

防伪码：88537788



No: S240900341



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0468

检 验 报 告

TEST REPORT

样品名称：送福到家 低糖饼点

型号规格：680克/盒

委托单位：东莞徐记食品有限公司

检验类别：型式试验



广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验检测专用章



使用前，请扫码确认。

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

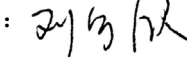
(电子版)

No: S240900341

样品信息	样品名称	送福到家 低糖饼点			商标	徐福记
	型号/规格/颜色	680克/盒			等级	-----
	生产单位及地址	东莞徐记食品有限公司 广东省东莞市东城街道狮长路29号			生产日期/批号	20240813P
委托单位及联系方式		东莞徐记食品有限公司 广东省东莞市东城街道狮长路29号			检验类别	型式试验
样品数量	6盒	单号	C24090336	来样方式	送样	
样品状况	完好	接样日期	2024-09-04	验讫日期	2024-09-13	
检验依据	见检验结果。					
判定依据	GB/T 20980-2021《饼干质量通则》 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》 GB/T 20977-2007《糕点通则》 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	该样品经检验，所检项目符合GB/T 20980-2021《饼干质量通则》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20977-2007《糕点通则》、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。  签发日期: 2024年09月13日					
备注	-----					

批准: 
赖毅东

审核: 
熊珺

编制: 
刘可欣

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341

序号	检验项目	单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法	
1	食品标签	食品名称	---	GB 7718-2011	符合要求	合格	GB 7718-2011
		配料清单	---		符合要求		
		配料定量	---		符合要求		
		净含量/规格	---		符合要求		
		制造者/经销者的名称	---		符合要求		
		制造者/经销者的地址及联系方式	---		符合要求		
		日期标示	---		符合要求		
		产品标准号	---		符合要求		
		保质期	---		符合要求		
		产地	---		符合要求		
		贮存条件	---		符合要求		
		食品生产许可证编号	---		符合要求		
基本要求	---		符合要求				
2	食品营养标签	能量及NRV%	---	GB 28050-2011	符合要求	合格	GB 28050-2011
		能量的允许误差范围	---		符合要求		
		蛋白质及NRV%	---		符合要求		
		蛋白质的允许误差范围	---		符合要求		
		脂肪及NRV%	---		符合要求		



广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

№: S240900341

序号	检验项目	单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
2	食品营养标签	脂肪的允许误差范围	---	符合要求		
		碳水化合物及NRV%	---	符合要求		
		碳水化合物的允许误差范围	---	符合要求		
		糖含量	---	符合要求		
		糖的允许误差范围	---	符合要求		
		钠及NRV%	---	符合要求		
		钠的允许误差范围	---	符合要求		
		标示内容的顺序	---	符合要求		
		基本要求	---	符合要求		
	营养声称	---	符合要求			
3	单件定量包装商品允许短缺量	g	≥-15	7.7 1.5 20.7	合格	JJF 1070-2005
香葱味低糖苏打饼						
4	形态	---	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。特殊加工品种表面或中间允许有可食颗粒存在（如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等）	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
5	色泽	---	具有该产品应有的色泽	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
6	滋味与口感	---	具有该产品应有的香味，无异味，口感酥松或松软	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1



广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341

序号	检验项目	单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
7	组织	——	断面结构呈多孔状, 细密, 无大孔洞	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
8	外来异物	——	正常视力无可见外来异物	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
9	水分	%	≤5.0	2.44	合格	GB 5009.3-2016 (第一法)
10	酸度 (以乳酸计)	%	≤0.4	0.179	合格	GB 12456-2021 (第三法)
11	酸价 (以脂肪计) (KOH)	mg/g	≤5	0.70	合格	GB 5009.229-2016 (第二法)
12	过氧化值 (以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.0015	合格	GB 5009.227-2023 (第一法)
13	二氧化硫残留	g/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.010)	合格	GB 5009.34-2022 (第一法)
14	菌落总数	CFU/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	30 10 <10 45 20	合格	GB 4789.2-2022
15	大肠菌群	CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.3-2016 (第二法)
16	霉菌	CFU/g	≤50	<10	合格	GB 4789.15-2016 (第一法)
17	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	合格	GB 4789.4-2024
18	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.10-2016 (第二法)
19	铅 (Pb)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05)	合格	GB 5009.12-2023 (第二法)
20	环己基氨基磺酸钠	g/kg	≤0.65	未检出 (定量限: 0.03)	合格	GB 5009.97-2023 (第二法)

