



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12501

检测报告

Test Report

样品名称: 手撕蟹柳(原味)

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

检验检测专用章
(2)
35020510056925



验证码: DB57

检测报告

报告编号: A2230685265103002C

第 2 页 共 4 页

样品信息	样品名称	手撕蟹柳(原味)	CTI 样品编号	XQ00190002
	样品商标	力诚	样品规格	45 克/支
	生产日期	20240102	批号	/
	样品数量	1.215kg	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	2024 年 01 月 04 日	样品检测日期	2024 年 01 月 04 日~ 2024 年 01 月 17 日
	检测项目	详见检测结果页		
	检测依据	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》,Q/FJLC 0001S-2023《风味鱼糜制品》,GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》,GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》		
检测结论	经检测,所检项目符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,Q/FJLC 0001S-2023《风味鱼糜制品》,GB 2760-2014《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: 2024 年 01 月 17 日 检验检测专用章 35020510056925 (2)			
备注	-----			

编制:

五名小名

审核:

李年英

批准:

陈东海

授权签字人: 陈东海

厦门市华测检测技术有限公司

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: A2230685265103002C

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	1.18	定量限: 0.008	≤20	符合	GB 5009.44-2016 第三法
2	水分	g/100g	71.8	/	≤75	符合	GB 5009.3-2016 第一法
3	镉(以 Cd 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.003	≤0.1	符合	GB 5009.15-2014
4	铬(以 Cr 计)	mg/kg	0.10	定量限: 0.03	≤2.0	符合	GB 5009.123-2014
5	甲基汞(以 Hg 计)	mg/kg	0.015	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法
6	铅(以 Pb 计)*1	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	<0.5	符合	GB 5009.12-2017 第二法
7	无机砷(以 As 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.040	≤0.1	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第二法
8	纳他霉素	mg/kg	未检出	定量限: 0.48	不得使用	符合	GB 5009.286-2022
9	N-二甲基亚硝胺	μg/kg	未检出	定量限: 1.0	≤4.0	符合	GB 5009.26-2016 第一法
10	多氯联苯	μg/kg	未检出	定量限: 0.5	≤20	符合	GB 5009.190-2014 第二法
11	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 4789.4-2016
以下空白							

备注:

- *1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
- Q/FJLC 0001S-2023 由委托单位提供。
- 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
- 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: 微生物指标可接受水平的限量值。

未有效
印章
925

检测报告

报告编号: A2230685265103002C

第 4 页 共 4 页

5. 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。
6. 甲基汞依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定先测试总汞; 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 该数值为总汞检测结果。
7. 无机砷依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定先测试总砷; 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 该数值为总砷检测结果。

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

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 Q/FJLC 0001S-2023 《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	/	具有产品应有的色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	Q/FJLC 0001S-2023
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-2023
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-2023
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-2023

备注: 1. Q/FJLC 0001S-2023 由委托单位提供。

2. 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
手撕蟹柳(原味)	45 克/支	10 克/支、20 克/支、92 克/袋、102 克/袋、102 克(5 联排)、105 克/袋、200 克/盒、250 克/盒、400 克/盒、480 克/盒、500 克/盒、675 克/盒、3 千克/袋、散装称重