



221100141808



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L9236

九安检测  
J&A TESTING

# 检测报告

## TEST Report

报告编号

SS240717003

REPORT NO

样品名称

烤卤鸭掌（原味）

SAMPLE DESCRIPTION

委托单位

北京王小卤网络科技有限公司

CLIENT

受检单位

/

INSPECTED COMPANY

检测类别

委托检测

TEST CATEGORY

浙江九安检测科技有限公司

Zhejiang J&A Testing Technology Co., Ltd

检验检测专用章

(2)  
33010810109218



声明

DECLARATION

1. 浙江九安检测科技有限公司（以下简称本公司）保证检测的公正性、独立性和诚实性，对检测的数据负责，对委托方所提供的检测样品保密和保护其所有权。

*Zhejiang J&A Testing Technology Co., Ltd. (hereinafter "the Company") guarantees impartiality, independence and honesty of the testing and is responsible for the testing results. The company keeps confidential all information of testing samples provided by the Principal and protects its ownership.*

2. 本报告涂改无效。

*The report is invalid if altered.*

3. 本报告无审核人、批准人签字（或签章），或未盖本公司红色检验检测专用章无效。

*The test report will be deemed invalid without signatures (or stamps) of the reviewer and approver as well as without the red inspection and testing stamp for exclusive use.*

4. 委托方若对本报告有异议，须在检验检测报告收到之日起十五日内向本公司书面提出。政府行政管理部门下达的指令性任务，被检方对抽样结果有异议时，应按照国家相关法律法规、法规规定进行。

*Any written disagreement to this report shall be raised to the Company within 15 days after receiving of the inspection and testing report. For mandatory tasks assigned by administrative departments of the government, if the inspected company disagrees with the test results of sampling, it should be conducted in accordance with the documents of the government administrative department and relevant national laws and regulations*

5. 本公司接收的委托送检样品，其代表性、真实性和准确性由委托方负责。本报告的检测数据和结果只对送检样品负责。

*The Principal shall guarantee that samples received by the Company are typical, authentic and accurate. The test results shown in this report are only applicable for submitted samples.*

6. 本报告各页均为报告不可分割的部分，单独抽出部分页面导致误解或者用于其他用途及由此造成的后果，本公司不负相应法律责任。

*All pages of the report are integral parts of the report. The Company shall not be held legally liable for any misunderstanding by using separate page(s) of the report or other use of any part of the page.*

7. 未经本公司书面同意，不得将此报告用于广告宣传、法庭举证、仲裁及其他相关活动。

*Without the company's consent in written form, the report shall not be used for advertising, court evidence, arbitration and other related activities.*

8. 除客户特别申明并支付样品管理费，所有样品超过标准规定的时效期均不再做留样。

*Except for the customer's special declaration and payment of sample management fee, all samples will not be reserved beyond the period of validity specified by standard.*



检测报告  
TEST Report

九安检测  
J&A TESTING

报告编号 (Report No.): SS240717003

第1页 共4页

委托单位 Client	北京王小卤网络科技有限公司				
委托单位地址 Address	北京市顺义区金穗路2号院3号楼7层701				
生产商 Manufacturer	嘉兴市新世纪旅游食品有限公司				
生产商地址 Manufacturer Address	/				
样品名称 Sample Description	烤卤鸭掌 (原味)	样品编号 Sample No.	SS240717003	样品批号 Sample Lot	/
样品规格 Sample Specification	95g/袋	质量等级 Quality Grade	/	样品类型 Sample Type	酱卤肉制品
样品备注 Sample Remark	本产品还有计量称重规格。	生产日期 Production Date	2024年03月23日	商标 Trademark	王小卤
以上样品及信息由客户提供及确认, 本实验室不承担证实客户提供信息的准确性、适当性和(或)完整性责任。					
样品描述 Sample Character	袋装, 无破损				
到样数量 Sample Quantity	95 g/袋*15袋	到样日期 Received Date	2024年03月25日		
检测周期 Test Period	2024年03月25日-2024年04月02日	检测类别 Test Category	委托检测		
执行标准 Executive Standard	GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》				
检测项目 Test Item	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和, 镉, 铬, 铅, 金黄色葡萄球菌等				
检测依据 Test Method	见报告内页				
检测结果 Test Result	见报告内页				
检测结论 Test Conclusion	依据客户要求, 对所送样品进行检测, 所检项目符合GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》食品整治办(2008)3号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》, 整顿办函(2011)2号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》标准要求。 批准日期: 2024-04-02 33010810109210 (2)				
本报告的检测数据和结果仅对送检样品负责。未经检测机构书面同意, 委托人不得擅自使用检测结果进行不当宣传。					
备注 Remark	/				

