



中国认可
检测
TESTING
CNAS L2575

编号：25S003902

检验报告

样品名称： 酱卤鸭腿
型号规格： 85g/袋
委托单位： 无穷食品制造(广东)有限公司
检验类别： 委托检验



广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站



说 明

1. 检验报告无检验单位检验检测专用章或公章无效。
2. 未经本站的书面批准不得部分复制检验报告，全部复制检验报告而报告封面未重新加盖红色检验检测专用章或公章的无效。
3. 检验报告涂改无效。
4. 对检验报告有异议，应于接到检验报告之日起七个工作日内向检验单位提出书面意见，逾期未提出异议的，视为承认检验报告。
5. 检验报告无检验、审核、批准人签字或盖章，则无效。
6. 委托检验结果仅对来样负责。未经检验机构同意，委托人不得擅自使用检验结果进行不当宣传。

地 址：广东省广州市番禺区南村镇新基村(开发综合楼)

邮 编：511442

电话(含区号)：020-84225131、89239940

传真(含区号)：020-89239012

E-mail: gdfqsis@gdfqsis.cn

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 1 页

编号：25S003902

样品名称	酱卤鸭腿		
受理编号	2025-3573	标称商标	无穷
型号规格	85g/袋	生产日期/批号	2025-05-10/ 202505101QW
标称生产单位	无穷食品制造(广东)有限公司		
标称生产单位地址	饶平县钱东镇上浮山村高堂大道东侧埔心片		
委托单位	无穷食品制造(广东)有限公司		
委托单位地址	广东省潮州市饶平县钱东镇上浮山村无穷食品有限公司新厂 2 号门		
样品数量	12 袋	样品状况	无异常
样品来源	邮寄	包装方式	预包装
收样日期	2025-05-14	验讫日期	2025-05-22
检验项目	净含量、外观、色泽等 37 项。		
判定依据	1、国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》 2、产品明示质量要求 3、GB/T 23586—2022《酱卤肉制品质量通则》 4、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 5、GB 2726—2016《食品安全国家标准 熟肉制品》 6、GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 7、GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 8、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》食品整治办[2008]3 号 9、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》整顿办函(2011)1 号 10、GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 11、GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》		

批准：
授权签字人

许佩勤

审核：

邹晓莹

检验：

凌育昕

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 2 页

编号：25S003902

检验结论	经检验，该样品所检项目符合国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》、产品明示质量要求、GB/T 23586—2022、GB 2762—2022、GB 2726—2016、GB 29921—2021、GB 2760—2024、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》食品整治办[2008]3 号、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》整顿办函(2011)1 号、GB 1718—2011 和 GB 28050—2011 要求。
备注	饱和脂肪和糖项目仅提供检验数据。



批准：
授权签字人

许佩勤

审核：

邹晓莹

检验：

凌育昕

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 3 页

编号: 25S003902

序号	检验项目	检验依据	标准值(酱卤禽肉类)	实测值	单项判定
1	净含量, g	JJF 1070-2023 以质量(重量)单位标注净含量商品的计量检验方法	产品标示值,85	104	符合
2	外观	GB/T 23586-2022 8.1 外观	具有产品固有的外观	具有该产品固有的外观	符合
3	色泽	GB/T 23586-2022 8.1 色泽	具有产品固有的色泽	具有该产品固有的色泽	符合
4	组织状态	GB/T 23586-2022 8.1 组织状态	具有产品应有的组织形态	具有该产品应有的组织形态	符合
5	风味	GB/T 23586-2022 8.1 风味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	具有该产品应有的滋味、气味, 无异味	符合
6	杂质	GB/T 23586-2022 8.1 杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	符合
7	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 第一法 直接干燥法	≤70.0	51.2	符合
8	铅(以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2023 第二法 电感耦合等离子体质谱法	≤0.3	未检出(定量限: 0.05mg/kg)	符合
9	镉(以 Cd 计), mg/kg	GB 5009.15-2023 第二法 电感耦合等离子体质谱法	≤0.1	未检出(定量限: 0.005mg/kg)	符合
10	总砷(以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2024 第一篇 第二法 电感耦合等离子体质谱法	≤0.5	0.00565	符合
11	N-二甲基亚硝胺, μg/kg	GB 5009.26-2023 第二法 QuEChERS-气相色谱-质谱/质谱法	≤3.0	未检出(定量限: 0.50μg/kg)	符合

检验:

凌育昕

审核:

邹晓莹

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 4 页

编号: 25S003902

序号	检验项目	检验依据	标准值(酱卤禽肉类)	实测值	单项判定
12	铬(以 Cr 计), mg/kg	GB 5009.123-2023 第二法 电感耦合等离子体质谱法	≤1.0	未检出(定量限: 0.2mg/kg)	符合
13	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	<10 <10 <10 <10 <10	符合
14	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法 大肠菌群平板计数法	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	符合
15	沙门氏菌, /25g	GB 4789.4-2024	n=5 c=0 m=0	未检出 未检出 未检出 未检出	符合
16	金黄色葡萄球菌, CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法 金黄色葡萄球菌平板计数法	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10 <10 <10 <10 <10	符合
17	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	GB 4789.30-2016 第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验	n=5 c=0 m=0	未检出 未检出 未检出 未检出	符合
18	胭脂红, g/kg	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出(定量限: 0.0015g/kg)	符合
19	诱惑红, g/kg	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出(定量限: 0.0010g/kg)	符合

