



国科检测
Guoke Testing Technology



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L9841



检 验 报 告

TESTING REPORT

报告编号：GKQY20221298C

样品名称：番茄小酥肉自煮火锅套餐

委托单位：馥海（马鞍山）食品有限公司

检验类别：委托检验

安徽国科检测科技有限公司

GUOKE TESTING TECHNOLOGY CO.,LTD



检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 1 页 共 19 页

委托单位：馥海（马鞍山）食品有限公司

委托单位地址：马鞍山经济技术开发区金山路与湖西南路西南角

样品信息：

样品名称：番茄小酥肉自煮火锅套餐

样品状态：密封完好

样品接收日期：2022.10.08

样品检测日期：2022.10.08-2022.11.04

样品描述 /检测结果：详见下页

检测结论：

No.1: 该样品按 GB 2714-2015、GB 2760-2014、GB 2762-2017、GB 29921-2021、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.2: 该样品按 GB 2714-2015、GB 2760-2014、GB 2762-2017、GB 29921-2021、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.3: 该样品按 GB 7098-2006、GB 2760-2014、GB 2762-2017、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.4: 该样品按 Q/SLM 0021S-2019、GB 2760-2014、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.5: 该样品按 GB 31644-2018、GB 2760-2014、GB 2762-2017、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.6: 该样品按 GB 2713-2015、GB 2760-2014、GB 2762-2017、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.7: 该样品按 GB 2713-2015、GB 2760-2014、GB 2762-2017、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.8: 该样品按 GB 7718-2011、GB 28050-2011 标准检验，所检项目合格。

No.9: 该样品按 GB 7718-2011、GB 28050-2011 标准检验，所检项目合格。

No.10: 该样品按 GB 7098-2006、GB 2760-2014、GB 2762-2017、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.11: 该样品按 GB 7718-2011、GB 28050-2011 标准检验，所检项目合格。



(检验检测专用章)

签发日期：2022-11-07

批准：高桂

审核：黄雪晴

主检：叶方伟

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 2 页 共 19 页

样品描述：

序号	样品编号	样品名称	标称生产商	标称生产商地址	套餐内容
No.1	YA132210FD00069	菜包（酱腌菜）	广元市吉香居食品有限公司	广元市利州区宝轮镇纺织大道 06 号	/
No.2	YA132210FD00067	菜包（酱腌菜）	四川广乐食品有限公司	成都经济技术开发区雅士路 118 号	/
No.3	YA132210FD00058	小酥肉（罐头食品）	鹤壁市永达美源食品有限公司	鹤壁市淇滨区沿河路 753 号	/
No.4	YA132210FD00059	小酥肉	莱阳龙瑞食品有限公司	山东省烟台市莱阳市龙门东路 1 号 0027、0028	/
No.5	YA132210FD00060	番茄火锅底料	颐海（马鞍山）食品有限公司	安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉口	/
No.6	YA132210FD00064	粉丝	烟台双塔食品股份有限公司	山东省招远市金岭镇寨里	/
No.7	YA132210FD00061	粉丝	山东六六顺食品有限公司	山东省招远市金城路 669 号	/
No.8	YA132210FD04023	番茄小酥肉自煮火锅套餐	/	/	No.5、No.3、No.1、No.6/ No.5、No.3、No.1、No.7/ No.5、No.3、No.2、No.6/ No.5、No.3、No.2、No.7
No.9	YA132210FD04024	番茄小酥肉自煮火锅套餐	/	/	No.5、No.4、No.1、No.6/ No.5、No.4、No.1、No.7/ No.5、No.4、No.2、No.6/ No.5、No.4、No.2、No.7
No.10	YA132210FD01127	小酥肉（罐头食品）	安徽悠之优味食品有限公司	安徽省马鞍山市和县台湾农民创业园海霞大道 12 号标准化厂房 4 号	/
No.11	YA132211FD04007	番茄小酥肉自煮火锅套餐	/	/	No.5、No.10、No.1、No.7/ No.5、No.10、No.1、No.6/ No.5、No.10、No.2、No.7/ No.5、No.10、No.2、No.6

