



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：GKCR20240540E

样品名称：麻辣嫩牛自煮火锅套餐

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：GKCR20240540E

第 1 页 共 26 页

委托单位：馥海（马鞍山）食品有限公司

委托单位地址：马鞍山市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：麻辣嫩牛自煮火锅套餐

样品状态：密封完好

样品接收日期：2024.01.25

样品检测日期：2024.01.25-2024.02.08

样品描述 /检测结果：详见下页

检测结论：

No.1: 该样品按 GB 31644-2018、GB 2762-2022、GB 2760-2014、《食品整治办〔2008〕3号》、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.2: 该样品按 GB 2714-2015、GB 2762-2022、GB 2760-2014、GB 29921-2021、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.3: 该样品按 GB 2714-2015、GB 2762-2022、GB 2760-2014、GB 29921-2021、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.4: 该样品按 GB/T 23586-2009、GB 2760-2014、GB 2762-2022、GB 29921-2021、GB 2726-2016、JJF 1070-2005、《整顿办函〔2011〕1号》、《食品整治办〔2008〕3号》检验，所检项目合格。

No.5: 该样品按 GB/T 23586-2009、GB 2760-2014、GB 2762-2022、GB 29921-2021、GB 2726-2016、JJF 1070-2005、《整顿办函〔2011〕1号》、《食品整治办〔2008〕3号》检验，所检项目合格。

No.6: 该样品按 GB/T 23586-2009、GB 2760-2014、GB 2762-2022、GB 29921-2021、GB 2726-2016、JJF 1070-2005、《整顿办函〔2011〕1号》、《食品整治办〔2008〕3号》检验，所检项目合格。

No.7: 该样品按 GB/T 23586-2009、GB 2760-2014、GB 2762-2022、GB 29921-2021、GB 2726-2016、JJF 1070-2005、《整顿办函〔2011〕1号》、《食品整治办〔2008〕3号》检验，所检项目合格。

No.8: 该样品按 Q/FHM 0006S-2022、GB 2760-2014、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.9: 该样品按 Q/FHZQ 0003S-2023、JJF 1070-2005、GB 2760-2014 标准检验，所检项目合格。

No.10: 该样品按 Q/SBS 0002S-2019、GB 2762-2022、GB 2760-2014、JJF 1070-2005 标准检验，所检项目合格。

No.11: 该样品按 Q/FSDRT 0001-2019、JJF 1070-2005、GB 2760-2014 标准检验，所检项目合格。

No.12: 该样品按 GB 7718-2011、GB 28050-2011 标准检验，所检项目合格。

No.13: 该样品按 GB 7718-2011、GB 28050-2011 标准检验，所检项目合格。

批准：

高桂

审核：

黄雪晴

主检：



检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 2 页 共 26 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	CR132401FD01136	清油麻辣火锅底料	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.2	CR132401FD01137	菜包(酱腌菜)	四川广乐食品有限公司	成都市经济技术开发区雅士路118号	/
No.3	CR132401FD01138	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.4	CR132401FD01140	牛肉片包(酱卤肉制品)	以牛(安徽)食品科技有限公司	安徽省马鞍山市经济技术开发区湖西南路1467号	/
No.5	CR132401FD01170	牛肉片包(酱卤肉制品)	蜀海(上海)食品有限公司	上海市市辖区青浦区练塘镇泖南路335号1幢	/
No.6	CR132401FD01288	牛肉片包(酱卤肉制品)	豪爷工坊(厦门)食品有限公司	福建省厦门市同安区美禾六路21-1号201,21-2号101、102、301、401	/
No.7	CR132401FD01139	牛肉片包(酱卤肉制品)	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金山湖路与兴马大道交叉口	/
No.8	CR132401FD01142	湿粉条(淀粉制品)	馥海(马鞍山)食品有限公司	马鞍山经济技术开发区金山路与湖西南路西南角	/
No.9	CR132401FD01169	湿粉条(淀粉制品)	馥海(肇庆)食品有限公司	肇庆高新区亚铝大街东8号厂房一、厂房二	/
No.10	CR132401FD01141	湿粉条(淀粉制品)	四川薯霸食品有限公司	安岳县周礼镇田坝村四组	/
No.11	CR132402FD00023	湿粉条(淀粉制品)	北京德润通农业科技发展有限公司	北京市房山区城关街道西瓜地村村委会北30米	/
No.12	CR132401FD10016	麻辣嫩牛自煮火锅套餐	/	/	No.1、No.3、No.5、No.10/ No.1、No.3、No.5、No.11/

