

报告编号:SP-24-0643



23 20 00 11 0783



检验检测报告

INSPECTION TESTING REPORT

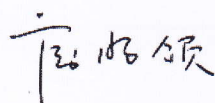
贺州市检验检测中心

Hezhou Inspection and Testing Center

贺州市检验检测中心 检 验 检 测 报 告

检验类别:委托检验

受检单位		广西贺州西麦生物食品有限公司		
委托单位	名称	广西贺州西麦生物食品有限公司	样品名称	有机燕麦片(即食)
			型号规格	1.05千克/盒
			产品类别	纯燕麦片
	地址	贺州市西环路17号	商 标	西麦
	邮政编码	---	等 级	---
生产单位	广西贺州西麦生物食品有限公司	抽样单编号或样品原编号	---	
		生产日期或批号	2024.07.02	
抽样地点	---	抽样方式	---	
		抽样基数	---	
抽样者	---	抽样数量	---	
		抽样日期	---	
送样者	梁海红	样品状况	预包装, 固体, 符合检验要求	
收样日期	2024.07.02			
收样数量	6盒			
检验日期	2024.07.02 — 2024.07.22			
判定依据	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》、Q/XMJT 0002S-2023 《燕麦制品》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》			
检验结论	该样品本次检验, 第4项结果见第3页, 第2-3、5-15项符合Q/XMJT 0002S-2023 《燕麦制品》, GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求, 第1项符合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》。 签发日期: 2024年07月23日			
备注	第4项无标准限值规定, 仅出具检测数据不作判定。			

批准: 

审核: 

编制: 

贺州市检验检测中心 检 验 检 测 报 告

序号	检验项目	检验依据	标准指标	实测值	单项判定
1	食品名称	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.2条的要求。	有机燕麦片	符合
	配料表	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.3条的要求。	配料: 有机燕麦 (国产有机燕麦含量100%) 全谷物添加量100%	
	配料表的定量标示	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.4条的要求。	有机燕麦 (国产有机燕麦含量100%) 全谷物添加量100%	
	净含量和规格	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.5条的要求。	净含量: 1.05千克 (3罐), 净含量字符高度实际值7.54mm > 6mm, 符合要求, 净含量与食品名称排在包装物的同一展示版面	
	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.6条的要求。	生产商: 广西贺州西麦生物食品有限公司 地址: 广西贺州市八步区西环路17号 产地: 广西贺州市 (代码: H) 客服热线: 0773-5813156	
	日期标示	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.7条的要求。	生产日期及具体产地代码: 见礼盒正下方 (20240702 313H) 保质期: 12个月。	
	贮存条件	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.8条的要求。	贮存条件: 请置于阴凉干燥处。开封后请尽快食用完。	



贺州市检验检测中心 检 验 检 测 报 告

序号	检验项目	检验依据	标准指标	实测值	单项判定
1	食品生产许可证编号	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.9条的要求。	许可证编号: SC10645110200104	符合
	产品标准代号	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.10条的要求。	产品标准号: Q/XM JT 0002S	
	其他标示内容 (包括辐照食品、转基因食品、营养标签、质量(品质)等级、执行标准要求标注的内容等)	GB 7718-2011、GB 28050-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.1.11条、GB 28050-2011的要求。	营养成分表标示符合GB 28050-2011要求。	
	推荐标示内容	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011 第 4.4条的要求。	食用方法: 将约35g有机燕麦片倒入容器内, 按1:7比例加入80℃以上的开水充分搅匀, 3分钟后即可使用。温馨提示: 可根据个人喜好, 增加用量, 可加入牛奶、盐或火腿, 便成另一种风味的燕麦片。	
2	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤11.5	8.79	符合
3	蛋白质, g/100g	GB 5009.5-2016 (第一法)	≥10.0	13.7	符合
4	脂肪, g/100g	GB 5009.6-2016 (第二法)	/	10.4	---
5	铅(以Pb计), mg/kg	GB 5009.12-2023 (第一法)	≤0.2	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	符合

贺州市检验检测中心 检 验 检 测 报 告

序号	检验项目	检验依据	标准指标	实测值	单项判定
6	镉(以Cd计), mg/kg	GB 5009.15- 2023 (第一 法)	≤ 0.1	0.0049	符合
7	总砷(以As 计), mg/kg	GB 5009.11- 2014 (第一 篇 第二 法)	≤ 0.2	未检出 (定量 限: 0.040mg/k g)	符合
8	黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	GB 5009.22- 2016 (第四 法)	≤ 5.0	未检出 (定量 限: 3 μ g/kg)	符合
9	脱氧雪腐镰刀菌烯 醇, μ g/kg	GB 5009.111- 2016 (第二 法)	≤ 1000	未检出 (定量 限: 200 μ g/kg)	符合
10	赭曲霉毒素 A, μ g/kg	GB 5009.96- 2016 (第一 法)	≤ 5.0	未检出 (定量 限: 1 μ g/kg)	符合
11	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
12	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3- 2016 (第二 法)	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	<10, <10, < 10, <10, <10	符合
13	霉菌, CFU/g	GB 4789.15- 2016 (第一 法)	n=5, c=2, m=50, M=10 ²	<10, <10, < 10, <10, <10	符合
14	沙门氏菌, /25g	GB 4789.4- 2016	n=5, c=0, m=0	未检出, 未检 出, 未检出, 未 检出, 未检出	符合
15	金黄色葡萄球 菌, CFU/g	GB 4789.10- 2016 (第二 法)	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10, <10, < 10, <10, <10	符合
备注	1. 食品标签判定仅对标签的合理性和符合性负责, 不对实物质量负责; 2. 检测地址: 贺州市八步区大钟山东路365号贺州市检验检测中心业务楼。				