



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1706

检验报告

TEST REPORT



报告编号: F202310271678

样品受理号: 5058800-10

样品名称: 提拉米苏味夹心饼干

型号规格: 150 克

委托单位: 广东滨崎食品有限公司

广东省江门市质量计量监督检测所

(检验检测专用章)

2023 年 10 月 11 日



NO.F202310271678

广东省江门市质量计量监督检测所
检验报告

共 2 页第 1 页

样品名称 (型号、规格、商标、等级)	提拉米苏味夹心饼干 150 克	生产日期	2023-09-12
		出厂编号(批号)	——
		抽(送)样单号	5058800
		样品受理号	5058800-10
受检单位	——	检验类别	委托检验
生产单位	广东滨崎食品有限公司	样品数量	8 盒
委托单位	广东滨崎食品有限公司	抽样基数	——
抽样地点	——	抽(送)样日期	2023-09-25
来样方式/抽(送)样者	送样/黄肖琼	验讫日期	2023-10-11
检验依据	GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》； JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》； GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》； GB/T 20980-2021《饼干质量通则》； GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》； GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》； GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》； GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》； (其他检验依据见附注)		
判定依据	GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 7100-2015《饼干卫生标准》；		
检验结论	该样品共检 13 项，其中水分、碱度(以碳酸钠计)、总砷(以 As 计)项目为实测结果，其余所检项目符合判定依据的要求(详见下页)。 		
备注	(1)本次检验所检项目由委托方指定。 (2)委托方声称：①生产日期；②规格；③生产单位；④销售形式：150 克、14 克、43 克规格系列。		

批准：

李振球

李振球

审核：

陈颂伟

陈颂伟

主检：

唐楚夏

唐楚夏

地址：广东省江门市建设三路 48 号



防伪码：b3186de1fbcefbbc62





NO.F202310271678

广东省江门市质量计量监督检测所
检 验 报 告

共 2 页第 2 页

序号	检 验 项 目	单 位	标 准 要 求	检 验 结 果	单 项 评 价
1	感 官 要 求				合格
	色泽	—	具有产品应有的正常色泽	符合	
	滋味、气味	—	无异嗅，无异味	符合	
	状态	—	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	符合	
2	净含量	—	允许短缺量：6.8g (标注净含量：150g)	单件实际含量：159.4g	合格
3	水分	%	—	2.03	—
4	碱度(以碳酸钠计)	%	—	0.0550	—
5	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限：0.04mg/kg)	合格
6	总砷(以As计)	mg/kg	—	未检出 (定量限：0.040mg/kg)	—
7	酸价(以脂肪计) (KOH)	mg/g	≤5	0.60	合格
8	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.028	合格
9	菌落总数	CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	90; 80; 40; 20; 30	合格
10	大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	<10; <10; <10; <10; <10	合格
11	霉菌	CFU/g	≤50	<10	合格
12	沙门氏菌	/25g	n=5, c=0, m=0	0; 0; 0; 0; 0	合格
13	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10; <10; <10; <10; <10	合格

附注：

1. 试验地点(如与本报告地址不同)：_____
2. 委托单位地址：广东省江门市蓬江区棠下镇堡棠路 51 号 邮编：_____
3. 检验环境条件：按标准要求
4. 抽样程序(如适用)：_____
5. 样品特性及状态：完好无异常
6. 偏离标准方法的说明(如适用)：_____
7. 检验结果不确定度说明(如适用)：_____
8. 分包项目及分包方(如适用)：_____
9. 对检验报告若有异议，应于收到报告之日起十五日内向检验单位提出。
10. 检验结果栏中“/”表示项目未进行检验，“—”表示该项目不适用。
11. 菌落总数项目不在 CNAS 认可范围内。
12. 接检验依据栏：
 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》
 GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》；
 GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》；
 GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》；
 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》；



NO.F202310271678

广东省江门市质量计量监督检测所

检验报告

共 2 页第 2 页

序号	检验项目	单位	标准要求	检验结果	单项评价
1	感官要求				合格
	色泽	—	具有产品应有的正常色泽	符合	
	滋味、气味	—	无异嗅，无异味	符合	
	状态	—	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	符合	
2	净含量	—	允许短缺量：6.8g (标注净含量：150g)	单件实际含量：159.4g	合格
3	水分	%	—	2.03	—
4	碱度(以碳酸钠计)	%	—	0.0550	—
5	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限：0.04mg/kg)	合格
6	总砷(以As计)	mg/kg	—	未检出 (定量限：0.040mg/kg)	—
7	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	≤5	0.60	合格
8	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.028	合格
9	菌落总数	CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	90; 80; 40; 20; 30	合格
10	大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	<10; <10; <10; <10; <10	合格
11	霉菌	CFU/g	≤50	<10	合格
12	沙门氏菌	/25g	n=5, c=0, m=0	0; 0; 0; 0; 0	合格
13	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10; <10; <10; <10; <10	合格

附注：

1. 试验地点(如与本报告地址不同)：_____
2. 委托单位地址：广东省江门市蓬江区棠下镇堡棠路 51 号 邮编：_____
3. 检验环境条件：按标准要求
4. 抽样程序(如适用)：_____
5. 样品特性及状态：完好无异常
6. 偏离标准方法的说明(如适用)：_____
7. 检验结果不确定度说明(如适用)：_____
8. 分包项目及分包方(如适用)：_____
9. 对检验报告若有异议，应于收到报告之日起十五日内向检验单位提出。
10. 检验结果栏中“/”表示项目未进行检验，“—”表示该项目不适用。
11. 菌落总数项目不在 CNAS 认可范围内。
12. 接检验依据栏：
 - GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》
 - GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》；
 - GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》；
 - GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》；
 - GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》；