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 3 页 共 26 页

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、No.3、No.5、No.8/ No.1、No.3、No.5、No.9/ No.1、No.3、No.6、No.10/ No.1、No.3、No.6、No.11/ No.1、No.3、No.6、No.8/ No.1、No.3、No.6、No.9/ No.1、No.2、No.5、No.10/ No.1、No.2、No.5、No.11/ No.1、No.2、No.5、No.8/ No.1、No.2、No.5、No.9/ No.1、No.2、No.6、No.10/ No.1、No.2、No.6、No.11/ No.1、No.2、No.6、No.8/ No.1、No.2、No.6、No.9
No.13	CR132401FD10017	麻辣嫩牛自煮火锅套餐	/	/	No.1、No.3、No.7、No.10/ No.1、No.3、No.7、No.11/ No.1、No.3、No.7、No.8/ No.1、No.3、No.7、No.9/ No.1、No.3、No.4、No.10/ No.1、No.3、No.4、No.11/ No.1、No.3、No.4、No.8/ No.1、No.3、No.4、No.9/ No.1、No.3、No.6、No.10/ No.1、No.3、No.6、No.11/ No.1、No.3、No.6、No.8/ No.1、No.3、No.6、No.9/ No.1、No.2、No.7、No.10/ No.1、No.2、No.7、No.11/ No.1、No.2、No.7、No.8/ No.1、No.2、No.7、No.9/ No.1、No.2、No.4、No.10/ No.1、No.2、No.4、No.11/ No.1、No.2、No.4、No.8/ No.1、No.2、No.4、No.9/ No.1、No.2、No.6、No.10/ No.1、No.2、No.6、No.11/

检验报告

报告编号： GKCR20240540E

第 4 页 共 26 页

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、No.2、No.6、No.8/ No.1、No.2、No.6、No.9

检测结果：

No.1：清油麻辣火锅底料（规格型号：65g/袋，样品数量：15袋，生产日期：20240106）

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
4.	净含量允许短缺量，g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.2(实际净含量 66.2g，无短缺)	合格
5.	*铅(以 Pb 计)，mg/kg	GB 5009.12-2017 (第二法)	≤ 1.0	未检出（定量限： 0.05mg/kg）	合格
6.	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤ 1.0	未检出（定量限： 0.01g/kg）	合格
7.	*碱性嫩黄，mg/kg	DB35/T 897-2009 (第二法)	不得检出	未检出（定量限： 0.001 mg/kg）	合格
8.	氯化物（以 NaCl 计），g/100g	GB 5009.44-2016 (第三法)	/	8.78	/
9.	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	GB 5009.33-2016 (第二法)	/	未检出（检出限： 1mg/kg）	/
10.	酸价(以脂肪计)，mg/g	GB 5009.229-2016 (第二法)	/	0.63	/
11.	过氧化值(以脂肪计)，g/100g	GB 5009.227-2016 (第一法)	/	0.011	/
12.	*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：GKCR20240540E

第 5 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
13.	黄曲霉毒素 (B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂) 总量, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009.22-2016 (第三法)	/	未检出 (定量限: 0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
14.	苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009.27-2016	/	0.9	/
15.	*酸性大红 GR, mg/kg	BJS 202107	/	未检出 (定量限: 1.5 mg/kg)	/
16.	*柑橘红 2 号, $\mu\text{g}/\text{kg}$	BJS 201912	/	未检出 (定量限: 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
17.	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: 0.3 mg/kg)	/
18.	*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: 9.0 mg/kg)	/
19.	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: 0.5 mg/kg)	/
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: 200g/袋, 样品数量: 8 袋, 生产日期: 20240110)

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	≤ 9.0	-1.7 (实际净含量 201.7g, 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: 0.04 mg/kg)	合格
5.	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
6.	二氧化硫 (以二氧化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2022 (第一法)	≤ 0.1	0.0337	合格

检验报告

报告编号： GKCR20240540E

第 6 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
7.	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤ 1.0	0.640	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	0.640	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	GB 4789.10-2016 (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 4789.2-2022	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
14.	单核细胞增生李 斯特氏菌, /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: 菜包(酱腌菜)(规格型号: 200g/袋, 样品数量: 8 袋, 生产日期: 20240109)