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 3 页 共 19 页

检测结果：

No.1：菜包（酱腌菜）（规格型号：150g/袋，样品数量：10 袋，生产日期：20220921）

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*滋味、气味	GB 2714-2015	无异味、无异嗅	符合技术要求	合格
2.	*状态	GB 2714-2015	无霉变，无霉斑白膜， 无正常视力可见的外 来异物	符合技术要求	合格
3.	净含量允许短缺 量，g	JJF 1070-2005	≤ 6.8	-2.3（实际净含量 152.3g，无短缺）	合格
4.	铅（以 Pb 计）， mg/kg	GB5009.12-2017 （第一法）	≤ 1.0	未检出（定量限： 0.04mg/kg）	合格
5.	二氧化硫（以二氧 化硫残留量计）， g/kg	GB 5009.34-2016	≤ 0.1	0.012	合格
6.	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	GB 5009.33-2016 （第二法）	≤ 20	未检出（检出限： 1 mg/kg）	合格
7.	山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）， g/kg	GB 5009.28-2016 （第一法）	≤ 1.0	0.499	合格
8.	*乙二胺四乙酸二 钠，g/kg	GB 5009.278-2016	≤ 0.25	未检出（定量限： 0.03g/kg）	合格
9.	防腐剂混合使用 时各自用量占其 最大使用量的比 例之和	GB 2760-2014	≤ 1	0.499	合格
10.	大肠菌群，CFU/g	GB 4789.3-2016 （第二法）	n=5, c=2, m=10, M=10 ³	<10/<10/<10/ <10/<10	合格
11.	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	合格
12.	金黄色葡萄球菌， CFU/g	GB4789.10-2016 （第二法）	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10/<10/<10/ <10/<10	合格
13.	菌落总数，CFU/g	GB 4789.2-2016	/	<10/<10/<10/ <10/<10	/

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 4 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
14.	单核细胞增生李斯特菌, /25g	GB 4789.30-2016 (第一法)	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
15.	*致泻大肠埃希氏菌, /25g	GB 4789.6-2016	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.2: 菜包 (酱腌菜) (规格型号: 150g/袋, 样品数量: 10 袋, 生产日期: 20220922)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*滋味、气味	GB 2714-2015	无异味、无异嗅	符合技术要求	合格
2.	*状态	GB 2714-2015	无霉变, 无霉斑白膜, 无正常视力可见的外来异物	符合技术要求	合格
3.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 6.8	-1.9 (实际净含量 151.9g, 无短缺)	合格
4.	铅 (以 Pb 计), mg/kg	GB5009.12-2017 (第一法)	≤ 1.0	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格
5.	二氧化硫 (以二氧化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2016	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.0100 g/kg)	合格
6.	亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计), mg/kg	GB 5009.33-2016 (第二法)	≤ 20	未检出 (检出限: 1 mg/kg)	合格
7.	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤ 1.0	0.584	合格
8.	*乙二胺四乙酸二钠, g/kg	GB 5009.278-2016	≤ 0.25	未检出 (定量限: 0.03g/kg)	合格
9.	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760-2014	≤ 1	0.584	合格
10.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	$n=5, c=2, m=10, M=10^3$	$<10/<10/<10/<10/<10$	合格

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 5 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
11.	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	合格
12.	金黄色葡萄球菌, CFU/g	GB4789.10-2016 (第二法)	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10/<10/<10/<10/<10	合格
13.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2016	/	<10/<10/<10/<10/<10	/
14.	单核细胞增生李斯特菌, /25g	GB 4789.30-2016 (第一法)	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
15.	*致泻大肠埃希氏菌, /25g	GB 4789.6-2016	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.3: 小酥肉 (罐头食品) (规格型号: 80g/袋, 样品数量: 15 袋, 生产日期: 20220917)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*容器	GB/T 10786-2006	密封完好、无泄漏、无胖听, 容器外表无锈蚀, 内壁涂料无脱落	符合技术要求	合格
2.	*内容物	GB/T 10786-2006	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味、形态	符合技术要求	合格
3.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.5 (实际净含量 81.5g, 无短缺)	合格
4.	铅 (以Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第一法)	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格
5.	镉 (以 Cd 计), mg/kg	GB 5009.15-2014	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.003mg/kg)	合格
6.	总砷 (以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第二法)	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.040 mg/kg)	合格
7.	铬 (以 Cr 计), mg/kg	GB 5009.123-2014	≤ 1.0	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格

