



231500348128

正本

检验报告

No. HC20240611479

样品名称: 缤纷藕粉

委托单位: 山东喜迎人家食品有限公司

检验类别: 委托检验

潍坊海润华辰检测技术有限公司

www.harrens.com



检验报告

承检机构名称：潍坊海润华辰检测技术有限公司

承检机构地址：潍坊市寒亭区开元街道中国食品谷总部基地L座

样品名称	缤纷藕粉	商标	西麦	规格型号	900克/袋（原味藕粉300克，红枣藕粉300克，桂花藕粉300克）
生产/加工/购进日期/食品批号	2024.06.01	等级	/	样品描述	袋装缤纷藕粉
委托单位名称	山东喜迎人家食品有限公司				
委托单位地址	山东省枣庄市峄城区榴园镇206国道后湖驻地56号				
生产单位名称	山东喜迎人家食品有限公司				
生产单位地址	山东省枣庄市峄城区榴园镇206国道后湖驻地56号				
样品编号	HC20240611479-482	数量/重量	900克/袋（原味藕粉300克，红枣藕粉300克，桂花藕粉300克）*6袋		
接收日期	2024-06-06	检测日期	2024-06-06 至 2024-06-18		
检验项目	见下页				
判定依据	GB/T 25733-2022 藕粉质量通则 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 19640-2016 食品安全国家标准 冲调谷物制品 JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量				
检验结论	“/”表示对该项目不予判定，其他所检项目均符合标准要求。 签发日期：2024-06-18 (章)				
备注	/				

编制人：

韩雪晴

审核人：

孙洪帅

批准人：

刘怀国

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
1	原味藕粉	感官	GB/T 25733-2022	冲调前: 色泽: 呈本品特有色泽, 色泽基本均匀一致; 形态: 粒状, 干燥、松散、无明显非正常结块; 杂质: 无正常视力可见外来杂质。冲调性: 直接用90℃以上开水冲调, 1min-2min后溶胀糊化。冲调后: 形态与色泽: 呈黏胶状, 晶莹剔透、稠度均匀, 有光泽, 呈微褐色; 滋味和气味: 具有产品应有的滋味和气味、无异味。	详见 GB/T 25733-2022	符合
		糖精钠	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 ($<0.01\text{g/kg}$)	不得使用	符合
		水分	GB 5009.3-2016 (第一法)	7.90g/100g	$\leq 8.0\text{g}/100\text{g}$	符合
		菌落总数	GB 4789.2-2022	160CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合
			GB 4789.2-2022	110CFU/g		
			GB 4789.2-2022	140CFU/g		
			GB 4789.2-2022	150CFU/g		
			GB 4789.2-2022	110CFU/g		
		大肠菌群	GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$	n=5, c=2, m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
1	原味藕粉	霉菌	GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g	n=5, c=2, m=50CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
		净含量	JJF 1070-2005	300.5g	允许短缺量为9g (标示值为300g)	符合
		苯甲酸及其钠盐	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合
		山梨酸及其钾盐	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合
		黄曲霉毒素B ₁	GB 5009.22-2016 (第一法)	未检出 (<0.1 μg/kg)	/	/
		赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016 (第三法)	未检出 (<3.0 μg/kg)	/	/
		脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016 (第一法)	未检出 (<20 μg/kg)	/	/
		总砷	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	未检出 (<0.010mg/kg)	/	/
		铅	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 (<0.05mg/kg)	≤0.5mg/kg	符合
		镉	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 (<0.005mg/kg)	/	/
		铬	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 (<0.2mg/kg)	/	/
		沙门氏菌	GB 4789.4-2016	未检出/25g	n=5, c=0, m=0/25g	符合
GB 4789.4-2016	未检出/25g					
GB 4789.4-2016	未检出/25g					
GB 4789.4-2016	未检出/25g					
GB 4789.4-2016	未检出/25g					

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
1	原味藕粉	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g	n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g	符合
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
		灰分(以干基计)	GB 5009.4-2016 (第一法)	0.26%	≤0.5%	符合
		典型藕淀粉颗粒含量	GB/T 25733-2022	58.6%	≥40%	符合
		总糖(以还原糖计)	GB 5009.7-2016 (第一法)	35.9%	≤50%	符合
	淀粉(以还原糖计)	GB 5009.9-2016 (第二法)	66.7%	≥40%	符合	
2	红枣藕粉	感官	GB/T 25733-2022	冲调前:色泽:呈本品特有色泽,色泽基本均匀一致;形态:粒状,干燥、松散、无明显非正常结块;杂质:无正常视力可见外来杂质。冲调性:直接用90℃以上开水冲调,1min-2min后溶胀糊化。冲调后:形态与色泽:呈黏胶状,晶莹剔透、稠度均匀,有光泽,呈微褐色;滋味和气味:具有产品应有的滋味和气味、无异味。	详见 GB/T 25733-2022	符合
		糖精钠	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合
		水分	GB 5009.3-2016 (第一法)	7.93g/100g	≤8.0g/100g	符合

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
2	红枣藕粉	菌落总数	GB 4789.2-2022	530CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合
			GB 4789.2-2022	500CFU/g		
			GB 4789.2-2022	490CFU/g		
			GB 4789.2-2022	480CFU/g		
			GB 4789.2-2022	500CFU/g		
		大肠菌群	GB 4789.3-2016 (第二法)	<10CFU/g	n=5, c=2, m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合
			GB 4789.3-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	<10CFU/g		
		霉菌	GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g	n=5, c=2, m=50CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
	净含量	JJF 1070-2005	301.3g	允许短缺量为9g (标示值为300g)	符合	
	苯甲酸及其钠盐	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合	
	山梨酸及其钾盐	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合	