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	≤ 9.0	-1.5(实际净含量 201.5g, 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.	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	GB 5009.33-2016 (第二法)	≤ 20	未检出(检出限: 1mg/kg)	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 7 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
6.	二氧化硫（以二氧化硫残留量计），g/kg	GB 5009.34-2022 （第一法）	≤ 0.1	0.0755	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	0.629	合格
8.	*乙二胺四乙酸二钠，g/kg	GB 5009.278-2016	≤ 0.25	0.118	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	0.629	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	GB 4789.10-2016 （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 4789.2-2022	/	<10/<10/<10/<10/<10	/
14.	单核细胞增生李斯特氏菌，/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.4: 牛肉片包（酱卤肉制品）（规格型号：70g/袋，样品数量：20 袋，生产日期：20240108）

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*外观形态	GB/T 23586-2009	外形整齐，无异物	符合技术要求	合格
2.	*色泽	GB/T 23586-2009	酱制品表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽	符合技术要求	合格
3.	*口感风味	GB/T 23586-2009	咸淡适中，具有酱卤制品特有的风味	符合技术要求	合格

检验报告

报告编号： GKCR20240540E

第 8 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
4.	*组织形态	GB/T 23586-2009	组织紧密	符合技术要求	合格
5.	*杂质	GB/T 23586-2009	无肉眼可见的外来杂质	符合技术要求	合格
6.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.4 (实际净含量 71.4g, 无短缺)	合格
7.	蛋白质, g/100g	GB 5009.5-2016 (第一法)	≥ 20.0	27.4	合格
8.	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤ 70	51.6	合格
9.	食盐(以 NaCl 计), g/100g	GB 5009.44-2016 (第三法)	≤ 4.0	1.45	合格
10.	*铅(以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第二法)	≤ 0.3	未检出(定量限: 0.05 mg/kg)	合格
11.	镉(以 Cd 计), mg/kg	GB 5009.268-2016 (第一法)	≤ 0.1	未检出(定量限: 0.005mg/kg)	合格
12.	*总砷(以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	≤ 0.5	未检出(定量限: 0.010mg/kg)	合格
13.	*铬(以 Cr 计), mg/kg	GB 5009.268-2016 (第一法)	≤ 1.0	未检出(定量限: 0.2mg/kg)	合格
14.	*N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009.26-2016 (第一法)	≤ 3.0	未检出(定量限: 1.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	合格
15.	亚硝酸盐(以亚硝酸钠残留量计), mg/kg	GB 5009.33-2016 (第二法)	≤ 30	未检出(检出限: 1mg/kg)	合格
16.	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.01 g/kg)	合格
17.	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤ 0.075	未检出(定量限: 0.01 g/kg)	合格
18.	糖精钠(以糖精计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格
19.	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

检验报告

报告编号： GKCR20240540E

第 9 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
20.	*氯霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB/T 22338-2008(3 液相色谱-质谱/质 谱法)	不得检出	未检出(测定低限: 0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	合格
21.	*酸性橙 II, g/kg	SN/T 3536-2013	不得检出	未检出(测定低限: 0.0001 g/kg)	合格
22.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	$n=5, c=2, m=10^4,$ $M=10^5$	$<10/<10/<10/<$ $10/<10$	合格
23.	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
24.	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
25.	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
26.	*致泻大肠埃希氏 菌, /25g	GB 4789.6-2016	$n=5, c=0, m=0$	未检出/未检出/未检 出/未检出/未检出	合格
27.	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
28.	莱克多巴胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 31658.22-2022	/	未检出(定量限: 0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
29.	*总汞(以 Hg 计), mg/kg	GB 5009.17-2021 (第一篇 第一法)	/	未检出(定量限: 0.01 mg/kg)	/
30.	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: 0.3 mg/kg)	/
31.	*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: 9.0 mg/kg)	/
32.	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: 0.5 mg/kg)	/
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.5: 牛肉片包(酱卤肉制品)(规格型号: 70g/袋, 样品数量: 20 袋, 生产日期: 20240107)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*外观形态	GB/T 23586-2009	外形整齐, 无异物	符合技术要求	合格