检 验 报 告

报告编号：GKQY20221298C

第 6 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
8.	亚硝酸盐（以亚硝酸钠残留量计），mg/kg	GB 5009.33-2016 （第二法）	≤50	未检出（检出限： 1mg/kg）	合格
9.	*磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	GB 5009.256-2016	≤5.0	2.56	合格
10.	双乙酸钠，g/kg	GB 5009.277-2016	≤3.0	0.372	合格
11.	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），g/kg	GB 5009.121-2016 （第二法）	≤0.5	未检出（定量限： 0.005g/kg）	合格
12.	商业无菌	GB 4789.26-2013	应符合商业无菌的要求	符合商业无菌的要求	合格
13.	酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	GB 5009.229-2016 （第二法）	/	0.25	/
14.	过氧化值（以脂肪计），g/100g	GB 5009.227-2016 （第一法）	/	0.012	/
15.	食盐（以 NaCl 计），g/100g	GB 5009.44-2016 （第三法）	/	0.70	/
16.	*总汞（以 Hg 计），mg/kg	GB 5009.17-2021 （第一篇 第一法）	/	未检出（定量限： 0.01mg/kg）	/
17.	*N-二甲基亚硝胺，μg/kg	GB 5009.26-2016 （第一法）	/	未检出（定量限： 1.0μg/kg）	/
18.	邻苯二甲酸二正丁酯（DBP），mg/kg	GB 5009.271-2016 （第二法）	/	未检出（定量限： 0.3mg/kg）	/
19.	*邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)，mg/kg	GB 5009.271-2016 （第二法）	/	未检出（定量限： 9.0mg/kg）	/
20.	邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP），mg/kg	GB 5009.271-2016 （第二法）	/	1.18	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 7 页 共 19 页

No.4: 小酥肉（规格型号：80g/袋，样品数量：15 袋，生产日期：20220920）

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	色泽	GB/T 10220-2012	具有本品中特有的正常色泽，无焦、生现象	符合技术要求	合格
2.	气味与滋味	GB/T 10220-2012	具有本品特有的气味、滋味、无异味	符合技术要求	合格
3.	性状	GB/T 10220-2012	组织致密，有弹性	符合技术要求	合格
4.	杂质	GB/T 10220-2012	无肉眼可见外来杂质	符合技术要求	合格
5.	净含量允许短缺量，g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.3（实际净含量 81.3g，无短缺）	合格
6.	酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	GB 5009.229-2016（第二法）	≤ 3.0	0.10	合格
7.	过氧化值（以脂肪计），g/100g	GB 5009.227-2016（第一法）	≤ 0.25	0.0052	合格
8.	亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	GB 5009.33-2016（第二法）	≤ 30	未检出（检出限：1mg/kg）	合格
9.	铅（以Pb计），mg/kg	GB 5009.12-2017（第一法）	≤ 0.4	未检出（定量限：0.04 mg/kg）	合格
10.	镉（以Cd计），mg/kg	GB 5009.15-2014	≤ 0.1	未检出（定量限：0.003mg/kg）	合格
11.	总砷（以As计），mg/kg	GB 5009.11-2014（第一篇 第二法）	≤ 0.5	未检出（定量限：0.040 mg/kg）	合格
12.	铬（以Cr计），mg/kg	GB 5009.123-2014	≤ 1.0	未检出（定量限：0.03mg/kg）	合格
13.	*N-二甲基亚硝胺，μg/kg	GB 5009.26-2016（第一法）	≤ 3.0	未检出（定量限：1.0μg/kg）	合格
14.	*磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	GB 5009.256-2016	≤ 5.0	2.26	合格
15.	菌落总数，CFU/g	GB 4789.2-2016	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	<10/<10/<10/<10/<10	合格
16.	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	合格

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 8 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
17.	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	合格
18.	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	GB 4789.30-2016 (第一法)	n=5, c=0, m=0	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	合格
19.	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	合格
20.	商业无菌	GB 4789.26-2013	应符合商业无菌的要求	符合商业无菌的要求	合格
21.	大肠埃希氏菌 O157: H7NM, /25g	GB 4789.36-2016 (第一法)	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
22.	*总汞(以 Hg 计), mg/kg	GB 5009.17-2021 (第一篇 第一法)	/	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	/
23.	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP), mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量限: 0.3mg/kg)	/
24.	*邻苯二甲酸二异壬酯(DINP), mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量限: 9.0mg/kg)	/
25.	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP), mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量限: 0.5mg/kg)	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.5: 番茄火锅底料 (规格型号: 90g/袋, 样品数量: 15 袋, 生产日期: 20220918)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*色泽	GB 31644-2018	具有产品应有的色泽	符合技术要求	合格
2.	*滋味、气味	GB 31644-2018	具有产品应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅	符合技术要求	合格
3.	*状态	GB 31644-2018	具有产品应有的状态, 无霉变, 无正常视力可见外来异物	符合技术要求	合格

