



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L10242



检测报告

Test Report



报告编号 Report ID: ZARE20250612035

样品名称: 阿宽一根粉耗子咸蛋黄辣肉松味
Sample Name

委托单位: 四川白家阿宽食品产业股份有限公司
Applicant



四川省中安检测有限公司
Sichuan Safety Testing Center Co., Ltd.
<http://www.zatest.com>



报告声明

Report Statement

1. 本报告未加盖“四川省中安检测有限公司检验检测专用章”无效。
The report is invalid without the dedicated inspection and testing stamp of Sichuan Safety Testing Center Co., Ltd.
2. 本报告无编制、审核、授权签字人签字无效。
The report is invalid without the signature of its editor, auditor and the authorized signatory.
3. 本报告涂改或字迹模糊无效。
The report is invalid if being altered or illegible.
4. 复印报告未重新加盖本公司检验检测专用章和骑缝章无效。
The reproduced report is invalid without the cover or cross-page seal of the dedicated inspection and testing stamp.
5. 对报告有异议，应在《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》以及《中华人民共和国产品质量法》等法律法规规定的异议期内提出，逾期将不予受理。
Any objections to the report should be raised to the company within the objection period stipulated by laws and regulations. The submission later than the deadline will be unacceptable.
6. 不可重复性或不能进行复测的实验，如微生物和现场监测，不进行复测，委托方须放弃异议权利。
Experiments that are not repeatable or can not be retested, such as Microbiology Test and In-situ Monitoring, will not repeat. The client should give up the right of dissent.
7. 检验检测机构对委托人送检的样品进行检验的，检验检测报告对样品所检项目的符合性情况负责，送检样品的代表性和真实性由委托人负责。若判定依据由委托方提供，其真实性和有效性由委托方负责。
Inspection and testing organizations are responsible for the conformity of the inspection items of the samples submitted by the client. The representativeness and authenticity of the submitted samples are the responsibility of the client. If the basis for judgment is provided by the client, the authenticity and validity thereof are the responsibility of the client.
8. 报告结果仅反映对所测样品的评价。
The test report only reflects the appraisal of the entrusted samples.
9. “—”表示委托方未提供相关信息或产品未标示。
“—” refers to no related information was received or marked on the product.
10. 实验室对报告中的所有信息负责，委托方提供的信息除外。
The laboratory will be responsible for all the information provided in the report, except when the information is provided by the client.

地 址：四川省成都市成龙大道1666号经开科技孵化园B1栋1号楼、B2栋1号楼
Address: Building B1-1 and B2-1, National Economic and Technological Development Zone, No.1666, Chenglong Avenue, Chengdu, China
电话Tel: +86-028-68351808 +86-028-68351819

样品名称 Sample Name	阿宽一根粉耗子咸蛋黄辣肉松味	检测类别 Test Type	委托检验
商 标 Trademark	—	样品来源 Sample Source	送样
样品等级 Sample Level	—	样品形态 Sample Status	经肉眼观察未见异常
样品规格 Sample Specification	226g/袋	样品数量 Sample Quantity	2kg (分多个独立小包装)
生产日期/批号 Production Date/Batch No.	—	到样日期 Received Date	2025年6月26日
生产单位 Manufacturer	广元市剑蜀食品有限公司	检测日期 Test Period	2025年6月26日至2025年7月4日
生产单位地址 Manufacturer Address	广元市利州区大石食品工业园小稻村2组55号		
委托单位 Applicant	四川白家阿宽食品产业股份有限公司		
委托单位地址 Applicant Address	四川省成都经济技术开发区(龙泉驿区)白家路9号		
检测项目 Requested Test(s)	详见检测结果页。		
判定依据 Judgment(s)	Q/JSS 0005S-2024。		
结论 Conclusion	所检项目符合《淀粉制品(粉丝、粉条、粉皮)》(Q/JSS 0005S-2024)要求。  Dedicated Inspection and Testing Stamp		
编制人 Edited By	唐飞	审核人 Audited By	黄显勤
批准人 (授权签字人) Authorized Signatory	李怡	签发日期 Issuance Date	2025年7月4日