检验报告

报告编号： GKCR20240540E

第 10 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
2.	*色泽	GB/T 23586-2009	酱制品表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽	符合技术要求	合格
3.	*口感风味	GB/T 23586-2009	咸淡适中，具有酱卤制品特有的风味	符合技术要求	合格
4.	*组织形态	GB/T 23586-2009	组织紧密	符合技术要求	合格
5.	*杂质	GB/T 23586-2009	无肉眼可见的外来杂质	符合技术要求	合格
6.	净含量允许短缺量，g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.5（实际净含量 71.5g，无短缺）	合格
7.	蛋白质，g/100g	GB 5009.5-2016 （第一法）	≥ 20.0	26.4	合格
8.	水分，g/100g	GB 5009.3-2016 （第一法）	≤ 70	49.6	合格
9.	食盐(以 NaCl 计)，g/100g	GB 5009.44-2016 （第三法）	≤ 4.0	1.43	合格
10.	*铅（以 Pb 计），mg/kg	GB 5009.12-2017 （第二法）	≤ 0.3	未检出（定量限： 0.05 mg/kg）	合格
11.	镉（以 Cd 计），mg/kg	GB 5009.268-2016 （第一法）	≤ 0.1	未检出（定量限： 0.005mg/kg）	合格
12.	*总砷（以 As 计），mg/kg	GB 5009.11-2014 （第一篇 第一法）	≤ 0.5	未检出（定量限： 0.010mg/kg）	合格
13.	*铬(以 Cr 计)，mg/kg	GB 5009.268-2016 （第一法）	≤ 1.0	未检出（定量限： 0.2mg/kg）	合格
14.	*N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009.26-2016 （第一法）	≤ 3.0	未检出（定量限： 1.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	合格
15.	亚硝酸盐（以亚硝酸钠残留量计），mg/kg	GB 5009.33-2016 （第二法）	≤ 30	未检出（检出限： 1mg/kg）	合格
16.	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	GB 5009.28-2016 （第一法）	不得使用	未检出（定量限： 0.01 g/kg）	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 11 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
17.	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤ 0.075	未检出(定量限: 0.01 g/kg)	合格
18.	糖精钠(以糖精 计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格
19.	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
20.	*氯霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB/T 22338-2008(3 液相色谱-质谱/质 谱法)	不得检出	未检出(测定低限: 0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	合格
21.	*酸性橙 II, g/kg	SN/T 3536-2013	不得检出	未检出(测定低限: 0.0001g/kg)	合格
22.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	$n=5, c=2, m=10^4,$ $M=10^5$	$<10/<10/<10/<$ $10/<10$	合格
23.	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
24.	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
25.	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
26.	*致泻大肠埃希氏 菌, /25g	GB 4789.6-2016	$n=5, c=0, m=0$	未检出/未检出/未检 出/未检出/未检出	合格
27.	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
28.	莱克多巴胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 31658.22-2022	/	未检出(定量限: 0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
29.	*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)	/
30.	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)	/
31.	*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)	/
32.	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)	/

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 12 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
备注	*项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.6: 牛肉片包（酱卤肉制品）（规格型号：70g/袋，样品数量：20 袋，生产日期：20231111）

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*外观形态	GB/T 23586-2009	外形整齐，无异物	符合技术要求	合格
2.	*色泽	GB/T 23586-2009	酱制品表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽	符合技术要求	合格
3.	*口感风味	GB/T 23586-2009	咸淡适中，具有酱卤制品特有的风味	符合技术要求	合格
4.	*组织形态	GB/T 23586-2009	组织紧密	符合技术要求	合格
5.	*杂质	GB/T 23586-2009	无肉眼可见的外来杂质	符合技术要求	合格
6.	净含量允许短缺量，g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-0.8（实际净含量 70.8g，无短缺）	合格
7.	蛋白质，g/100g	GB 5009.5-2016（第一法）	≥ 20.0	25.1	合格
8.	水分，g/100g	GB 5009.3-2016（第一法）	≤ 70	53.0	合格
9.	食盐(以 NaCl 计)，g/100g	GB 5009.44-2016（第三法）	≤ 4.0	0.29	合格
10.	*铅（以 Pb 计），mg/kg	GB 5009.12-2017（第二法）	≤ 0.3	未检出（定量限：0.05 mg/kg）	合格
11.	镉（以 Cd 计），mg/kg	GB 5009.268-2016（第一法）	≤ 0.1	未检出（定量限：0.005mg/kg）	合格
12.	*总砷（以 As 计），mg/kg	GB 5009.11-2014（第一篇 第一法）	≤ 0.5	未检出（定量限：0.010mg/kg）	合格
13.	*铬(以 Cr 计)，mg/kg	GB 5009.268-2016（第一法）	≤ 1.0	未检出（定量限：0.2mg/kg）	合格
14.	*N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009.26-2016（第一法）	≤ 3.0	未检出（定量限：1.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 13 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
15.	亚硝酸盐（以亚硝酸钠残留量计），mg/kg	GB 5009.33-2016（第二法）	≤30	未检出（检出限：1mg/kg）	合格
16.	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	GB 5009.28-2016（第一法）	不得使用	未检出（定量限：0.01 g/kg）	合格
17.	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	GB 5009.28-2016（第一法）	≤0.075	未检出（定量限：0.01 g/kg）	合格
18.	糖精钠（以糖精计），g/kg	GB 5009.28-2016（第一法）	不得使用	未检出（定量限：0.01g/kg）	合格
19.	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
20.	*氯霉素，μg/kg	GB/T 22338-2008（3液相色谱-质谱/质谱法）	不得检出	未检出（测定低限：0.1μg/kg）	合格
21.	*酸性橙 II，g/kg	SN/T 3536-2013	不得检出	未检出（测定低限：0.0001g/kg）	合格
22.	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	合格
23.	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
24.	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
25.	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
26.	*致泻大肠埃希氏菌，/25g	GB 4789.6-2016	n=5, c=0, m=0	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	合格
27.	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
28.	莱克多巴胺，μg/kg	GB 31658.22-2022	/	未检出（定量限：0.5 μg/kg）	/
29.	*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）	/