检验:

凌育昕

审核:

邹晓莹

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 5 页

编号: 25S003902

序号	检验项目	检验依据	标准值(酱卤禽肉类)	实测值	单项判定
20	柠檬黄, g/kg	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出(定量限: 0.0015g/kg)	符合
21	日落黄, g/kg	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出(定量限: 0.0015g/kg)	符合
22	酸性橙II, mg/kg	SN/T 3536-2013	不得检出	未检出(测定下限: 0.1mg/kg)	符合
23	纳他霉素残留量, mg/kg	GB 5009.286-2022	<10	未检出(定量限: 0.48mg/kg)	符合
24	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 第一法 液相色谱法	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	符合
25	氯霉素, µg/kg	GB/T 22338-2008 3 液相色谱-质谱/质谱法	不得检出	未检出(测定下限: 0.1µg/kg)	符合
26	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 第一法 液相色谱法	≤0.075	0.0291	符合
27	糖精钠(以糖精计), g/kg	GB 5009.28-2016 第一法 液相色谱法	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	符合
28	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计), g/kg	GB 5009.121-2016 第一法 气相色谱法	≤0.5	未检出(定量限: 0.003g/kg)	符合
29	亚硝酸盐残留量(以亚硝酸钠计), mg/kg	GB 5009.33-2016 第二法 分光光度法	≤30	未检出(检出限: 1mg/kg)	符合
30	能量, 千焦/100 克	GB/Z 21922-2008 2.2.3 食品能量	产品标示值,1096	923	符合
31	蛋白质, 克/100 克	GB 5009.5-2016 第一法 凯氏定氮法	产品标示值,26.7	29.2	符合
32	脂肪, 克/100 克	GB 5009.6-2016 第二法 酸水解法	产品标示值,15.0	7.4	符合
33	碳水化合物, 克/100 克	GB/Z 21922-2008 2.2.8 碳水化合物	产品标示值,5.1	9.0	符合

检验:

凌育昕

审核:

邹晓莹

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 6 页

编号: 25S003902



序号	检验项目	标准值(酱卤禽肉类)	实测值	单项判定
34	钠, 毫克/100 克	GB 5009.21-2014 第三法 电感耦合等离子体发射光谱法	产品标示值, 1239	1.23×10 ³ 符合
35	饱和脂肪, 克/100 克	GB 5009.168-2016 第一法 2.1 内标法 水解-提取法	---	1.77 ---
36	糖, 克/100 克	GB 5009.8-2023 第二法 离子色谱法	---	8.0 ---
备注	1、饱和脂肪等于单个饱和脂肪酸含量乘以转换系数(脂肪酸甲酯转换甘油三酯)之和； 2、依据 GB 4789.1-2016：在 n 个样品中，允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于 m 值；允许有 ≤c 个样品其相应微生物指标检验值在 m 值和 M 值之间；不允许有样品相应微生物指标检验值大于 M 值； 3、能量=蛋白质×17+脂肪×37+碳水化合物×17；碳水化合物=100-(蛋白质+脂肪+水分+灰分)； 4、能量、脂肪和钠允许误差范围≤120%标示值；蛋白质和碳水化合物允许误差范围≥80%标示值； 5、糖以乳糖、葡萄糖、麦芽糖、果糖、蔗糖之和计。			
(以下空白)				

检验: 凌育昕

审核: 邹晓莹

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 7 页

编号: 25S003902



序号	标签检验项目	判定依据	单项判定	备注
1	食品名称	GB 7718-2011	符合	---
2	配料表	GB 7718-2011	符合	---
3	净含量和规格	GB 7718-2011	符合	---
4	生产者的名称、地址和联系方式	GB 7718-2011	符合	---
5	产品标准代号	GB 7718-2011	符合	---
6	生产日期和保质期	GB 7718-2011	符合	---
7	贮存条件	GB 7718-2011	符合	---
8	食品生产许可证编号	GB 7718-2011	符合	---
9	营养标签标示	GB 28050-2011 GB 7718-2011	符合	---
10	食用方法	GB 7718-2011	符合	---
11	致敏物质	GB 7718-2011	符合	---
12	一般要求	GB 7718-2011	符合	---
备注	仅对样品标签的完整性、规范性进行核查, 不包括内容真实性的核实。			
(以下空白)				

检验:

凌育昕

审核:

邹晓莹

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 8 页

编号: 25S003902



检验:

凌育昕

审核:

邹晓莹

广东省食品工业研究所有限公司
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 9 页 第 9 页

编号: 25S003902



---结束---

检验:

凌育昕

审核:

邹晓莹