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 9 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
4.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.7 (实际净含量 91.7g, 无短缺)	合格
5.	铅(以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第一法)	≤ 1.0	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格
6.	总砷 (以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第二法)	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格
7.	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤ 1.0	0.598	合格
8.	* β -胡萝卜素, g/kg	GB 5009.83-2016	≤ 2.0	0.000364	合格
9.	亮蓝及其铝色淀 (以亮蓝计), g/kg	GB 5009.35-2016	≤ 0.5	未检出 (检出限: 0.0010g/kg)	合格
10.	食盐 (以 NaCl 计), g/100g	GB 5009.44-2016 (第三法)	/	5.06	/
11.	酸价(以脂肪计), mg/g	GB 5009.229-2016 (第二法)	/	0.44	/
12.	过氧化值(以脂肪计), g/100g	GB 5009.227-2016 (第一法)	/	0.019	/
13.	黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	GB 5009.22-2016 (第四法)	/	未检出 (定量限: 3 μ g/kg)	/
14.	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP), mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出 (定量限: 0.3mg/kg)	/
15.	*邻苯二甲酸二异壬酯(DINP), mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出 (定量限: 9.0mg/kg)	/
16.	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP), mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出 (定量限: 0.5mg/kg)	/
17.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2016	/	55/30/20/20/<10	/
18.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/<10/<10	/
19.	沙门氏菌, /25g	GB 4789.4-2016	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 10 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
20.	金黄色葡萄球菌， CFU/g	GB 4789.10-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.6: 粉丝 (规格型号: 25g/袋, 样品数量: 30 袋, 生产日期: 20220913)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*色泽	GB 2713-2015	具有产品应有的色泽	符合技术要求	合格
2.	*滋味、气味	GB 2713-2015	无异味, 不酸	符合技术要求	合格
3.	*状态	GB 2713-2015	具有产品应有的形态, 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	符合技术要求	合格
4.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 2.2	-0.8 (实际净含量 25.8g, 无短缺)	合格
5.	二氧化硫 (以二氧化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2016	不得检出	未检出 (定量限: 0.0100g/kg)	合格
6.	*铅 (以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第二法)	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	合格
7.	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	GB 5009.182-2017 (第二法)	≤ 200	未检出 (定量限: 2mg/kg)	合格
8.	淀粉, %	GB 5009.9-2016 (第二法)	/	78.2	/
9.	水分, %	GB 5009.3-2016 (第一法)	/	12.4	/
10.	*丝径 (直径), mm	GB/T 19048-2008	/	0.6	/
11.	*断条率, %	GB/T 19048-2008	/	0	/
12.	灰分, %	GB 5009.4-2016 (第一法)	/	0.076	/
13.	黄曲霉毒素B ₁ , µg/kg	GB 5009.22-2016 (第四法)	/	未检出 (定量限: 3µg/kg)	/
14.	*总砷 (以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	/	未检出 (定量限: 0.010 mg/kg)	/

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 11 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
15.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2016	/	55/40/20/<10/ <10	/
16.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/ <10/<10	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.7: 粉丝 (规格型号: 25g/袋, 样品数量: 30 袋, 生产日期: 20220924)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*色泽	GB 2713-2015	具有产品应有的色泽	符合技术要求	合格
2.	*滋味、气味	GB 2713-2015	无异味, 不酸	符合技术要求	合格
3.	*状态	GB 2713-2015	具有产品应有的形态, 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	符合技术要求	合格
4.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 2.2	-0.9 (实际净含量 25.9g, 无短缺)	合格
5.	*铅 (以Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第二法)	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.05 mg/kg)	合格
6.	铝的残留量 (干样品, 以Al计), mg/kg	GB 5009.182-2017 (第二法)	≤ 200	未检出 (定量限: 2mg/kg)	合格
7.	二氧化硫 (以二氧化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2016	不得检出	未检出 (定量限: 0.0100g/kg)	合格
8.	*总砷 (以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	/	未检出 (定量限: 0.010 mg/kg)	/
9.	黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009.22-2016 (第四法)	/	未检出 (定量限: 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
10.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2016	/	<10/<10/<10/ <10/<10	/
11.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/ <10/<10	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 12 页 共 19 页