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 14 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
30.	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)	/
31.	*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)	/
32.	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.7: 牛肉片包 (酱卤肉制品) (规格型号: 70g/袋, 样品数量: 20 袋, 生产日期: 20240112)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*外观形态	GB/T 23586-2009	外形整齐, 无异物	符合技术要求	合格
2.	*色泽	GB/T 23586-2009	酱制品表面为酱色或褐色, 卤制品为该品种应有的正常色泽	符合技术要求	合格
3.	*口感风味	GB/T 23586-2009	咸淡适中, 具有酱卤制品特有的风味	符合技术要求	合格
4.	*组织形态	GB/T 23586-2009	组织紧密	符合技术要求	合格
5.	*杂质	GB/T 23586-2009	无肉眼可见的外来杂质	符合技术要求	合格
6.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.3 (实际净含量 71.3g, 无短缺)	合格
7.	蛋白质, g/100g	GB 5009.5-2016 (第一法)	≥ 20.0	26.7	合格
8.	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤ 70	53.5	合格
9.	食盐(以 NaCl 计), g/100g	GB 5009.44-2016 (第三法)	≤ 4.0	1.59	合格
10.	*铅 (以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第二法)	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.05 mg/kg)	合格
11.	镉 (以 Cd 计), mg/kg	GB 5009.268-2016 (第一法)	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.005mg/kg)	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 15 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
12.	*总砷(以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	≤0.5	未检出(定量限: 0.010mg/kg)	合格
13.	*铬(以 Cr 计), mg/kg	GB 5009.268-2016 (第一法)	≤1.0	未检出(定量限: 0.2mg/kg)	合格
14.	*N-二甲基亚硝胺, μg/kg	GB 5009.26-2016 (第一法)	≤3.0	未检出(定量限: 1.0 μg/kg)	合格
15.	亚硝酸盐(以亚硝酸 酸钠残留量计), mg/kg	GB 5009.33-2016 (第二法)	≤30	未检出(检出限: 1mg/kg)	合格
16.	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.01 g/kg)	合格
17.	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	≤0.075	未检出(定量限: 0.01 g/kg)	合格
18.	糖精钠(以糖精 计), g/kg	GB 5009.28-2016 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格
19.	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
20.	*氯霉素, μg/kg	GB/T 22338-2008(3 液相色谱-质谱/质 谱法)	不得检出	未检出(测定低限: 0.1μg/kg)	合格
21.	*酸性橙 II, g/kg	SN/T 3536-2013	不得检出	未检出(测定低限: 0.0001g/kg)	合格
22.	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	合格
23.	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
24.	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
25.	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
26.	*致泻大肠埃希氏 菌, /25g	GB 4789.6-2016	n=5, c=0, m=0	未检出/未检出/未检 出/未检出/未检出	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 16 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
27.	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
28.	莱克多巴胺, µg/kg	GB 31658.22-2022	/	未检出 (定量限: 0.5 µg/kg)	/
29.	*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)	/
30.	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)	/
31.	*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)	/
32.	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.8: 湿粉条 (淀粉制品) (规格型号: 100g/袋, 样品数量: 8 袋, 生产日期: 20240111)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*#色泽	Q/FHM 0006S-2022	具有产品应有的色泽	符合技术要求	合格
2.	*#滋味、气味	Q/FHM 0006S-2022	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	符合技术要求	合格
3.	*#形态	Q/FHM 0006S-2022	具有产品应有的状态, 无正常视力可见的外来异物	符合技术要求	合格
4.	净含量允许短缺量, g	JJF 1070-2005	≤4.5	-1.2 (实际净含量 101.2g, 无短缺)	合格
5.	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤60.0	53.6	合格
6.	淀粉, g/100g	GB 5009.9-2016 (第二法)	≥20.0	42.0	合格
7.	#断条率, %	GB/T 23587-2009	≤10.0	0	合格
8.	#丝径, mm	GB/T 23587-2009	>1.0	1.2	合格
9.	灰分, g/100g	GB 5009.4-2016 (第一法)	≤0.80	0.16	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 17 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
10.	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
11.	铝的残留量(干样 品, 以 Al 计), mg/kg	GB 5009.268-2016 (第一法)	≤ 200	6.31	合格
12.	二氧化硫(以二氧 化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2022 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.010g/kg)	合格
13.	脱氢乙酸及其钠 盐(以脱氢乙酸 计), g/kg	GB 5009.121-2016 (第二法)	≤ 1.0	0.486	合格
14.	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 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
15.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
16.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
17.	沙门氏菌, /25g	GB 4789.4-2016	/	未检出/未检出/未检 出/未检出/未检出	/
18.	金黄色葡萄球菌, CFU/g	GB 4789.10-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
备注	*项为未通过 CMA 资质认定项; #项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.9: 湿粉条(淀粉制品)(规格型号: 100g/袋, 样品数量: 8 袋, 生产日期: 20240117)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	*#色泽	Q/FHZQ 0003S-2023	具有产品应有的 色泽	符合技术要求	合格
2.	*#滋味、气味	Q/FHZQ 0003S-2023	具有产品应有的 滋味、气味、无异 味	符合技术要求	合格
3.	*#状态	Q/FHZQ 0003S-2023	具有产品应有的 状态, 无正常视力 可见外来异物	符合技术要求	合格
4.	净含量允许短缺 量, g	JJF 1070-2005	≤ 4.5	-1.4(实际净含量 101.4g, 无短缺)	合格

