

报告编号: A2240366249101001C

检测报告

Test Report

样品名称: 焦糖饼干

委托单位: 浙江优拉食品有限公司

检测类型: 委托检验

上海华测品标检测技术有限公司

Centre Testing International Pinbiao(Shanghai) Co., Ltd.

www.cti-cert.com

检验检测专用章



验证码: CC4A

| | | | | |
|------|--|---|--------|-----------------------------------|
| 样品信息 | 样品名称 | 焦糖饼干 | | |
| | 商标 | 利拉 | 型号规格 | 300g/盒 |
| | CTI 样品编号 | CQ17221001 | 等级 | / |
| | 生产日期 | 2024.06.19 | 批号 | 20240619Z |
| | 样品数量 | 2.1kg | 样品状态 | 完好 |
| | 生产商 | 浙江优拉食品有限公司 | | |
| | 生产商地址 | / | | |
| 客户信息 | 委托单位 | 浙江优拉食品有限公司 | | |
| | 委托单位地址 | 浙江省嘉兴市南湖区七星街道东创路 58 号 2# 厂房 | | |
| 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 04 日 |
| | 检测项目 | 请参见下页 | | |
| | 判定依据 | 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 20980-2021《饼干质量通则》,GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》,GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 | | |
| 检测结论 | 经检验,有限量值的项目符合 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 20980-2021《饼干质量通则》,GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》,GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》标准规定的技术要求,无限量值的项目仅提供实测结果。 | | | |
| 备注 | / | | | |

编制:

童学儒

审核:

倪伟伟

批准:

吴秀宏

日期:

2024 年 07 月 04 日

吴秀宏

技术负责人

上海华测品标检测技术有限公司

上海市闵行区万芳路 1351 号

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 单位 | 检测结果 | 检出限 | 技术要求 | 单项结论 | 检测方法 |
|----|------------|--------|--|--------|---|------|----------------------------|
| 1 | 色泽 | / | 具有该产品应有的色泽 | / | 具有该产品应有的色泽 | 符合 | GB/T 20980-2021 6.1 |
| 2 | 形态 | / | 外形完整, 花纹清晰, 厚薄基本均匀, 不收缩, 不变形, 不起泡, 无较大和较多的凹底 | / | 外形完整, 花纹清晰或无花纹, 厚薄基本均匀, 不收缩, 不变形, 不起泡, 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 6.1 |
| 3 | 杂质 | / | 无正常视力可见的外来异物 | / | 各类饼干无正常视力可见的外来异物 | 符合 | GB/T 20980-2021 6.1 |
| 4 | 滋味与口感 | / | 具有产品应有的香味, 无异味, 口感酥脆 | / | 具有产品应有的香味, 无异味, 口感酥松或酥脆 | 符合 | GB/T 20980-2021 6.1 |
| 5 | 组织 | / | 断面结构呈多孔状, 细密, 无大孔洞 | / | 断面结构呈多孔状, 细密, 无大孔洞 | 符合 | GB/T 20980-2021 6.1 |
| 6 | 过氧化值(以脂肪计) | g/100g | 0.016 | 0.0010 | ≤0.25 | 符合 | GB 5009.227-2023 第一法 |
| 7 | 碱度(以碳酸钠计) | % | 0.28 | / | ≤0.4 | 符合 | GB/T 20980-2021 附录 B |
| 8 | 水分 | % | 1.03 | / | ≤4.0 | 符合 | GB 5009.3-2016 第一法 |
| 9 | 酸价(以脂肪计) | mg/g | 0.53 | 0.05 | ≤5 | 符合 | GB 5009.229-2016 第二法 |