批准人  
Approved by

李娜

审核人  
Verified by

郑巨龙

编制人  
Edited by

周志强



检测报告  
Test Report

报告编号(Report No.): SS240717003

第2页 共4页

检测结果 Test Results							
序号 Sort	检测项目 Test Item	检测依据 Test Method	单位 Unit	检测值 Test Result	技术要求 Requirement	单项结论 Conclusion	备注 Remark
1	水分	GB 5009.3-2016 (第一法)	g/100 g	53.0	≤75	合格	/
2	净含量 <sup>b</sup>	JJF 1070-2005 (附录C)	g	100.5	≥90.5	合格	/
3	氯化物(以氯化钠计)	GB 5009.44-2016 (第一法)	g/100 g	1.21	≤4.0	合格	/
4	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	GB 5009.33-2016 (第二法)	mg/kg	未检出 (<1)	≤30	合格	/
5	总砷	GB 5009.11-2014 (第一篇第一法)	mg/kg	<0.01	≤0.5	合格	LOQ=0.01
6	铅 <sup>a</sup>	GB 5009.12-2023 (第二法)	mg/kg	未检出 (<0.02)	≤0.3	合格	/
7	镉 <sup>a</sup>	GB 5009.15-2023 (第二法)	mg/kg	未检出 (<0.002)	≤0.1	合格	/
8	铬 <sup>a</sup>	GB 5009.123-2023 (第二法)	mg/kg	未检出 (<0.05)	≤1.0	合格	/
9	氯霉素	GB/T 22338-2008 (3)	μg/kg	未检出 (<0.1)	不得检出	合格	/
10	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016 (第二法)	g/kg	未检出 (<0.002)	≤0.5	合格	/
11	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 5009.28-2016 (第一法)	g/kg	未检出 (<0.005)	≤0.075	合格	/
12	糖精钠(以糖精计)	GB 5009.28-2016 (第一法)	g/kg	未检出 (<0.005)	不得使用	合格	/
13	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 (第一法)	g/kg	未检出 (<0.005)	不得使用	合格	/
14	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) <sup>a</sup>	GB 5009.35-2023	g/kg	未检出 (<0.0005)	不得使用	合格	/
15	日落黄及其铝色淀(以日落黄计) <sup>a</sup>	GB 5009.35-2023	g/kg	未检出 (<0.0005)	不得使用	合格	/
16	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) <sup>a</sup>	GB 5009.35-2023	g/kg	未检出 (<0.0005)	不得使用	合格	/
17	纳他霉素	GB 5009.286-2022	mg/kg	未检出 (<0.14)	<10	合格	/



检测报告  
Test Report

报告编号(Report No.): SS240717003

第3页 共4页

检测结果 Test Results							
序号 Sort	检测项目 Test Item	检测依据 Test Method	单位 Unit	检测值 Test Result	技术要求 Requirement	单项结论 Conclusion	备注 Remark
18	酸性橙II	SN/T 3536-2013	mg/kg	未检出 (<0.1)	不得检出	合格	/
19	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 <sup>a</sup>	/	/	0	≤1	合格	/
20	N-二甲基亚硝胺 <sup>a</sup>	GB 5009.26-2023 (第一法)	μg/kg	未检出 (<0.3)	≤3.0	合格	/
21	沙门氏菌	GB 4789.4-2016	/25g	未检出, 未检出, 未检出, 未检出	n=5,c=0,m=0	合格	/
22	菌落总数 <sup>a</sup>	GB 4789.2-2022	CFU/g	<10, <10, <10, <10, <10	n=5,c=2,m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	合格	/
23	大肠菌群	GB 4789.3-2016 (第二法)	CFU/g	<10, <10, <10, <10, <10	n=5,c=2,m=10, M=10 <sup>2</sup>	合格	/
24	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 (第二法)	CFU/g	<10, <10, <10, <10, <10	n=5,c=1,m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	合格	/
25	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30-2016 (第一法)	/25g	未检出, 未检出, 未检出, 未检出	n=5,c=0,m=0	合格	/
26	蛋白质	GB 5009.5-2016 (第一法)	g/100 g	23.3	≥8.0	合格	/



检测报告  
Test Report

报告编号(Report No.): SS240717003

第4页 共4页

检测结果 Test Results							
序号 Sort	检测项目 Test Item	检测依据 Test Method	单位 Unit	检测值 Test Result	技术要求 Requirement	单项结论 Conclusion	备注 Remark
27	外观形态	GB/T 23586-2009	/	外形整齐,无异物	外形整齐,无异物	合格	/
28	色泽	GB/T 23586-2009	/	为烤卤鸭掌(原味)应有的正常色泽	酱制品表面为酱色或褐色,卤制品为该品种应有的正常色泽	合格	/
29	口感风味	GB/T 23586-2009	/	咸淡适中,具有酱卤制品特有的风味	咸淡适中,具有酱卤制品特有的风味	合格	/
30	组织形态	GB/T 23586-2009	/	组织紧密	组织紧密	合格	/
31	杂质	GB/T 23586-2009	/	无肉眼可见的外来杂质	无肉眼可见的外来杂质	合格	/

备注: a.该项目暂未纳入本实验室的CNAS能力范围内。  
b.检测结果为单件商品计量,其标签标示值95g。

\*\*\* 报告结束 Test Report End \*\*\*