检验报告

报告编号： GKCR20240540E

第 18 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
5.	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤ 75.0	54.3	合格
6.	淀粉, g/100g	GB 5009.9-2016 (第二法)	≥ 20	45.6	合格
7.	灰分, g/100g	GB 5009.4-2016 (第一法)	≤ 0.80	0.16	合格
8.	铅(以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第一法)	≤ 0.49	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格
9.	铝的残留量(干样 品, 以 Al 计), mg/kg	GB 5009.182-2017 (第二法)	≤ 200	9.26	合格
10.	脱氢乙酸钠(以脱 氢乙酸计), g/kg	GB 5009.121-2016 (第二法)	≤ 1.0	0.553	合格
11.	二氧化硫(以二氧 化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2022 (第一法)	不得使用	未检出(定量限: 0.010g/kg)	合格
12.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	$n=5, c=2, m=10^5,$ $M=10^6$	$<10/<10/<10/<$ $10/<10$	合格
13.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	$n=5, c=2, m=20,$ $M=10^2$	$<10/<10/<10/<$ $10/<10$	合格
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	合格
15.	金黄色葡萄球菌, CFU/g	GB 4789.10-2016 (第二法)	$n=5, c=1, m=100,$ $M=1000$	$<10/<10/<10/$ $<10/<10$	合格
16.	#断条率, %	GB/T 23587-2009	/	0	/
17.	#丝径, mm	GB/T 23587-2009	/	1.2	/
18.	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 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
备注	*项为未通过 CMA 资质认定项; #项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.10: 湿粉条(淀粉制品)(规格型号: 100g/袋, 样品数量: 8 袋, 生产日期: 20240106)

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
1.	#*色泽	Q/SBS 0002S-2019	具有本产品固有的 色泽	符合技术要求	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 19 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
2.	#*组织形态/性状	Q/SBS 0002S-2019	条状、丝状或具有本品固有的组织形态/性状	符合技术要求	合格
3.	#*滋、气味	Q/SBS 0002S-2019	具有本品固有的滋、气味，无异味	符合技术要求	合格
4.	#*杂质	Q/SBS 0002S-2019	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 101.3g, 无短缺)	合格
6.	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤ 75.0	51.3	合格
7.	淀粉, g/100g	GB 5009.9-2016 (第二法)	≥ 20.0	45.2	合格
8.	#断条率, %	GB/T 23587-2009	≤ 10.0	0	合格
9.	灰分, g/100g	GB 5009.4-2016 (第一法)	≤ 0.80	0.14	合格
10.	#丝径, mm	GB/T 23587-2009	> 1.0	1.1	合格
11.	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
12.	铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	GB 5009.268-2016 (第一法)	≤ 200	未检出 (定量限: 2mg/kg)	合格
13.	二氧化硫(以二氧化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2022 (第一法)	不得使用	未检出 (定量限: 0.010g/kg)	合格
14.	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计), g/kg	GB 5009.121-2016 (第二法)	≤ 1.0	0.646	合格
15.	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 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	/
16.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	/	$< 10 / < 10 / < 10 / < 10 / < 10$	/
17.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	/	$< 10 / < 10 / < 10 / < 10 / < 10$	/

