



HBQI
INSTITUTE



221700110366



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0290

检验报告

TEST REPORT



二维码防伪

防伪码: TV04VJ

No. SP202506880

产品名称

Name of sample

趣享卤鸭舌

受检单位

Inspected unit

生产单位

Produced by

标称: 湖北周黑鸭食品工业园有限公司

委托单位

Commission unit

湖北周黑鸭食品工业园有限公司

检验类别

Test purpose

委托检验

湖北省产品质量监督检验研究院

Hubei Product Quality Supervision and Inspection Research Institute



注 意 事 项

- 1、报告无我院（中心）“检验检测专用章”或印章不全无效。
- 2、报告无主检、审核、批准人员签字无效。
- 3、报告涂改无效。
- 4、复印报告未重新加盖我院“检验检测专用章”无效。
- 5、未经我院（中心）书面批准，不得复制（全文复制除外）检验报告。
- 6、送样委托检验，检验结论仅对来样负责。
- 7、对检验报告若有异议，应于收到报告之日起十五日内向我院提出，逾期不予受理。

注:对监督抽查（监督抽检）检验报告异议，应于收到报告之日起十五日内向下达任务的部门提出。

未取得资质认定的相关项目不得加盖资质认定（CMA）标志，其结果仅作为科研、教学或内部质量控制之用。

地址:湖北省武汉市武昌区公平路6号

邮编: 430061

电话: (027) 88215268 (武汉基地) (027) 59370530 (葛店基地)

传真: (027) 88215765 (武汉基地) (027) 59370531 (葛店基地)

E-mail: 1127232632@qq.com

武汉基地检测地点:湖北省武汉市武昌区公平路6号



HBQI
INSTITUTE



湖北省产品质量监督检验研究院
检验报告

No: SP202506880

共3页第1页

产品名称	趣享卤鸭舌			商标	标称: 周黑鸭
规格型号	36g/袋	生产日期/批号		20250601	
委托单位名称及联系电话	湖北周黑鸭食品工业园有限公司18505123314				
委托单位地址	武汉市东西湖区走马岭汇通大道8-1号				
生产单位名称及联系电话	标称: 湖北周黑鸭食品工业园有限公司18505123314				
任务来源	检(协)字2025年SP202506880号				
送样日期	2025年6月11日	送样人员	仲佳莹	样品到达日期	2025年6月11日
样品数量	55袋	抽样基数	—	检查封样人员	—
样品等级	合格品	样品/抽样单编号	SP202506880	样品状态	样品外观无异常
检验开始日期	2025年6月11日		检验结束日期	2025年6月26日	
检验依据	GB/T 23586-2022、GB 2726-2016、GB 7718-2011				
检验项目	全项: 感官要求、蛋白质、水分、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、标签、净含量				
检验结论	该样品按GB/T 23586-2022、GB 2726-2016、GB 7718-2011检验合格。 (检验检测专用章) 2025年7月1日				
备注	委托方声明本产品规格有: 36g/袋、颗粒小包, 报告续页“检验项目名称”栏项目“净含量”为送检规格净含量, 其余检验项目依据GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》9.5同一品种不同包装的产品, 不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。				

批准: 彭瑾

彭瑾

审核: 黄牛

黄牛

主检: 陈艳

陈艳



湖北省产品质量监督检验研究院

检验报告(续页)

No: SP202506880

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目名称	标准要求 (单位)	实测值 (单位)	单项结论	
1	感官要求	外观	具有产品固有的外观	具有产品固有的外观	合格
		色泽	具有产品固有的色泽	具有产品固有的色泽	合格
		组织状态	具有产品应有的组织形态	具有产品应有的组织形态	合格
		风味	具有产品应有的滋味、气味,无 异味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	合格
		杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	合格
2	净含量	单件 $\geq 32.8\text{g}$	1#: 37.8g 2#: 38.0g 3#: 36.9g	合格	
3	蛋白质	$\geq 8.0\text{g}/100\text{g}$	27.5g/100g	合格	
4	水分	$\leq 80.0\text{g}/100\text{g}$	45.6g/100g	合格	
5	总砷(以As计)	$\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$	0.00786mg/kg	合格	
6	铅(以Pb计)	$\leq 0.3\text{mg}/\text{kg}$	未检出($<0.05\text{mg}/\text{kg}$)	合格	
7	镉(以Cd计)	$\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$	未检出($<0.005\text{mg}/\text{kg}$)	合格	
8	铬(以Cr计)	$\leq 1.0\text{mg}/\text{kg}$	未检出($<0.2\text{mg}/\text{kg}$)	合格	
9	N-二甲基亚硝胺	$\leq 3.0\mu\text{g}/\text{kg}$	未检出($<0.50\mu\text{g}/\text{kg}$)	合格	
10	亚硝酸盐(以亚硝酸钠 计)	$\leq 30\text{mg}/\text{kg}$	未检出($<1\text{mg}/\text{kg}$)	合格	
11	菌落总数	n=5 c=2 m=10000CFU/g M=100000CFU/g	$<10\text{CFU}/\text{g}$ $<10\text{CFU}/\text{g}$ $<10\text{CFU}/\text{g}$ $<10\text{CFU}/\text{g}$ $<10\text{CFU}/\text{g}$	合格	



湖北省产品质量监督检验研究院

检验报告(续页)

No: SP202506880

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目名称	标准要求 (单位)	实测值 (单位)	单项结论
12	大肠菌群	n=5 c=2 m=10CFU/g M=100CFU/g	< 10CFU/g < 10CFU/g < 10CFU/g < 10CFU/g < 10CFU/g	合格
13	沙门氏菌	n=5 c=0 m=0/25g	未检出/25g 未检出/25g 未检出/25g 未检出/25g 未检出/25g	合格
14	金黄色葡萄球菌	n=5 c=1 m=100CFU/g M=1000CFU/g	< 10CFU/g < 10CFU/g < 10CFU/g < 10CFU/g < 10CFU/g	合格
15	单核细胞增生李斯特氏菌	n=5 c=0 m=0/25g	未检出/25g 未检出/25g 未检出/25g 未检出/25g 未检出/25g	合格
16	标签	应标注：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准号、营养标签	标注有：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准号、营养标签（标签只做规范性和完整性核查，不对产品的实物与标识标签内容真实性进行检验检测）。	合格
<p>说明：检验所使用的方法标准有：GB/T 23586-2022 8.1、GB 7718-2011、JJF 1070-2023、GB 5009.5-2016（第一法）、GB 5009.3-2016（第一法）、GB 5009.11-2024（第一篇 第二法）、GB 5009.12-2023（第二法）、GB 5009.15-2023（第二法）、GB 5009.123-2023（第二法）、GB 5009.26-2023（第二法）、GB 5009.33-2016（第二法）、GB 4789.2-2022、GB 4789.3-2016（第二法）、GB 4789.4-2024、GB 4789.10-2016（第二法）、GB 4789.30-2016（第一法）。</p> <p style="text-align: center;">以下空白</p>				