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

№: S240900341

序号	检验项目		单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
21	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)		g/kg	≤0.6	未检出 (定量限: 0.002)	合格	GB 5009.140-2023
22	糖精钠		g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
23	苯甲酸		g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
24	铝的残留量(干样品, 以Al计)		mg/kg	≤100	未检出 (定量限: 2)	合格	GB 5009.182-2017(第二法)
25	山梨酸		g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
26	能量	标示值: 2079	kJ/100g	≤2495	2061	合格	GB/Z 21922-2008中2.2.3
27	蛋白质	标示值: 10.1	g/100g	≥8.1	10.6	合格	GB 5009.5-2016(第一法)
28	脂肪	标示值: 22.1	g/100g	≤26.5	21.7	合格	GB 5009.6-2016(第二法)
29	碳水化合物	标示值: 64.1	g/100g	≥51.3	63.4	合格	GB/Z 21922-2008中2.2.8
30	糖	标示值: 2.8	g/100g	≤3.4	1.8	合格	GB 5009.8-2023第一法
31	钠	标示值: 620	mg/100g	≤744	677	合格	GB 5009.91-2017(第一法)
鸡蛋味低糖鸡蛋煎饼							
32	形态	---	---	外形基本完整, 特殊加工产品有可食颗粒存在	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
33	色泽	---	---	具有产品应有的色泽	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
34	滋味与口感	---	---	具有品种应有的香味, 无异味, 口感硬脆、酥脆或酥松	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
35	外来异物	---	---	正常视力无可见外来异物	符合要求	合格	GB/T 20980-2021中6.1
36	水分	---	%	≤5.5	2.05	合格	GB 5009.3-2016(第一法)
37	碱度(以碳酸钠计)	---	%	≤0.3	0.06	合格	GB/T 20980-2021附录B

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341

序号	检验项目	单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
38	酸价 (以脂肪计) (KOH)	mg/g	≤5	3.3	合格	GB 5009.229-2016 (第二法)
39	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	≤0.25	<0.001	合格	GB 5009.227-2023 (第一法)
40	二氧化硫残留	g/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.010)	合格	GB 5009.34-2022(第一法)
41	菌落总数	CFU/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	50 65 50 110 40	合格	GB 4789.2-2022
42	大肠菌群	CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.3-2016 (第二法)
43	霉菌	CFU/g	≤50	<10	合格	GB 4789.15-2016(第一法)
44	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	合格	GB 4789.4-2024
45	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.10-2016 (第二法)
46	铅(Pb)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05)	合格	GB 5009.12-2023 (第二法)
47	环己基氨基磺酸钠	g/kg	≤0.65	未检出 (定量限: 0.03)	合格	GB 5009.97-2023 (第二法)
48	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	g/kg	≤0.6	未检出 (定量限: 0.002)	合格	GB 5009.140-2023
49	糖精钠	g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016 (第一法)
50	苯甲酸	g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016 (第一法)
51	铝的残留量 (干样品, 以Al计)	mg/kg	≤100	4.17	合格	GB 5009.182-2017(第二法)

