

报告编号: A2250018769136002C



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12501

检测报告

Test Report

样品名称: 手撕蟹味柳(香辣味)

委托单位: 福建省力诚食品有限公司

检测类型: 委托检验



厦门市华测检测技术有限公司
Centre Testing International(Xiamen)Co.,Ltd.



www.cti-cert.com

验证码: 9923

检测报告

报告编号: A2250018769136002C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	手撕蟹味柳(香辣味)	CTI 样品编号	XR04597002
	商标	力诚	规格	26 克/支
	生产日期	20250326	批号	/
	样品数量	1.3kg	样品状态	完好
	生产商	福建省力诚食品有限公司		
	生产商地址	福建省泉州市晋江市经济开发区(五里园)灵智路 8 号		
客户信息	委托单位	福建省力诚食品有限公司		
	委托单位地址	晋江市经济开发区(五里园)灵智路 8 号		
检测信息	样品接收日期	2025 年 04 月 01 日	样品检测日期	2025 年 04 月 01 日 ~ 2025 年 04 月 09 日
	检测项目	详见检测结果页		
	检测依据	GB 2760-2024《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》,Q/FJLC 0001S-2025《风味鱼糜制品》		
检测结论	经检测,所检项目符合 Q/FJLC 0001S-2025《风味鱼糜制品》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。 (检验检测专用章) 批准日期: 2025 年 04 月 09 日 检验检测专用章 35020510056925 (2)			
备注	——			

编制: 王心怡

审核: 赵淑媛

批准: 陈东海

厦门市华测检测技术有限公司

授权签字人: 陈东海

公司地址: 厦门市海沧区新乐东路 9 号 3 号楼 301 室

实验室地址: 厦门市海沧区新乐东路 9 号 2 号楼 401 室

检测报告

报告编号: A2250018769136002C

第 3 页 共 4 页

检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	氯化物(以 Cl ⁻ 计)	g/100g	0.97	定量限: 0.008	≤20	符合	GB 5009.44-2016 第三法
2	水分	g/100g	66.9	/	≤85	符合	GB 5009.3-2016 第一法
3	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.005	≤0.1	符合	GB 5009.15-2023 第二法
4	铬(以 Cr 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.2	≤2.0	符合	GB 5009.123-2023 第二法
5	甲基汞(以 Hg 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	<0.5	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	无机砷(以 As 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.04	≤0.1	符合	GB 5009.11-2024 第一篇 第一法
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.03	不得使用	符合	GB 5009.97-2023 第二法
9	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.005	不得使用	符合	GB 5009.121-2016 第二法
10	N-二甲基亚硝酸胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.00	≤4.0	符合	GB 5009.26-2023 第一法
11	多氯联苯	μg/kg	未检出	定量限: 0.5	≤20	符合	GB 5009.190-2014 第二法
12	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2024
以下空白							

备注: 1. Q/FJLC 0001S-2025 由委托单位提供。
2. 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。



检测报告

报告编号: A2250018769136002C

第 4 页 共 4 页

3. 采样方案系数:

n: 同一批次产品应采集的样品件数

c: 最大可允许超出 m 值的样品数

m: 微生物指标最高安全限量值。

4. 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有 $\leq c$ 个样品其相应微生物指标检验值大于 m 值。

5. 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷, 该数值为总砷检测结果。

6. 对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞, 该数值为总汞检测结果。

声明:

1. 报告无批准人签字、检验检测专用章及报告骑缝章, 或经涂改, 以及复印报告未加盖红色检验检测专用章均视作无效。
2. 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。
3. 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责。
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 如果对检测结果有异议, 请于收到报告之日起 7 个工作日内提出, 逾期不予受理。
6. 扫描报告首页二维码, 或登陆官方网站 <https://mycti.cti-cert.com> 输入报告编号和报告首页验证码, 即可查询报告真伪; 如有疑问, 请联系邮箱: fdd.checkreport@cti-cert.com。

*** 报告结束 ***

CTI 华测检测

依据 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，Q/FJLC 0001S-2025《风味鱼糜制品》，对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	具有该产品应有的色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	Q/FJLC 0001S-2025
2	杂质	/	无正常视力可见的外来杂质	/	无正常视力可见的外来杂质	符合	Q/FJLC 0001S-2025
3	滋味及气味	/	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	/	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	符合	Q/FJLC 0001S-2025
4	组织形态	/	具有该产品正常的形状和组织状态，无霉变、无虫蛀	/	具有该产品正常的形状和组织状态，无霉变、无虫蛀	符合	Q/FJLC 0001S-2025
5	纳他霉素	g/kg	未检出	0.00014	不得使用	符合	GB 5009.286-2022

备注：

1.以上检测项目因无法取得资质认定，仅供科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发等目的使用。

2. Q/FJLC 0001S-2025 由委托单位提供。

3.委托方声称该产品还具有以下规格，见下表：

测试样品名称	样品规格	同材质其他产品规格
手撕蟹味柳（香辣味）	26 克/支	780 克/盒、30 克/袋、52 克/袋

4. 以上内容是对报告编号 A2250018769136002C 的附加说明。