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 20 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
18.	沙门氏菌, /25g	GB 4789.4-2016	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
19.	金黄色葡萄球菌, CFU/g	GB 4789.10-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/<10/<10	/
备注	*项为未通过 CMA 资质认定项; #项为本实验室未通过 CNAS 认可项目。				

No.11: 湿粉条 (淀粉制品) (规格型号: 100g/袋, 样品数量: 8 袋, 生产日期: 20240125)

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 23587-2009	具有该品种相应的色泽	符合技术要求	合格
2.	*组织形态	GB/T 23587-2009	丝条粗细均匀, 无并丝, 弹性良好	符合技术要求	合格
3.	*气味与滋味	GB/T 23587-2009	具有该品种应有的气味和滋味	符合技术要求	合格
4.	*杂质	GB/T 23587-2009	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 101.3g, 无短缺)	合格
6.	水分, g/100g	GB 5009.3-2016 (第一法)	≤ 75.0	54.4	合格
7.	淀粉, g/100g	GB 5009.9-2016 (第二法)	≥ 20.0	44.6	合格
8.	*断条率, %	GB/T 23587-2009	≤ 10.0	0	合格
9.	*丝径, mm	GB/T 23587-2009	> 1.0	1.6	合格
10.	灰分, g/100g	GB 5009.4-2016 (第一法)	≤ 0.80	0.35	合格
11.	铅(以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2017 (第一法)	≤ 0.48	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格
12.	铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	GB 5009.182-2017 (第二法)	≤ 200	66.9	合格
13.	二氧化硫(以二氧化硫残留量计), g/kg	GB 5009.34-2022 (第一法)	不得使用	未检出 (定量限: 0.010g/kg)	合格

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 21 页 共 26 页

序号	检测项目	检测方法	指标	检测结果	单项判定
14.	脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	GB 5009.121-2016 (第二法)	≤1.0	0.488	合格
15.	黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	GB 5009.22-2016 (第四法)	/	未检出(定量限: 3μg/kg)	/
16.	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2022	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
17.	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 (第二法)	/	<10/<10/<10/< 10/<10	/
18.	沙门氏菌, /25g	GB 4789.4-2016	/	未检出/未检出/未检 出/未检出/未检出	/
19.	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.12: 麻辣嫩牛自煮火锅套餐(包括 No.1、No.3、No.5、No.10/ No.1、No.3、No.5、No.11/ No.1、No.3、No.5、No.8/ No.1、No.3、No.5、No.9/ No.1、No.3、No.6、No.10/ No.1、No.3、No.6、No.11/ No.1、No.3、No.6、No.8/ No.1、No.3、No.6、No.9/ No.1、No.2、No.5、No.10/ No.1、No.2、No.5、No.11/ No.1、No.2、No.5、No.8/ No.1、No.2、No.5、No.9/ No.1、No.2、No.6、No.10/ No.1、No.2、No.6、No.11/ No.1、No.2、No.6、No.8/ No.1、No.2、No.6、No.9)

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.13: 麻辣嫩牛自煮火锅套餐(包括 No.1、No.3、No.7、No.10/ No.1、No.3、No.7、No.11/ No.1、No.3、No.7、No.8/ No.1、No.3、No.7、No.9/ No.1、No.3、No.4、No.10/ No.1、No.3、No.4、No.11/ No.1、No.3、No.4、No.8/ No.1、No.3、No.4、No.9/ No.1、No.3、No.6、No.10/ No.1、No.3、No.6、No.11/ No.1、No.3、No.6、No.8/ No.1、No.3、No.6、No.9/ No.1、No.2、No.7、No.10/ No.1、No.2、No.7、No.11/ No.1、No.2、No.7、No.8/ No.1、No.2、No.7、No.9/ No.1、No.2、No.4、No.10/ No.1、No.2、No.4、No.11/ No.1、No.2、No.4、No.8/ No.1、No.2、No.4、No.9/ No.1、No.2、No.6、No.10/ No.1、No.2、No.6、No.11/ No.1、

检验报告

报告编号：GKCR20240540E

第 22 页 共 26 页

No.2、No.6、No.8/ No.1、No.2、No.6、No.9)

