



检验检测报告

样品名称: 苏格华夫蛋糕

委托单位: 盐津铺子食品股份有限公司

生产单位: 盐津铺子食品股份有限公司

检验类别: 委托检验



湖南韧之检测技术有限公司

Hunan Renzhi Testing Technology Co., Ltd.



注 意 事 项

1. 检验检测报告无检验检测单位公章或“检验检测专用章”无效。
2. 未经本检测机构批准，不可部分复制报告。复印检验检测报告未重新加盖检验检测单位公章或“检验检测专用章”无效。
3. 检验检测报告涂改、删减无效，无主检、审核、批准人签章无效，无骑缝章无效。
4. 委托检验检测，仅对来样负责。检验结论是根据检验依据对所检项目得出，不代表未经检验的项目或功能符合要求。
5. 对检验检测报告若有异议，请于收到报告之日起7个工作日内以书面形式向检验检测单位提出，逾期不予受理。
6. 未经本单位书面同意，检验检测报告不得擅自用于任何不当宣传。
7. 检验样品由委托单位送样时，样品及相关信息均由委托方提供，我公司仅对收样样品的检验/检测结果负责，不对样品及相关信息的真实性负责。
8. ※号检测项目为分包项目；#号检测项目为仅通过检验检测机构资质认定项目。

地址：长沙市浏阳经开区健安大道8号

邮政编码：410329

电话（传真）：0731-84659315

湖南韧之检测技术有限公司

检验检测报告

样品名称	苏格华夫蛋糕	标称商标	/
规格型号	称重计量	生产日期/批号	20231127
质量等级	/	检验类别	委托检验
委托单位	盐津铺子食品股份有限公司	样品数量	2kg (内含 50 个独立包装袋)
委托单位地址	湖南浏阳生物医药工业园	收样日期	20231128
标称生产单位	盐津铺子食品股份有限公司	样品状况	常温、固体样品、包装完好、样品未见异常
标称生产单位地址	湖南浏阳生物医药工业园	送样人及联系方式	董浩玲 13808484723
检测日期	20231128-20231205	检查封样人员	杨波
检验项目	感官、酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计) 等 16 项。		
检验依据	GB/T 20977-2007 《糕点通则》 GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 GB 31607-2021 《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》 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》		
检验结论	经检验, 所检项目符合 GB/T 20977-2007、GB 7099-2015、GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 29921-2021、GB 31607-2021、GB 7718-2011、GB 28050-2011 要求。 (检验检测专用章) 签发日期: 2023年12月08日		
备注	标签项目仅对产品标识标签的完整性进行核查, 不包括对产品的实物与标识标签内容真实性的核查。		



批准: 王玖林

审核: 杨波 编制: 曾柳虹

湖南韧之检测技术有限公司

检验检测报告

第2页, 共4页

序号	检测项目	标准要求	实测值	单项结论	检测方法	
1	标签	食品名称	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.2 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		配料表(包括配料的定量标示)	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.3&4.1.4 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		净含量和规格	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.5 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		生产者、经销者的名称、地址和联系方式	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.6 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		日期标示	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.7 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		贮存条件	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.8 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		食品生产许可证编号	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.9 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
		产品标准代号	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.10 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011
	营养标签	应符合 GB 7718-2011 中 4.1.11.3 和 GB 28050-2011 的标准要求	符合	符合	GB 7718-2011 GB 28050-2011	

湖南韧之检测技术有限公司

检验检测报告

第3页, 共4页

序号	检测项目	单位	标准要求	实测值	单项结论	检测方法	
2	感官	形态	/	外形整齐, 底部平整, 无霉变, 无变形, 具有该品种应有的形态特征	外形整齐, 底部平整, 无霉变, 无变形, 具有该品种应有的形态特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
		色泽	/	表面色泽均匀, 具有该品种应有的色泽特征	表面色泽均匀, 具有该品种应有的色泽特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
		组织	/	无不规则大空洞。无糖粒, 无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀, 皮馅比例适当, 馅料分布均匀, 馅料细腻, 具有该品种应有的组织特征	无不规则大空洞。无糖粒, 无粉块。具有该品种应有的组织特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
		滋味与口感	/	味纯正, 无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征	味纯正, 无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征	符合	GB/T 20977-2007 5.1
		杂质	/	无可见杂质	无可见杂质	符合	GB/T 20977-2007 5.1
3	酸价 (以脂肪计) (KOH)	mg/g	≤5	0.56	符合	GB 5009.229-2016 第二法	
4	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.0046	符合	GB 5009.227-2016 第一法	
5	菌落总数	CFU/g	n=5 c=2 m=10000 M=100000	<10, <10, <10, <10, <10	符合	GB 4789.2-2022	

用

湖南韧之检测技术有限公司

检验检测报告

第4页, 共4页

序号	检测项目	单位	标准要求	实测值	单项结论	检测方法
6	大肠菌群	CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=100	<10, <10, <10, <10, <10	符合	GB 4789.3-2016 第二法
7	霉菌	CFU/g	≤150	<10	符合	GB 4789.15-2016 第一法
8	沙门氏菌	/25g	n=5 c=0 m=0	未检出, 未检 出, 未检出, 未检出, 未检 出	符合	GB 4789.4-2016
9	金黄色葡萄 球菌	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10, <10, <10, <10, <10	符合	GB 4789.10-2016 第二法
10	铅 (以 Pb 计)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量 限 0.04)	符合	GB 5009.12-2017 第一法
11	脱氢乙酸及 其钠盐 (以 脱氢乙酸 计)	g/kg	≤0.5	0.368	符合	GB 5009.121- 2016 第二法
12	山梨酸及其 钾盐 (以山 梨酸计)	g/kg	≤1.0	0.256	符合	GB 5009.28-2016 第一法
13	丙二醇	g/kg	≤3.0	0.491	符合	GB 5009.251- 2016 第一法
14	干燥失重	%	≤42.0	17.7	符合	GB 5009.3-2016 第一法
15	蛋白质	%	≥4.0	7.18	符合	GB 5009.5-2016 第一法
16	总糖	%	≤42.0	23.6	符合	GB/T 20977-2007 附录 A

****报告结束****