检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250612035

第 2 页 共 3 页 Page 2 of 3

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
1	大肠菌群-调料包、配料包	GB 4789.3-2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=100	<10	CFU/g	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
2	金黄色葡萄球菌-调料包、配料包	GB 4789.10-2016 第二法	n=5,c=1, m=100, M=1000	<10	CFU/g	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
3	沙门氏菌-调料包、配料包	GB 4789.4-2024	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合
				未检出		
				未检出		
				未检出		
				未检出		
4	菌落总数-调料包、配料包	GB 4789.2-2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	20	CFU/g	符合
				50		
				30		
				70		
				1.2×10^2		
5	水分-淀粉制品-湿粉条-马铃薯粉条	GB 5009.3-2016 第一法	≤ 75.0	56.7	g/100g	符合
6	淀粉-淀粉制品	GB 5009.9-2023 第二法	≥ 20	38.9 (定量限: 0.5g/100g)	g/100g	符合
7	断条率-淀粉制品	GB/T 23587-2009	≤ 10.0	0.0	%	符合
8	灰分-淀粉制品	GB 5009.4-2016 第一法	≤ 0.80	0.60	g/100g	符合
9	铅(以Pb计)-淀粉制品	GB 5009.12-2023 第二法	≤ 0.49	0.0716 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合
10	酸价(KOH)-调料包	GB 5009.229-2016 第二法	≤ 5.0	0.43	mg/g	符合
11	过氧化值-调料包	GB 5009.227-2023 第一法	≤ 0.25	0.024	g/100g	符合



检测结果

Test Result

报告编号Report ID: ZARE20250612035

第 3 页 共 3 页 Page 3 of 3

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
12	铅(以Pb计)-调料包	GB 5009.12-2023 第二法	≤1.0	0.0895 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合
13	黄曲霉毒素B ₁ -调料包	GB 5009.22-2016 第三法	≤5.0	未检出 (定量限: 0.1μg/kg)	μg/kg	符合
14	无机砷(以As计)-调料包	GB 5009.11-2024 第二篇第一法	≤0.1	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合
15	净含量-单件	JJF 1070-2023	包装规格: 226g/袋	231.5	g	符合
16	总砷(以As计)-配料包-肉制品	GB 5009.11-2024 第一篇第二法	≤0.5	0.172 (定量限: 0.005mg/kg)	mg/kg	符合
17	铅(以Pb计)-配料包-肉制品	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.5	0.0545 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合
18	镉(以Cd计)-配料包-肉制品	GB 5009.15-2023 第二法	≤0.1	0.0327 (定量限: 0.005mg/kg)	mg/kg	符合
19	铬(以Cr计)-配料包-肉制品	GB 5009.123-2023 第二法	≤1.0	0.280 (定量限: 0.2mg/kg)	mg/kg	符合
20	N-二甲基亚硝胺-配料包-肉制品	GB 5009.26-2023 第三法	≤3.0	未检出 (定量限: 1.00μg/kg)	μg/kg	符合
备注 Comment	1. 判定依据《淀粉制品(粉丝、粉条、粉皮)》(Q/JSS 0005S-2024)由委托方提供。 2. 检测项目净含量限量要求值来源于委托方提供净含量规格。					

——报告结束 End of Report——

关于ZARE20250612035的说明

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
1	感官- 调料包、 配料包	色泽	Q/JSS 0005S-2024	具有本产品固有的色泽	符合	— 符合
		组织形态/ 性状	Q/JSS 0005S-2024	具有本产品固有的组织形态/性状	符合	— 符合
		滋味、气 味	Q/JSS 0005S-2024	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	符合	— 符合
		杂质	Q/JSS 0005S-2024	无肉眼可见的外来杂质	符合	— 符合
2	感官- 淀粉制品	色泽	Q/JSS 0005S-2024	具有本产品固有的色泽	符合	— 符合
		滋味、气 味	Q/JSS 0005S-2024	无异味	符合	— 符合
		状态	Q/JSS 0005S-2024	呈片状、条状、丝状，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质	符合	— 符合
备注 Comment	限量要求值由委托方指定，来源于《淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮）》（Q/JSS 0005S-2024）。					

—— 结束End ——