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。				

检验报告

报告编号: GKCR20240540E

第 23 页 共 26 页

No.12 标签



检验报告

报告编号: GKCR20240540E

第 25 页 共 26 页

No.13 标签



检验报告

报告编号: GKCR20240540E

第 26 页 共 26 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:GU)。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。生产商名称3:四川江中源食品有限公司(代码:ZY)。生产商地址:中江县辑庆镇上场村八组成南路。食品生产许可证编号:SC10351052300047。产地:四川省绵阳市。

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:牛肉片包(酱肉制品)

配料:牛肉、植物油、食用盐、香辛料、豆瓣酱、辣椒、蚕豆、水、食用盐、小麦粉、辣椒、泡辣椒(酱腌菜)、麦芽糖、泡姜(酱腌菜)、白砂糖、豆豉、浓香型白酒、味精、鸡精调味料、附氢乙酸钠、乳酸链球菌素、呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精香料、白芷、橘皮、山楂、致敏原信息:本产品含有大豆和小麦制品。产品标准代号:GB/T 23586。生产商名称1:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:MM)。生产商地址:安徽省马鞍山市经济技术开发区金山湖路与兴马大道交叉口。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:豪客工坊(厦门)食品有限公司(代码:GF)。生产商地址:福建省厦门市同安区美禾六路21-1号201、21-2号101、102、301、401。食品生产许可证编号:SC10935021200124。产地:福建省厦门市。生产商名称3:佰富(廊坊)食品科技有限公司(代码:LF)。生产商地址:河北省廊坊市大厂回族自治县潮白河工业区工业二路。食品生产许可证编号:SC10413102800491。产地:河北省廊坊市。生产商名称4:以牛(安徽)食品科技有限公司(代码:MN)。生产商地址:安徽省马鞍山市经济技术开发区湖西南路1467号。食品生产许可证编号:SC10434056230047。产地:安徽省马鞍山市。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	1683kJ	20%
蛋白质	21.8g	36%
脂肪	35.2g	59%
碳水化合物	0.6g	0%
钠	970mg	49%

3 品名:清油麻辣火锅底料

配料:植物油、辣椒、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、水、食用盐、小麦粉)、味精、鸡精调味料、食用盐、泡辣椒(酱腌菜)、泡姜(酱腌菜)、白砂糖、蒜、葱、豆豉、花椒、香辛料、浓香型白酒、呈味核苷酸二钠、鸡

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、白芷、辣椒红、辣椒油树脂、鸡肉膏调味料(鸡肉、食用鸡油、食用盐、白砂糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾)、食用香精香料。致敏原信息:本产品含有大豆和小麦制品。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(德州)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	31.9kJ	37%
蛋白质	3.5g	6%
脂肪	79.6g	133%
碳水化合物	6.7g	2%
钠	4730mg	237%

4 品名:湿粉条(淀粉制品)

配料:水、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、柠檬酸、食用盐、脱氢乙酸钠。生产商名称1:四川康福食品有限公司(代码:CS)。生产商地址:安岳县康乐镇田坝村四组。食品生产许可证编号:SC12351202100049。产品标准代号:Q/SBS0002S。产地:四川省绵阳市。生产商名称2:北京德润农业科技开发有限公司(代码:D)。生产商地址:北京市房山区城关街道东瓜地村内委会北30米。食品生产许可证编号:SC1231110116820。产品标准代号:Q/FSDRT 0001。产地:北京市房山区。生产商名称3:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:M)。生产商地址:安徽省马鞍山市马鞍山经济技术开发区金山湖路与湖西南路西南角。食品生产许可证编号:SC11634059210059。产品标准代号:Q/FHM 0006S。产地:安徽省马鞍山市。生产商名称4:鑫海(肇庆)食品有限公司(代码:ZQ)。生产商地址:肇庆高新区亚铝大街东8号。厂房一、厂房二。食品生产许可证编号:SC107441298016442。产品标准代号:Q/FHZQ 0003S。产地:广东省肇庆市。温馨提示:包装袋内有水珠,不影响品质和食用。

营养成分表

项目	每100g	NRV%
能量	808kJ	10%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	47.5g	16%
钠	113mg	6%

经销商:颐海(上海)食品科技有限公司
经销地址:上海市金山区双阳路3039号2071室
全国服务热线:400-696-036
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,避阳光直射
清洁卫生
绿色环境

检验合格

生产商:颐海(马鞍山)食品有限公司(代码:M)
经销商地址:马鞍山市经济技术开发区金山湖路与湖西南路西南角
F2315版

颐海国际出品



海底捞调味料

厨手小厨系列

*** 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。