检测合格

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341

序号	检验项目		单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
52	山梨酸		g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
53	能量	标示值: 1685	kJ/100g	≤2022	1781	合格	GB/Z 21922-2008中2.2.3
54	蛋白质	标示值: 7.9	g/100g	≥6.3	8.3	合格	GB 5009.5-2016(第一法)
55	脂肪	标示值: 6.7	g/100g	≤8.0	6.5	合格	GB 5009.6-2016(第二法)
56	碳水化合物	标示值: 82.4	g/100g	≥65.9	82.3	合格	GB/Z 21922-2008中2.2.8
57	糖	标示值: 1.8	g/100g	≤2.2	0	合格	GB 5009.8-2023第一法
58	钠	标示值: 198	mg/100g	≤238	177	合格	GB 5009.91-2017(第一法)
原味低糖鸡蛋仔							
59	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	符合要求	合格	——
60	色泽	——	——	表面色泽均匀,具有该品种应有的色泽特征	符合要求	合格	——
61	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	符合要求	合格	——
62	滋味和口感	——	——	味纯正,无异味,具有该品种应有的风味和口感特征	符合要求	合格	——
63	杂质	——	——	无可见杂质	符合要求	合格	——
64	干燥失重	——	%	≤42.0	4.65	合格	GB 5009.3-2016(第一法)
65	粗脂肪	——	%	≤34.0	9.0	合格	GB 5009.6-2016(第一法)
66	总糖	——	%	≤40.0	2.7	合格	GB/T 20977-2007(附录A)
67	酸价(以脂肪计)(KOH)	——	mg/g	≤5	2.8	合格	GB 5009.229-2016(第二法)

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341

序号	检验项目	单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
68	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.025	合格	GB 5009.227-2023(第一法)
69	菌落总数	CFU/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.2-2022
70	大肠菌群	CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.3-2016(第二法)
71	霉菌	CFU/g	≤150	<10	合格	GB 4789.15-2016(第一法)
72	致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	沙门氏菌	/25g n=5 c=0 m=0	未检出 未检出 未检出 未检出	合格	GB 4789.4-2024
		金黄色葡萄球菌	CFU/g n=5 c=1 m=100 M=1000	<10 <10 <10 <10 <10	合格	GB 4789.10-2016(第二法)
73	铅(Pb)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.05)	合格	GB 5009.12-2023(第二法)
74	铝的残留量(干样品,以Al计)	mg/kg	≤100	3.08	合格	GB 5009.182-2017(第二法)
75	环己基氨基磺酸钠	g/kg	≤1.6	未检出 (定量限: 0.03)	合格	GB 5009.97-2023(第二法)
76	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.002)	合格	GB 5009.140-2023
77	糖精钠	g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
78	苯甲酸	g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
79	山梨酸	g/kg	≤1.0	未检出 (定量限: 0.01)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
80	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	g/kg	≤2.5	未检出 (定量限: 0.10)	合格	GB 5009.120-2016(第二法)
81	丙二醇	g/kg	≤3.0	0.777	合格	GB 5009.251-2016(第一法)

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341

序号	检验项目		单位符号	标准要求	检验结果	单项评价	检验方法
82	能量	标示值: 1623	kJ/100g	≤1948	1783	合格	GB/Z 21922-2008中2.2.3
83	蛋白质	标示值: 9.1	g/100g	≥7.3	9.4	合格	GB 5009.5-2016(第一法)
84	脂肪	标示值: 10.2	g/100g	≤12.2	9.0	合格	GB 5009.6-2016(第一法)
85	碳水化合物	标示值: 77.9	g/100g	≥62.3	75.9	合格	GB/Z 21922-2008中2.2.8
86	糖	标示值: 2.5	g/100g	≤3.0	1.1	合格	GB 5009.8-2023第一法
87	钠	标示值: 249	mg/100g	≤299	222	合格	GB 5009.91-2017(第一法)

