



检验报告

No: SW20243520

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)

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

湖南鼎誉检验检测股份有限公司



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

第1页 共5页

№: SW20243520

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王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王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	岳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	彭帅
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	2024-07-05
抽样基数	/	生产日期	20240704 12:46 G0401 XCH
检验类别	委托检验	检验日期	2024-07-05至2024-07-12
检验环境	温度18°C~22°C	检查封样人员	李志辉
检验依据	YJH(ZB)/JW-CCB-YLLL[B/1]《伊利酪酪杯产成品标准》 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》 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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 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 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》		
检验项目	巧克力制品:感官要求、净含量、水分、巧克力制品中巧克力的质量分数、细度、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、喹啉黄、霉菌、酵母、菌落总数、大肠菌群 韧性饼干:形态、色泽、滋味与口感、组织、净含量、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、碱度、铅(以Pb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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量(以SO ₂ 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)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、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、能量、蛋白质、脂肪、反式脂肪酸、碳水化合物、钠		
检验结论	该样品经检验,所检项目结果附后。  签发日期:2024年7月12日		
备注	1.本报告营养成分数据为该样品实测值,请按GB28050标准规定进行合理调整。2.仅对来样负责		

编制:

胡黎

审核:

李江

批准:

李江

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

第 2 页 共 5 页

No: SW20243520

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-巧克力制品	/	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	净含量-巧克力制品	g	10g/杯允许短缺量<0.9g/杯	10.0	JJF 1070-2005	符合
3	水分-巧克力制品	g/100g	/	0.35	GB 5009.3-2016 (第二法)	/
4	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
5	细度-巧克力制品	μm	/	17	GB/T 19343-2016 中附录 A	/
6	☆铅(以 Pb 计)-巧克力制品	mg/kg	≤0.5	未检出	GB 5009.12-2023(第二法) 定量限: 0.05mg/kg	符合
7	总砷(以 As 计)-巧克力制品	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
8	☆甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)-巧克力制品	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.97-2023(第一法) 定量限: 0.03g/kg	符合
9	糖精钠(以糖精计)-巧克力制品	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 检出限: 0.005g/kg	符合
10	☆喹啉黄-巧克力制品	g/kg	/	未检出	GB 5009.35-2023 检出限: 0.0005g/kg	/
11	霉菌-巧克力制品	CFU/g	/	<10	GB 4789.15-2016 (第一法)	/
12	酵母-巧克力制品	CFU/g	/	<10	GB 4789.15-2016 (第一法)	/
13	菌落总数-巧克力制品	CFU/g	/	<10	GB 4789.2-2022	/
14	大肠菌群-巧克力制品	CFU/g	/	<10	GB 4789.3-2016 (第二法)	/
				<10		
				<10		
				<10		
15	沙门氏菌-巧克力制品	/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		

<续下页>

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

No: SW20243520

第 3 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
16	☆形态-饼干	/	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
17	☆色泽-饼干	/	具有该产品应有的色泽	符合	GB/T 20980-2021 中 6.1	符合
18	☆滋味与口感-饼干	/	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
19	☆组织-饼干	/	断面结构有层次或呈多孔状	符合	GB/T 20980-2021 中 6.1	符合
20	净含量-饼干	g	15g/杯允许短缺量<1.3g/杯	15.2	JJF 1070-2005	符合
21	水分-饼干	%	≤4.0	0.70	GB 5009.3-2016(第一法)	符合
22	酸价(以脂肪计)(KOH)-饼干	mg/g	≤5	0.40	GB 5009.229-2016 (第二法)	符合
23	☆过氧化值(以脂肪计)-饼干	g/100g	≤0.25	0.015	GB 5009.227-2023(第一法)	符合
24	碱度-饼干	g/100g	/	0.11	GB/T 20980-2021 中 附录 B	/
25	☆铅(以 Pb 计)-饼干	mg/kg	≤0.5	未检出	GB 5009.12-2023(第二法) 定量限: 0.05mg/kg	符合
26	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 检出限: 0.005g/kg	符合
27	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 检出限: 0.005g/kg	符合
28	糖精钠(以糖精计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.28-2016 (第一法) 检出限: 0.005g/kg	符合
29	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.121-2016(第二法) 定量限: 0.005g/kg	符合

<续下页>

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

第 4 页 共 5 页

No: SW20243520

序号	检测项目	单位	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
30	☆甜蜜素 (以环己基氨基磺酸 计)-饼干	g/kg	≤0.65	未检出	GB 5009.97-2023(第一法) 定量限: 0.03g/kg	符合
31	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)-饼干	mg/kg	≤100	未检出	GB 5009.182-2017 (第二法) 定量限: 2mg/kg	符合
32	二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)-饼干	g/kg	≤0.1	0.00347	GB 5009.34-2022(第一法) 检出限 1mg/kg	符合
33	☆柠檬黄及其铝色淀 (以柠檬黄计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2023 检出限: 0.0005g/kg	符合
34	☆日落黄及其铝色淀 (以日落黄计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2023 检出限: 0.0005g/kg	符合
35	☆胭脂红及其铝色淀 (以胭脂红计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2023 检出限: 0.0005g/kg	符合
36	☆苋菜红及其铝色淀 (以苋菜红计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2023 检出限: 0.0003g/kg	符合
37	☆亮蓝及其铝色淀 (以亮蓝计)-饼干	g/kg	不得使用	未检出	GB 5009.35-2023 检出限: 0.0003g/kg	符合
38	☆脱氧雪腐镰刀菌烯 醇-饼干	μg/kg	/	未检出	GB 5009.111-2016 (第二法) 检出限: 100μg/kg	/
39	☆玉米赤霉烯酮-饼干	μg/kg	/	未检出	GB 5009.209-2016 (第一法) 检出限: 5μg/kg	/
40	☆赭曲霉毒素 A-饼干	μg/kg	/	未检出	GB 5009.96-2016 (第一法) 检出限: 0.3μg/kg	/
41	霉菌-饼干	CFU/g	≤50	<10	GB 4789.15-2016 (第一法)	符合
42	菌落总数-饼干	CFU/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10	GB 4789.2-2022	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
43	大肠菌群-饼干	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		

<续下页>

湖南鼎誉检验检测股份有限公司

检验报告

第 5 页 共 5 页

No: SW20243520

序号	检测项目	单位	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
44	沙门氏菌-饼干	/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		
45	金黄色葡萄球菌-饼干	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10	GB 4789.10-2016 (第二法)	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
46	☆包装-混合	/	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
47	☆能量-混合	kJ/100g	≤2568	2056	GB/Z 21922-2008	符合
48	蛋白质-混合	g/100g	≥5.1	6.2	GB 5009.5-2016 (第一法)	符合
49	脂肪-混合	g/100g	≤28.8	22.4	GB 5009.6-2016 (第一法)	符合
50	☆反式脂肪酸-混合	g/100g	≤0.3	0	GB 5009.257-2016	符合
51	☆碳水化合物-混合	g/100g	≥53.8	66.0	GB/Z 21922-2008	符合
52	钠-混合	mg/100g	≤298	192	GB 5009.91-2017 (第一法)	符合

<以下空白>



