



201719002006

检验报告

TEST REPORT

样品名称: 豆豉鲮鱼罐头

Sample Description

型号规格: 甘竹牌 227g

Type / Model

委托单位: 广东甘竹罐头有限公司

Applicant

检验类别: 委托检测

Test Type



广东产品质量监督检验研究院

GUANGDONG TESTING INSTITUTE OF PRODUCT QUALITY SUPERVISION

(S2)



广东产品质量监督检验研究院

Guangdong Testing Institute of Product Quality Supervision

检验报告 (Test Report)

共 3 页 第 1 页

样品名称 Sample Description	豆豉鲛鱼罐头	生产日期 Manufactured Date	2024年01月03日
		生产批号 Serial No.	——
规格、型号 Model、Type	甘竹牌 227g	收样单号 Voucher No.	227908
受检单位 Inspected Entity	——	检验类别 Test Type	委托检测
委托单位 Applicant	广东甘竹罐头有限公司	样品数量 Sample Quantity	10罐
生产单位 Manufacturer	广东甘竹罐头有限公司	抽样基数 Sampling Base	——
抽样地点 Sampling Place	——	收样日期 Sampling Date	2024年01月15日
抽样单位 Sampling Entity	——	验证日期 Tested Date	2024年01月30日
样品特征和状态 Sample Character and State	完好		
检验依据 Ref. Documents for the Test	GB/T 10786-2022 《罐头食品的检验方法》 GB 5009.44-2016 《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》 GB 5009.12-2017 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 GB 5009.11-2014 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》 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 5009.16-2014 《食品安全国家标准 食品中锡的测定》 GB 5009.15-2014 《食品安全国家标准 食品中镉的测定》 GB 4789.26-2013 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》 GB 5009.123-2014 《食品安全国家标准 食品中铬的测定》 GB 5009.190-2014 《食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定》		
判定依据 Ref. Documents for the assessment of conformity	GB/T 24402-2021 《鲛鱼罐头质量通则》(合格品) GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》		
检验结论 (Test Conclusion): 本次委托检验共检13项, 所检项目全部符合标准的要求。			
 复印报告未盖红色“检验检测专用章”无效 No copy of this report is valid without original red stamp of testing body			
备注 Remarks	1、铅定量限为0.05mg/kg。2、无机砷定量限为0.06mg/kg。3、根据GB 2762-2022, 本次检验先测定总汞含量, 总汞含量水平不超过甲基汞的限量值, 故不必测定甲基汞。总汞定量限为0.003mg/kg。 4、锡定量限为2.5mg/kg。5、多氯联苯各目标化合物定量限为0.5 μg/kg。6、铬定量限为0.03mg/kg。 7、镉定量限为0.003mg/kg。		

批准:
Approved by

周勇

审核:
Checked by

程法研

主检:
Tested by

李江

广东产品质量监督检验研究院

Guangdong Testing Institute of Product Quality Supervision

检验报告 (Test Report)

共 3 页 第 2 页

序号	检测项目	标准要求	单位	检测结果	判定	
1	感官要求	色泽	具有该类别鲮鱼罐头应有的色泽	——	具有该类别鲮鱼罐头应有的色泽	符合
		滋味、气味	具有该类别鲮鱼罐头应有的滋味和气味, 不得有异味	——	具有该类别鲮鱼罐头应有的滋味和气味, 无异味	
		组织形态	鱼组织质地紧密, 软硬及油炸较适度 条装: 鱼体排列整齐, 允许添称小块, 添称用碎鱼块不超过净含量的20% 段装: 鱼体各部位搭配、块形大小尚均匀, 添称用碎鱼块不超过净含量的20%	——	鱼组织质地紧密, 软硬及油炸较适度 条装: 鱼体排列整齐, 有添称小块, 添称用碎鱼块不超过净含量的20%	
		杂质	无外来杂质	——	无外来杂质	
2	氯化钠含量	≤ 6.5	%	4.19	合格	
3	固形物含量	≥ 90	%	95.1	合格	
4	鱼含量	≥ 50	%	51.5	合格	
5	豆豉含量	≥ 15	%	31.8	合格	
6	铅 (以Pb计)	≤ 0.5	mg/kg	0.0760	合格	
7	无机砷 (以As计)	≤ 0.1	mg/kg	未检出	合格	
8	甲基汞 (以Hg计)	≤ 0.5	mg/kg	0.0107 (总汞)	合格	
9	锡 (以Sn计)	≤ 250	mg/kg	未检出	合格	
10	镉 (以Cd计)	≤ 0.2	mg/kg	0.013	合格	
11	铬 (以Cr计)	≤ 2.0	mg/kg	0.26	合格	

广东产品质量监督检验研究院

Guangdong Testing Institute of Product Quality Supervision

检验报告 (Test Report)

共 3 页 第 3 页

序号	检测项目	标准要求	单位	检测结果	判定
12	多氯联苯 (以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)	≤20	μg/kg	未检出	合格
13	商业无菌	应符合商业无菌要求	/	商业无菌	合格