No.8: 番茄小酥肉自煮火锅套餐 (包括 No.5、No.3、No.1、No.6/No.5、No.3、No.1、No.7/No.5、No.3、No.2、No.6/No.5、No.3、No.2、No.7)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*标签	GB 7718-2011 GB 28050-2011	应符合 GB 7718-2011、 GB 28050-2011 标准要求	符合标准要求	合格
备注	标签审核样品为电子标签, 标签检验内容不包括强制标示内容的字符高度、生产日期格式、标签与包装物(容器)的结合/分离情况。*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.9: 番茄小酥肉自煮火锅套餐 (包括 No.5、No.4、No.1、No.6/No.5、No.4、No.1、No.7/No.5、No.4、No.2、No.6/No.5、No.4、No.2、No.7)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*标签	GB 7718-2011 GB 28050-2011	应符合 GB 7718-2011、 GB 28050-2011 标准要求	符合标准要求	合格
备注	标签审核样品为电子标签, 标签检验内容不包括强制标示内容的字符高度、生产日期格式、标签与包装物(容器)的结合/分离情况。*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.10: 小酥肉(罐头食品) (规格型号: 80g/袋, 样品数量: 10 袋, 生产日期: 20220928)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*容器	GB/T 10786-2006	密封完好、无泄漏、 无胖听, 容器外表 无锈蚀, 内壁涂料 无脱落	符合技术要求	合格
2.	*内容物	GB/T 10786-2006	具有该品种罐头食 品应有的色泽、气 味、滋味、形态	符合技术要求	合格
3.	净含量允许短缺 量, g	JJF 1070-2005	≤4.5	-2.2 (实际净含量 82.2g, 无短缺)	合格
4.	铅(以Pb计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第一法)	≤0.5	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格
5.	镉(以Cd计), mg/kg	GB 5009.15-2014	≤0.1	未检出(定量限: 0.003mg/kg)	合格
6.	总砷(以As计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第二法)	≤0.5	未检出(定量限: 0.040 mg/kg)	合格
7.	铬(以Cr计), mg/kg	GB 5009.123-2014	≤1.0	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格

检 验 报 告

报告编号：GKQY20221298C

第 13 页 共 19 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
8.	亚硝酸盐（以亚硝酸钠残留量计），mg/kg	GB 5009.33-2016 （第二法）	≤50	未检出（检出限： 1mg/kg）	合格
9.	*磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	GB 5009.256-2016	≤5.0	4.78	合格
10.	双乙酸钠，g/kg	GB 5009.277-2016	≤3.0	0.411	合格
11.	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），g/kg	GB 5009.121-2016 （第二法）	≤0.5	未检出（定量限： 0.005g/kg）	合格
12.	商业无菌	GB 4789.26-2013	应符合商业无菌的要求	符合商业无菌的要求	合格
13.	酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	GB 5009.229-2016 （第二法）	/	0.21	/
14.	过氧化值（以脂肪计），g/100g	GB 5009.227-2016 （第一法）	/	0.027	/
15.	食盐（以 NaCl 计），g/100g	GB 5009.44-2016 （第三法）	/	0.58	/
16.	*总汞（以 Hg 计），mg/kg	GB 5009.17-2021 （第一篇 第一法）	/	未检出（定量限： 0.01mg/kg）	/
17.	*N-二甲基亚硝胺，μg/kg	GB 5009.26-2016 （第一法）	/	未检出（定量限： 1.0μg/kg）	/
18.	邻苯二甲酸二正丁酯（DBP），mg/kg	GB 5009.271-2016 （第二法）	/	未检出（定量限： 0.3mg/kg）	/
19.	*邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)，mg/kg	GB 5009.271-2016 （第二法）	/	未检出（定量限： 9.0mg/kg）	/
20.	邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP），mg/kg	GB 5009.271-2016 （第二法）	/	未检出（定量限： 0.5mg/kg）	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