检验报告

序号	项目名称	检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定	
2	红枣藕粉	黄曲霉毒素B ₁	GB 5009.22-2016 (第一法)	未检出 ($<0.1 \mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/
		赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016 (第三法)	未检出 ($<3.0 \mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/
		脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016 (第一法)	未检出 ($<20 \mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/
		总砷	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	未检出 ($<0.010\text{mg}/\text{kg}$)	/	/
		铅	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 ($<0.05\text{mg}/\text{kg}$)	$\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$	符合
		镉	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 ($<0.005\text{mg}/\text{kg}$)	/	/
		铬	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 ($<0.2\text{mg}/\text{kg}$)	/	/
		沙门氏菌	GB 4789.4-2016	未检出/25g	n=5, c=0, m=0/25g	符合
			GB 4789.4-2016	未检出/25g		
			GB 4789.4-2016	未检出/25g		
			GB 4789.4-2016	未检出/25g		
			GB 4789.4-2016	未检出/25g		
		金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 (第二法)	$<10\text{CFU}/\text{g}$	n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g	符合
			GB 4789.10-2016 (第二法)	$<10\text{CFU}/\text{g}$		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	$<10\text{CFU}/\text{g}$		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	$<10\text{CFU}/\text{g}$		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	$<10\text{CFU}/\text{g}$		
		灰分(以干基计)	GB 5009.4-2016 (第一法)	0.47%	$\leq 0.5\%$	符合
		典型藕淀粉颗粒含量	GB/T 25733-2022	52.7%	$\geq 40\%$	符合
		总糖(以还原糖计)	GB 5009.7-2016 (第一法)	40.6%	$\leq 50\%$	符合
淀粉(以还原糖计)	GB 5009.9-2016 (第二法)	64.1%	$\geq 40\%$	符合		

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
3	桂花藕粉	感官	GB/T 25733-2022	冲调前: 色泽: 呈本品特有色泽, 色泽基本均匀一致; 形态: 粒状, 干燥、松散、无明显非正常结块; 杂质: 无正常视力可见外来杂质。冲调性: 直接用90℃以上开水冲调, 1min-2min后溶胀糊化。冲调后: 形态与色泽: 呈黏胶状, 晶莹剔透、稠度均匀, 有光泽, 呈微褐色; 滋味和气味: 具有产品应有的滋味和气味、无异味。	详见 GB/T 25733-2022	符合
		糖精钠	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 ($<0.01\text{g/kg}$)	不得使用	符合
		水分	GB 5009.3-2016 (第一法)	7.86g/100g	$\leq 8.0\text{g}/100\text{g}$	符合
		菌落总数	GB 4789.2-2022	170CFU/g	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合
			GB 4789.2-2022	160CFU/g		
			GB 4789.2-2022	210CFU/g		
			GB 4789.2-2022	230CFU/g		
			GB 4789.2-2022	200CFU/g		
		大肠菌群	GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$	n=5, c=2, m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		
			GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$		
GB 4789.3-2016 (第二法)	$<10\text{CFU/g}$					

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
3	桂花藕粉	霉菌	GB 4789.15-2016 (第一法)	10CFU/g	n=5, c=2, m=50CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	20CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
			GB 4789.15-2016 (第一法)	<10CFU/g		
		净含量	JJF 1070-2005	302.1g	允许短缺量为9g (标示值为300g)	符合
		苯甲酸及其钠盐	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合
		山梨酸及其钾盐	GB 5009.28-2016 (第一法)	未检出 (<0.01g/kg)	不得使用	符合
		黄曲霉毒素B ₁	GB 5009.22-2016 (第一法)	未检出 (<0.1 μg/kg)	/	/
		赭曲霉毒素A	GB 5009.96-2016 (第三法)	未检出 (<3.0 μg/kg)	/	/
		脱氧雪腐镰刀菌烯醇	GB 5009.111-2016 (第一法)	未检出 (<20 μg/kg)	/	/
		总砷	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	未检出 (<0.010mg/kg)	/	/
		铅	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 (<0.05mg/kg)	≤0.5mg/kg	符合
		镉	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 (<0.005mg/kg)	/	/
		铬	GB 5009.268-2016 (第一法)	未检出 (<0.2mg/kg)	/	/
沙门氏菌	GB 4789.4-2016	未检出/25g	n=5, c=0, m=0/25g	符合		
	GB 4789.4-2016	未检出/25g				
	GB 4789.4-2016	未检出/25g				
	GB 4789.4-2016	未检出/25g				
	GB 4789.4-2016	未检出/25g				

检验报告

序号	项目名称		检测方法	检测结果及单位	标准要求	单项判定
3	桂花藕粉	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g	n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g	符合
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
			GB 4789.10-2016 (第二法)	<10CFU/g		
		灰分(以干基计)	GB 5009.4-2016 (第一法)	0.29%	≤0.5%	符合
		典型藕淀粉颗粒含量	GB/T 25733-2022	53.6%	≥40%	符合
		总糖(以还原糖计)	GB 5009.7-2016 (第一法)	41.1%	≤50%	符合
	淀粉(以还原糖计)	GB 5009.9-2016 (第二法)	64.7%	≥40%	符合	

报告结束

声明

1. 报告无“检验检测专用章”或检测单位公章及骑缝章无效。
2. 复印报告未重新加盖“检验检测专用章”或检测单位公章无效。
3. 报告无审核人、批准人签字无效，报告涂改无效。
4. 除抽检活动之外本报告仅对来样的检测结果负责，样品真实性由委托方负责。
5. 未经本公司同意，不得将此报告用于不当宣传。
6. 未经本公司书面同意，不得部分复制本报告。
7. 若有异议，请于报告收到之日起15日内（食品7个工作日，农产品5个工作日）向本单位提出异议，逾期将视为承认本报告。