

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1706

检验报告

TEST REPORT



报告编号: F202404283328

样品受理号: 5058813

样品名称: 草莓酸奶味夹心饼干

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)

2024年05月07日





NO.F202404283328

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) | 草莓酸奶味夹心饼干 150 克 | 生产日期 | 2024-03-11 |
| | | 出厂编号(批号) | —— |
| | | 抽(送)样单号 | 5058813 |
| | | 样品受理号 | 5058813 |
| 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 | 2024-04-24 |
| 来样方式/抽(送)样者 | 送样/黄肖琼 | 验讫日期 | 2024-05-07 |
| 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 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》 GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》。 (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 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 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》； | | |
| 检验结论 | 该样品共检 13 项，其中水分、碱度(以碳酸钠计)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。 | | |



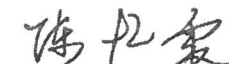
批准：


朱国军

审核：


陈颂伟

主检：


陈忆霞

地址：广东省江门市建设三路 48 号



防伪码：629126a77f5f6f82df





NO.F202404283328

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：159.6g | 合格 |
| 3 | 水分 | % | — | 1.74 | — |
| 4 | 碱度(以碳酸钠计) | % | — | 0.194 | — |
| 5 | 铅(以Pb计) | mg/kg | ≤ 0.5 | 0.041 | 合格 |
| 6 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | mg/g | ≤ 5 | 0.36 | 合格 |
| 7 | 过氧化值(以脂肪计) | g/100g | ≤ 0.25 | 0.016 | 合格 |
| 8 | 二氧化硫残留量(以SO ₂ 计) | g/kg | ≤ 0.1 | 未检出 (定量限：10mg/kg) | 合格 |
| 9 | 菌落总数 | CFU/g | n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ | 20; 50; 55; 30; 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棠棠路 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. 铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量(以SO₂计)、菌落总数项目不在CNAS认可范围内。
12. 接检验依据栏：
 - GB 5009.34-2022《食品安全国家标准食品中二氧化硫的测定》
 - 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 4789.4-2016《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》
 - 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》