检验报告

报告编号：GKQY20221298C

第 14 页 共 19 页

No.11: 番茄小酥肉自煮火锅套餐 (包括 No.5、No.10、No.1、No.7/No.5、No.10、No.1、No.6/No.5、No.10、No.2、No.7/No.5、No.10、No.2、No.6)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*标签	GB 7718-2011 GB 28050-2011	应符合 GB 7718-2011、 GB 28050-2011 标准要求	符合标准要求	合格
备注	标签审核样品为电子标签，标签检验内容不包括强制标示内容的字符高度、生产日期格式、标签与包装物（容器）的结合/分离情况。*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.8 标签



检验报告

报告编号: GKQY20221298C

第 15 页 共 19 页

①品名:菜包(酱腌菜)

配料:莲藕、土豆、海带、毛木耳、竹笋、水、食用盐、味精、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、食用香精。产品标准代号:GB 2714。生产商名称:广元市吉香居食品有限公司(代码:GY)。生产商地址:广元市利州区宝轮镇纺织大道06号。食品生产许可证编号:SC11651080200027。产地:四川省广元市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	184kJ	2%
蛋白质	0.6g	1%
脂肪	1.8g	3%
碳水化合物	6.3g	2%
钠	1680mg	84%

四川省广元市。生产商名称:2:四川广东食品有限公司(代码:GL)。生产商地址:成都经济技术开发区雅士路118号。食品生产许可证编号:SC11651011200112。产地:四川省成都市。

②品名:小酥肉(罐头食品)

配料:鸡肉、水、淀粉、大豆油、食用盐、白砂糖、酱油(含焦糖色)、味精、香辛料、鸡粉调味料、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸钠、辣椒红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精香料。致敏原信息:本产品含有大豆和小麦制品。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	896kJ	11%
蛋白质	14.2g	24%
脂肪	14.1g	24%
碳水化合物	7.8g	3%
钠	676mg	34%

生产商名称:鹤壁市永达美源食品有限公司。生产商地址:鹤壁市淇滨区延河路753号。食品生产许可证编号:SC11141061100015。产品标准代号:GB 7098。产地:河南省鹤壁市。

③品名:番茄火锅底料

配料:番茄酱、番茄调味酱、水、植物油、白砂糖、洋葱、食用盐、泡姜(酱腌菜)、鸡精调味料、味精、复合柠檬汁饮料(白砂糖、水、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、β-胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、香辛料、鸡膏调味料(鸡肉、鸡骨、牛骨、水、食用盐、维生素E、谷氨酸钠、麦芽糊精、羟丙基二

淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、食用香精、黄原胶、琥珀酸二钠、甘氨酸、姜黄)、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精。致敏原信息:本产品含有大豆制品。产品标准代号:GB 31644。生产商名称:1:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:M)。生产商地址:安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉处。食品生产许可证编号:SC10334050105180。产地:安徽省马鞍山市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	830kJ	10%
蛋白质	2.7g	5%
脂肪	10.3g	17%
碳水化合物	23.7g	8%
钠	2736mg	137%

称:2:颐海(霸州)食品有限公司(代码:A)。生产商地址:河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西。食品生产许可证编号:SC10313108100709。产地:河北省廊坊市。

④品名:粉丝

生产商名称:1:山东六六顺食品有限公司。生产商地址:山东省招远市金城路669号。配料:豌豆、绿豆、水。食品生产许可证编号:SC12337068500515。产品标准代号:GB 2713。产地:山东省烟台市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1503kJ	18%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	88.4g	29%
钠	178mg	9%

生产商名称:2:烟台双塔食品股份有限公司。生产商地址:山东省招远金岭镇寨里。配料:豌豆、水。食品生产许可证编号:SC12337068500507。产品标准代号:GB 2713。产地:山东省烟台市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1525kJ	18%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	89.7g	30%
钠	21mg	1%

经销商:颐海(上海)食品科技有限公司
经销地址:上海市金山区枫泾镇309号9号20071室
全国服务热线:400-686-006
生产日期:见包装标示。保质期:10个月
贮存条件:请存放于常温(阴凉、通风、干燥处,避免阳光直射)

检验合格
请君卫生
绿色环境

生产商名称:1:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:M)
生产商地址:安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉处
生产商名称:2:颐海(霸州)食品有限公司(代码:A)
生产商地址:河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西

F2207版



颐海国际出品



海底捞调味料

筷手小厨系列

检验报告

报告编号: GKQY20221298C

第 16 页 共 19 页

No.9 标签



检验报告

报告编号: GKQY20221298C

第 17 页 共 19 页

①品名:菜包(酱腌菜)