检验结果说明	<ol style="list-style-type: none">1. 检验地点: 松山湖本部2. 碳水化合物为包括膳食纤维的总碳水化合物。3. 营养成分的检验数据按GB 28050-2011修约。4. 标签审核仅针对产品标签的完整性、规范性进行核查, 不负责核实其真实性。
实验室地址	松山湖本部: 广东省东莞市松山湖科技产业园区工业南路2号 长安分地点: 广东省东莞市长安镇莲湖路10号 石碣分地点: 广东省东莞市石碣镇崇焕中路183号石碣华科城创新科技园四楼 东城分地点: 广东省东莞市东城区同沙科技园广汇工业区2号楼 新竹路分地点: 广东省东莞市松山湖新竹路4号12栋502室 石排分地点: 广东省东莞市石排镇石排龙田路6号
注意事项	<ol style="list-style-type: none">1. 报告无编制/主检、审核、批准人签字, 或涂改, 或未加盖检验检测专用章无效。2. 未经本机构书面批准, 不得复制(全文复制除外)检验报告。3. 委托送检的样品, 其检测数据、结果仅证明样品所检测项目的符合性情况。未经本机构同意, 委托方不得擅自使用检测结果进行不当宣传。4. 委托送检的样品信息由委托方提供, 本机构不对其真实性及完整性负责。5. 报告更改后, 已发出的电子版报告、报告的扫描件将不被追回, 委托方有义务将更改后的报告提供给使用原报告的相关方。6. 除非委托方注明选择的判定规则, 否则在报告中做出与标准或规范的符合性声明时, 将不考虑测量不确定度的影响(法律法规、标准或规范中已包含的除外)。7. 委托方自收到报告之日起, 在相应期限内没有提出异议的, 视为认可该报告结果。(各类报告的异议期: 农产品类5日, 食品类7日, 其它工业产品15日)

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341



蔡松林 王心章

广东省东莞市质量监督检测中心

Guangdong Dongguan Quality Supervision & Testing Center

检验报告

No: S240900341



以下空白

福记

温馨提示

报告真伪查询方法：请用手机微信“扫一扫”报告封面右下角二维码，进入“DQT报告查询系统”并按使用说明操作；或请登陆本中心官方网站 <https://www.gddqt.com/>，在网站首页右方或底部找到“查询报告”栏目，下拉选择“报告防伪查询”，输入待查询的检验报告编号和防伪码，点击提交即可查询。对已发出的电子版报告，委托方或相关方应通过扫描报告封面右下角二维码，查询获取报告的最新状态。

东莞质检中心简介

广东省东莞市质量监督检测中心（以下简称“东莞质检”）成立于1987年，已通过CMA实验室资质认定，获中国合格评定国家认可委员会（CNAS）认可，是国家科研创新和质量基础设施平台。东莞质检已建成半导体光源产品、信息技术设备、纸制品、模具产品、智能加工装备等五个国家质检中心，家具、服装、食品、毛织品、光电产品、信息传输线缆产品、文教体育用品、太阳能产品、塑料皮革、包装产品、珠宝首饰、电子信息配件、智能制造装备、生态家居产品、印刷制品等十五个省级检验站，服务能力基本覆盖了东莞市产业检测需求，得到社会各界的普遍认可。

多年来，东莞质检坚持以科学评定质量、以匠心坚守底线，带领着一支以科技领军人才为核心的高素质团队全天候捍卫产品质量安全，在企业 and 市场间传递信任，提升企业的质量竞争力，服务产业高质量发展，为政府质量监督、企业质量管理、地方经济发展提供了强有力的技术支撑，为品质生活保驾护航。

DQT,放心的伙伴!



了解更多资讯，请关注我们

地址：广东省东莞市松山湖科技产业园区工业南路2号
Add:NO.2,Gongye South Road,Songshan Lake Sci-Tech
Industrial Park,Dongguan,Guangdong,China.
邮编/P.C.:523808
总机/Tel:0769-23071111
报告查询/Tel:0769-23071111-1103
网址/Web:WWW.GDDQT.COM