4789.15-2016 (第一法)	/
11	酵母	CFU/g	/	<10	GB 4789.15-2016 (第一法)	/
12	菌落总数	CFU/g	/	10	GB 4789.2-2022	/
13	大肠菌群	CFU/g	/	<10	GB 4789.3-2016 (第二法)	/
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
14	沙门氏菌	/25g	n=5 c=0 m=0	未检出	GB 4789.4-2016	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
				未检出		

<续下页>

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

第 3 页 共 5 页

№: SW20233561 酪酪杯奶酪草莓味: 韧性饼干

序号	检测项目	单位	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
1	形态	/	外形完整,花纹清晰或无花纹,一般有针孔,厚薄基本均匀,不收缩,不变形,无裂痕,可以有均匀泡点,不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等)	符合	GB/T 20980-2021 中 6.1	符合
2	色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	GB/T 20980-2021 中 6.1	符合
3	滋味与口感	/	具有该产品应有的香味,无异味,口感松脆	符合	GB/T 20980-2021 中 6.1	符合
4	组织	/	断面结构有层次或呈多孔状	符合	GB/T 20980-2021 中 6.1	符合
5	水分	%	≤4.0	0.86	GB 5009.3-2016(第一法)	符合
6	碱度 (以碳酸钠计)	%	≤0.4	0.13	GB/T 20980-2021 中附录 B	符合
7	酸价(以脂肪计) (KOH)	mg/g	≤5	0.71	GB 5009.229-2016 (第二法)	符合
8	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.018	GB 5009.227-2016(第一法)	符合
9	铅 (以 Pb 计)	mg/kg	≤0.5	未检出	GB 5009.12-2017(第二法) 定量限: 0.05mg/kg	符合
10	二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计)	g/kg	≤0.1	未检出	GB 5009.34-2022 (第一法)	符合
11	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 定量限: 0.01g/kg	符合
12	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 定量限: 0.01g/kg	符合
13	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.121-2016(第二法) 定量限: 0.005g/kg	符合
14	糖精钠 (以糖精计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 定量限: 0.01g/kg	符合

<续下页>

湖南鼎誉检验检测股份有限公司
专用章
170110

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

第 4 页 共 5 页

№: SW20233561 酪酪杯奶酪草莓味: 韧性饼干

序号	检测项目	单位	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
15	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤0.65	未检出	GB 5009.97-2016(第一法) 定量限: 0.030g/kg	符合
16	铝残留量 (干样品, 以 Al 计)	mg/kg	≤100	3.11	GB 5009.182-20117(第二法)	符合
17	柠檬黄及其铝色淀 (以柠檬黄计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2016 检出限: 0.0005g/kg	符合
18	日落黄及其铝色淀 (以日落黄计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2016 检出限: 0.0005g/kg	符合
19	胭脂红及其铝色淀 (以胭脂红计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2016 检出限: 0.0005g/kg	符合
20	苋菜红及其铝色淀 (以苋菜红计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2016 检出限: 0.0005g/kg	符合
21	亮蓝及其铝色淀 (以亮蓝计)	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2016 检测波长 254nm 时, 检出限: 0.0010g/kg	符合
22	玉米赤霉烯酮	μg/kg		未检出	GB 5009.209-2016 (第一法) 定量限: 17μg/kg	/
23	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	μg/kg		未检出	GB 5009.111-2016 (第二法) 定量限: 200μg/kg	/
24	赭曲霉毒素 A	μg/kg		未检出	GB 5009.96-2016 (第一法) 定量限 1μg/kg	/
25	霉菌	CFU/g		未检出	GB 4789.15-2016 (第一法)	符合
26	菌落总数	CFU/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	20	GB 4789.2-2022	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				10		
27	大肠菌群	CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10	GB 4789.3-2016 (第二法)	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
28	沙门氏菌	/25g	n=5 c=0 m=0	未检出	GB 4789.4-2016	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
29	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10	GB 4789.10-2016 (第二法)	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		

<续下页>

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

No: SW20233561 酪酪杯奶酪草莓味 (韧性饼干+巧克力制品)

第 5 页 共 5 页

序号	检测项目	单位	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
1	包装	/	包装完整,表面干净,封口严密,且封口处不得有异物	符合	目测	符合
2	净含量	g	25g/包允许短缺量<2.25g/包	25.2	JJF 1070-2005	符合

<以下空白>