配料:莲藕、土豆、海带、毛木耳、竹笋、水、食用盐、味精、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、食用香精。产品标准代号:GB 2714。生产商名称1:广元市吉香居食品有限公司(代码:GY)。生产商地址:广元市利州区宝轮镇纺织大道6号。食品生产许可证编号:SC11651080200027。产地:四川省广元市。生产商名称2:四川广乐食品有限公司(代码:GL)。生产商地址:成都经济技术开发区雅士路118号。食品生产许可证编号:SC11651011200112。产地:四川省成都市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	184kJ	2%
蛋白质	0.6g	1%
脂肪	1.8g	3%
碳水化合物	6.3g	2%
钠	1680mg	84%

②品名:小酥肉

配料:鸡肉、水、淀粉、植物油、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精、香辛料、橘皮、白芷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用香精。致敏原信息:本产品含有大豆和小麦制品。生产商名称:莱阳龙瑞食品有限公司。生产商地址:山东省烟台市莱阳市龙门东路1号0027、0028。食品生产许可证编号:SC10437068200564。产品标准代号:Q/SLM 0021S。产地:山东省烟台市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	885kJ	11%
蛋白质	18.2g	30%
脂肪	12.7g	21%
碳水化合物	6.2g	2%
钠	487mg	24%

③品名:番茄火锅底料

配料:番茄酱、番茄调味料、水、植物油、白砂糖、洋葱、食用盐、泡姜(酱腌菜)、鸡精调味料、味精、复合柠檬汁饮料(白砂糖、水、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、β-胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、香辛料、鸡膏调味料(鸡肉、鸡骨、牛骨、水、食用盐、维生素C、谷氨酸钠、麦芽糊精、羟丙基二

淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、食用香精、黄原胶、琥珀酸二钠、甘氨酸、姜黄)、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精。致敏原信息:本产品含有大豆制品。产品标准代号:GB 31644。生产商名称1:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:M)。生产商地址:安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉口。食品生产许可证编号:SC10334050105180。产地:安徽省马鞍山市。生产商名称2:颐海(霸州)食品有限公司(代码:A)。生产商地址:河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西。食品生产许可证编号:SC10313108100709。产地:河北省廊坊市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	830kJ	10%
蛋白质	2.7g	5%
脂肪	10.3g	17%
碳水化合物	23.7g	8%
钠	2736mg	137%

④品名:粉丝

生产商名称1:山东六六顺食品有限公司。生产商地址:山东省招远市金城路669号。配料:豌豆、绿豆、水。食品生产许可证编号:SC12337068500515。产品标准代号:GB 2713。产地:山东省烟台市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1503kJ	18%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	88.4g	29%
钠	178mg	9%

生产商名称2:烟台双塔食品股份有限公司。生产商地址:山东省招远市金岭镇寨里。配料:豌豆、水。食品生产许可证编号:SC12337068500507。产品标准代号:GB 2713。产地:山东省烟台市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1525kJ	18%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	89.7g	30%
钠	21mg	1%



经销商:颐海(上海)食品科技有限公司
经销商地址:上海市宝山区顾村路80弄9号2907-1室
全国服务热线:400-886-036
生产日期:见包装标识。保质期:10个月
贮存条件:请存放于常温、阴凉、通风、干燥处,避免阳光直射

检验合格
清洁卫生
绿色环保

生产商名称1:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:M)
生产商地址:安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉口
生产商名称2:颐海(霸州)食品有限公司(代码:A)
生产商地址:河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西
生产商名称3:烟台双塔食品股份有限公司(代码:N)
生产商地址:山东省招远市金岭镇寨里
生产商名称4:烟台六六顺食品有限公司(代码:L)
生产商地址:山东省招远市金城路669号

F2208版

颐海国际出品



海底捞调味料

筷手小厨系列

检验报告

报告编号: GKQY20221298C

第 18 页 共 19 页

No.11 标签



检验报告

报告编号: GKQY20221298C

第 19 页 共 19 页

经销商: 颐海(上海)食品科技发展有限公司
经销地址: 上海市金山区枫泾镇309号207-1室
全国服务热线: 400-6906-036
生产日期: 见包装标识
保质期: 12个月
贮存条件: 请存放于常温、阴凉、通风、干燥处, 避免阳光直射
检验合格
清洁卫生
绿化环境

① 品名: 菜包(酱腌菜)

