

DT 德生



211520342075

报告编号: S2023110907

检验检测报告

委托方:

吉香居食品股份有限公司

生产单位:

山东蓝润蔚蓝谷海洋科技有限公司

样品名称:

野山椒海带丝

检验类别:

委托检验

威海德生技术检测有限公司



1. 报告无检测机构检验检测专用章和公章无效。
2. 报告未经检测机构书面批准不得复制（全文复制除外）。
3. 复制检验报告未重新加盖检测机构检验检测专用章和公章无效。
4. 报告无编制、审核、批准人签字无效。
5. 报告涂改无效。
6. 对检验报告若有异议，应于收到报告之日起7个工作日内（农产品和动物尿液检验结果异议期为5个工作日内）提出，逾期不予受理。
7. 若非本单位自行抽取样品，检验结果仅对来样负责。未经检测机构同意，委托人不得擅自使用检验结果进行不当宣传。

检测地址：山东省威海市火炬高技术产业开发区双岛路369号6号楼

邮 编：264200

电 话：0631-5716857

E-Mail: weihaidt@126.com



检验检测报告

NO. S2023110907

共 2 页 第 1 页

样品名称	野山椒海带丝	规格型号	52g/袋
委托单位	吉香居股份有限公司	商标	吉香居
生产单位	山东蓝润蔚蓝谷海洋科技有限公司	样品等级	/
送样人	鞠双霞	产品类型	/
样品数量	15 袋	生产日期	2023-11-08
样品状态	袋装固体常温	环境条件	符合要求
收样日期	2023-11-09	检验日期	2023-11-09~2023-11-18
判定依据	Q/JXJ0001S-2020 《调味海带》 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》 整顿办函（2011）1 号		
检测项目	食盐（以氯化钠计）、总酸（以乳酸计）等，共 15 项		
检验结论	经检验，所检项目符合 Q/JXJ0001S-2020 《调味海带》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》、整顿办函（2011）1 号要求。		
备注	本次检验结果仅对来样负责。检验检测报告对样品所检项目的符合性情况负责，送样样品的代表性和真实性由委托人负责。 限值按照 Q/JXJ0001S-2020 《调味海带》（由客户提供，本公司不承担提供的准确性和有效性责任）。		



批准:

审核:

编制:

序号	检测项目	单位	标准要求	检测结果	检测依据	单项结论
1	食盐 (以氯化钠计)	g/100g	≤8.0	2.76	GB 5009.44-2016 第三法	合格
2	总酸 (以乳酸计)	g/100g	≤2.0	0.26	GB 12456-2021 第二法	合格
3	铅(以 Pb 计)(干重计)	mg/kg	≤0.98	0.128	GB 5009.12-2017 第二法	合格
4	菌落总数	CFU/g	n,c,m,M= (5,2,3×10 ⁴ ,10 ⁵)	<10,<10,<10,<10 <10	GB 4789.2- 2022	合格
5	大肠菌群	CFU/g	n,c,m,M= (5,1,20,30)	<10,<10,<10, <10,<10	GB 4789.3-2016 第二法	合格
6	副溶血性弧菌	MPN/g	n,c,m,M= (5,1,100,1000)	<3.0,<3.0,<3.0, <3.0,<3.0	GB 4789.7-2013	合格
7	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n,c,m,M= (5,1,100,1000)	<10,<10,<10, <10,<10	GB 4789.10-2016 第二法	合格
8	沙门氏菌	/25g	n,c,m,M=(5,0,0,-)	未检出,未检出, 未检出,未检出, 未检出	GB 4789.4-2016	合格
9	安赛蜜	g/kg	≤0.3	0.12	SN/T 3538-2013	合格
10	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	不得使用	未检出 (定量限: 0.030)	GB5009.97-2016 第一法	合格
11	苏丹红 I	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测 限: 0.010)	GB/T 19681 -2005	合格
12	苏丹红 II	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测 限: 0.010)	GB/T 19681 -2005	合格
13	苏丹红 III	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测 限: 0.010)	GB/T 19681 -2005	合格
14	苏丹红 IV	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测 限: 0.010)	GB/T 19681 -2005	合格
15	单件商品净含量	g	≥47.5	52.32	JJF 1070-2005	合格

备注: ①标注净含量为 52g。

②n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出 m 值的样品数; m: 微生物指标可接受水平的限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

*****报告结束*****

序号	检测项目	单位	标准要求	检测结果	检测依据	单项结论	
1	感官	色泽	/	具有本品固有的色泽	具有本品固有的色泽	Q/JXJ0001S-2020	合格
		组织形态/性状	/	具有该产品固有的丝状或片状	具有该产品固有的丝状	Q/JXJ0001S-2020	合格
		滋、气味	/	具有该类产品应有的滋味、气味，无异味	具有该类产品应有的滋味、气味，无异味	Q/JXJ0001S-2020	合格
		杂质	/	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	Q/JXJ0001S-2020	合格
2	固形物	g/100g	≥75	99.2	GB/T 10786-2022	合格	

备注：①该项目为 S2023110907 补充测试。

②限值按照 Q/JXJ0001S-2020 《调味海带》（由客户提供，本公司不承担提供的准确性和有效性责任）。

③除非另有说明，本检测结果仅与被检测物品有关，本项目（相关项目）未取得资质认定，仅作为科研、教学或内部质量控制之用。