检测结果:

| 序号 | 检测项目 | 单位 | 检测结果 | 检出限 | 技术要求 | 单项结论 | 检测方法 |
|----|------------------------|-------|---|-------------------|--|------|-------------------------------|
| 10 | 铅(以 Pb 计) | mg/kg | 未检出 | 定量 限: 0.04 | ≤0.5 | 符合 | GB 5009.12-2023 第一法 |
| 11 | 甜蜜素(以环 己基氨基磺酸 计) | g/kg | 未检出 | 定量 限: 0.03 | ≤0.65 | 符合 | GB 5009.97-2023 第一法 |
| 12 | 糖精钠(以糖 精计) | g/kg | 未检出 | 定量 限: 0.01 | 不得使用 | 符合 | GB 5009.28-2016 第一法 |
| 13 | 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 |
| 14 | 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 |
| 15 | 霉菌 | CFU/g | <10 | / | ≤50 | 符合 | GB 4789.15-2016 第一法 |
| 16 | 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 |
| 17 | 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 |
| 18 | 标签 | / | 符合 | / | 应符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 的要求 | 符合 | GB 7718-2011 GB 28050-2011 |
| 19 | 总砷(以 As 计) | mg/kg | 未检出 | 定量 限: 0.010 | / | / | GB 5009.11-2014 第一篇 第一法 |

标签审核结果:

| 序号 | 标签项目 | 审核标准条款 | 审核意见 |
|------|--------------------|---|------|
| 1 | 基本要求 | GB 7718-2011 3.1~3.11 | 符合 |
| 2 | 食品名称 | GB 7718-2011 4.1.2 | 符合 |
| 3 | 配料表 | GB 7718-2011 4.1.3 | 符合 |
| 4 | 配料的定量标示 | GB 7718-2011 4.1.4 | 符合 |
| 5 | 净含量和规格 | GB 7718-2011 4.1.5 | 符合 |
| 6 | 生产者、经销者的名称、地址和联系方式 | GB 7718-2011 4.1.6 | 符合 |
| 7 | 日期标示 | GB 7718-2011 4.1.7 | 符合 |
| 8 | 贮存条件 | GB 7718-2011 4.1.8 | 符合 |
| 9 | 食品生产许可证编号 | GB 7718-2011 4.1.9 | 符合 |
| 10 | 产品标准代号 | GB 7718-2011 4.1.10 | 符合 |
| 11 | 营养标签 | GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050-2011 | 符合 |
| 12 | 食用方法 | GB 7718-2011 4.4.2 | 符合 |
| 13 | 致敏物质 | GB 7718-2011 4.4.3 | 符合 |
| 以下空白 | | | |

- 备注:
1. 以上标签审核基于送审标签以及客户所提供的信息, CTI 华测不负责核实其真实性。
 2. 所审标签为电子版标签, 未审核字符高度及具体生产日期标示, 以实物印刷为准。
 3. 商品条码不在本次标签检验范围之内。
 4. 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。

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

样品标签图片

300g比利时彩盒尺寸: 长205×宽155×高50mm



食品名称: 焦糖饼干 **产品类型:** 酥性饼干

配料: 小麦粉、冰糖糖浆(冰糖、水)(22%)、食用植物油(棕榈油、菜籽油)、白砂糖、黄豆粉、肉桂粉、食用盐、碳酸氢钠。

食用方法: 开袋即食 **生产日期:** 标示于包装上

产品标准号: GB/T 20980 **保质期:** 12个月

贮存方法: 存放于阴凉干燥处, 避免阳光直射, 为保持饼干酥脆, 在开封后请把产品重新封好或存放于密封罐中。

致敏原成分: 含有小麦、大豆制品。此生产线也加工含有乳制品、蛋制品、花生制品和芝麻制品的产品。

| 营养成分表 | | |
|--------|--------|---------|
| 项目 | 每100克 | 营养素参考值% |
| 能量 | 1987千焦 | 24% |
| 蛋白质 | 5.2克 | 9% |
| 脂肪 | 16.2克 | 27% |
| -反式脂肪酸 | 0克 | |
| 碳水化合物 | 76.4克 | 25% |
| 钠 | 356毫克 | 18% |

注意:

- 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;
- 未经本公司批准, 不得部分复制本报告;
- 样品及相关信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责;
- 不得擅自使用检测结果进行不当宣传;
- 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。
- 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 ***

客户声称，同批次产品包括：

| 测试样品名称 | 样品规格 | 同材质其他产品规格 |
|--------|--------|---|
| 焦糖饼干 | 300g/盒 | 83g/包、300g*12 盒/箱、1kg/箱，3kg/箱，5kg/箱，78g/盒、100g/袋，112g/盒、135g/盒、220g/盒、400g/袋、500g/盒、1330g/盒 |

备注： 1. 以上内容是对报告编号 A2240366249101001C 的附加说明。