配料: 莲藕、土豆、海带、毛木耳、竹笋、水、食用盐、味精、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、食用香精。产品标准代号: GB 2714。生产商名称1: 广元市吉香居食品有限公司(代码: G)。生产商地址: 广元市利州区宝轮镇纺织大道06号。食品生产许可证编号: SC11651080200027。产地: 四川省广元市。生产商名称2: 四川广东食品有限公司(代码: GL)。生产商地址: 成都经济技术开发区雅士路118号。食品生产许可证编号: SC11651011200112。产地: 四川省成都市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	184kJ	2%
蛋白质	0.6g	1%
脂肪	1.0g	3%
碳水化合物	6.3g	2%
钠	1680mg	84%

② 品名: 小酥肉(罐头食品)

配料: 鸡肉、水、淀粉、植物油、食用盐、白砂糖、酱油、味精、香辛料、橘皮、白芷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用香精。致敏原信息: 本产品含有大豆和小麦制品。生产商名称: 安徽悠之优味食品有限公司。生产商地址: 安徽省马鞍山市和县台湾农民创业园海峡大道12号标准化厂房4号。食品生产许可证编号: SC10434052305278。产品标准代号: GB 7098。产地: 安徽省马鞍山市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	863kJ	10%
蛋白质	17.4g	29%
脂肪	12.1g	20%
碳水化合物	7.4g	2%
钠	316mg	16%

③ 品名: 番茄火锅底料

配料: 番茄酱、番茄调味料、水、植物油、白砂糖、洋葱、食用盐、泡姜(酱腌菜)、鸡精调味料、味精、复合柠檬汁饮料(白砂糖、水、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、β-胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、香辛料、鸡骨调味料(鸡肉、鸡骨、牛骨、水、食用盐、维生素E、谷氨酸钠、麦芽糊精、羟丙基二

淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、食用香精、黄原胶、琥珀酸二钠、甘氨酸、姜黄)、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精。致敏原信息: 本产品含有大豆制品。产品标准代号: GB 31644。生产商名称1: 颐海(马鞍山)食品有限公司(代码: M)。生产商地址: 安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉口。食品生产许可证编号: SC10334060105180。产地: 安徽省马鞍山市。生产商名称2: 颐海(霸州)食品有限公司(代码: A)。生产商地址: 河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西。食品生产许可证编号: SC10313108100709。产地: 河北省廊坊市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	830kJ	10%
蛋白质	2.7g	5%
脂肪	10.3g	17%
碳水化合物	23.7g	8%
钠	2736mg	137%

④ 品名: 粉丝

生产商名称1: 山东六六顺食品有限公司。生产商地址: 山东省招远市金城路669号。配料: 豌豆、绿豆、水。食品生产许可证编号: SC12337068500515。产品标准代号: GB 2713。产地: 山东省烟台市。生产商名称2: 烟台双塔食品股份有限公司。生产商地址: 山东省招远金岭镇寨里。配料: 豌豆、水。食品生产许可证编号: SC12337068500507。产品标准代号: GB 2713。产地: 山东省烟台市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1503kJ	18%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	88.4g	29%
钠	178mg	9%

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1525kJ	18%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	89.7g	30%
钠	21mg	1%



生产商名称1: 颐海(马鞍山)食品有限公司(代码: M)
生产商地址: 安徽省马鞍山市经济技术开发区红旗南路宝庆路交叉口
生产商名称2: 颐海(霸州)食品有限公司(代码: A)
生产商地址: 河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西
生产商名称3: 烟台双塔食品股份有限公司(代码: N)
生产商地址: 山东省招远市金城路669号
生产商名称4: 山东六六顺食品有限公司(代码: O)
生产商地址: 山东省招远市金城路669号

F2209版

颐海国际出品



海底捞调味料

筷手小厨系列

*** 报告结束 ***

声 明

- 1、本报告无检验检测专用章和批准人签章无效。
- 2、未经本公司批准，不得部分复制本报告。
- 3、报告盗用、冒用、涂改或以其他形式篡改均属无效，本公司将依法追究上述行为的法律责任。
- 4、委托单位对样品的代表性和资料的真实性负责，本单位不承担任何相关责任。
- 5、对本报告有异议，应于收到报告之日起七个工作日内向本公司提出，逾期不予受理。
- 6、本报告检验检测结果仅对所测样品负责。
- 7、本报告最终解释权归本公司所有。