



242300111275

No: NZSPW 2025-0252

检验检测报告

INSPECTION REPORT

产品名称:

面条鲜酱油

Product Name

受检单位:

/

Unit to be inspected

生产单位:

加加食品集团(阆中)有限公司

Producer

委托单位:

加加食品集团(阆中)有限公司

Applicant

检验类别:

委托检验

Test Category

南充市产品质量监督检验所

Nanchong Institute of Product Quality Supervision and Inspection



南充市产品质量监督检验所
检 验 检 测 报 告

№: NZSPW 2025-0252

共5页第1页

产品名称	面条鲜酱油	商标	加加	规格型号	500mL/瓶
生产日期/批号	2025.7.8				
受检单位名称、地址及联系人联系电话	单位名称: / 地址: / 联系人: / 电话: /				
生产单位名称、地址及联系人联系电话	单位名称: 加加食品集团(阆中)有限公司 地址: 阆中市七里新区汉王祠路 联系人: 朱锋 电话: 13990722688				
委托方	加加食品集团(阆中)有限公司				
抽样单编号	/	基数/库存量	//	样品数量	6瓶
样品等级	特级	抽样日期	/	抽样人员	/
检查封样人员	吴晨晨	封样状态	/	样品到达日期	2025/7/17
送样人员	朱锋	检验时间	2025/7/18 — 2025/7/30		
判定依据	GB/T 18186-2000 《酿造酱油》				
检验结论	经检验, 所检项目符合GB/T 18186-2000 《酿造酱油》要求。 签发日期: 2025年8月6日				
备注	1. 检验结果报告后, 剩余样品和同批产品不进行微生物项目的复检; 2. 仅对产品标识标签完整、规范性判定, 未对产品的实物与标识标签内容真实性进行检验检测判定。				

签发:

董平洪

审核:

王新竹

主检:

张怡

南充市产品质量监督检验所
检 验 检 测 报 告 附 页

№: NZSPW 2025-0252

共 5 页 第 2 页

序号	检测项目	单位	技术要求	实测值	单项结论	检测方法
1	食品名称	/	应在食品标签的醒目位置, 清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。产品名称应标明“酿造酱油”。	面条鲜酱油 (酿造酱油)	合格	GB 7718-2011 GB/T 18186-2000
	配料表	/	应标示配料表(各种原料和辅料), 配料表中的各种配料应按要求标示具体名称, 食品添加剂应标示通用名称(或具体名称), 可食用的包装物也应在配料表中	水、非转基因脱脂大豆、小麦、谷氨酸钠、食用盐、焦糖色、白砂糖、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸、三氯蔗糖	合格	
	配料的定量标示	/	在食品标签或说明上特别强烈添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分, 应标示所强调配料或成分的添加量或成品中的含量; 如特别强调一种或多种配料或成分的含量较低或无时, 应标示所强调配料或成分在成品中的含量。酱油还应标明氨基酸态氮的含量	氨基酸态氮≥ 1.0g/100ml	合格	
	净含量和规格	/	净含量的标示应由净含量、数字和法定计量单位组成, 酱油应标注质量等级, 还应标明“佐餐和/或烹调”	净含量: 500ml 用于烹调或佐餐	合格	
	日期标示	/	应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期	生产日期: 2025.07.08 保质期: 2年	合格	
	贮存条件	/	预包装食品标签应标示贮存条件	阴凉干燥处贮存、 启用后请盖好瓶盖 并冷藏存放	合格	

南充市产品质量监督检验所
检 验 检 测 报 告 附 页

№: NZSPW 2025-0252

共 5 页 第 3 页

序号	检测项目	单位	技术要求	实测值	单项结论	检测方法	
1	标签	产品标准号	/	应标示企业执行的相关标准的代号和顺序号,标准标注方法:高盐稀态发酵酱油为“GB/T 18186-2000 高盐稀态”;低盐固态发酵酱油标为“GB/T 18186-2000 低盐固态”	GB/T18186高盐稀态	合格	GB 7718-2011 GB/T 18186-2000
		生产者、经销者的名称、地址和联系方式	/	应当标注生产者的名称、地址和联系方式	生产者名称:加加食品集团(阆中)有限公司;生产者地址:阆中市七里新区汉王祠路;生产者电话:400-8096-216/0817-8012777	合格	
		食品生产许可证编号	/	预包装食品标签应标示食品生产许可证编号的,标示形式按照相关规定执行	食品生产许可证编号:SC10351138100062	合格	
		其他标示内容	/	辐照食品、转基因食品、营养标签、质量(品质)等级、非直接提供给消费者的预包装食品标签标示内容、标示内容的豁免、推荐标示内容	营养标签已标注质量等级:特级	合格	
2	感官	色泽	/	红褐色或浅红褐色,色泽鲜艳,有光泽	浅红褐色、色泽鲜艳、有光泽	合格	GB/T 5009.39-2003
		香气	/	浓郁的酱香及酯香气	浓郁的酱香及酯香气	合格	
		滋味	/	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	合格	
		体态	/	澄清	澄清	合格	

南充市产品质量监督检验所
检 验 检 测 报 告 附 页

№: NZSPW 2025-0252

共 5 页 第 4 页

序号	检测项目	单位	技术要求	实测值	单项结论	检测方法
3	氨基酸态氮(以氮计)	g/100mL	≥1.0 (产品明示)	1.19	合格	GB/T 18186-2000
4	全氮(以氮计)	g/100mL	≥1.50	1.63	合格	GB/T 18186-2000
5	可溶性无盐固形物	g/100mL	≥15.00	19.98	合格	GB/T 18186-2000
6	铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)	%	≤30	13	合格	GB 5009.234-2016 GB/T 18186-2000
7	总砷(以As计)	mg/kg	≤0.5	未检出(方法定量限0.02mg/kg)	合格	GB 5009.11-2024第一篇 第一法
8	铅(以Pb计)	mg/kg	≤1.0	0.10	合格	GB 5009.12-2023第一法
9	黄曲霉毒素B ₁	μg/kg	≤5.0	未检出(方法定量限0.1μg/kg)	合格	GB 5009.22-2016第三法
10	菌落总数	CFU/mL	n=5 c=2 m=5×10 ³ M=5×10 ⁴	<10; <10; <10; <10; <10	合格	GB 4789.2-2022
11	大肠菌群	CFU/mL	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10; <10; <10; <10; <10	合格	GB 4789.3-2016第二法
12	沙门氏菌	/	n=5 c=0 m=0	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	合格	GB 4789.4-2024
13	金黄色葡萄球菌	/	n=5 c=1 m=100CFU/mL M=1000CFU/mL	<10; <10; <10; <10; <10	合格	GB 4789.10-2016第二法
14	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0	0.646	合格	GB 5009.28-2016第一法

南充市产品质量监督检验所
检 验 检 测 报 告 附 页

№: NZSPW 2025-0252

共 5 页 第 5 页

序号	检测项目	单位	技术要求	实测值	单项结论	检测方法
15	净含量的标注	/	净含量的标注应正确、清晰并易于理解，不应使消费者对商品的净含量产生误解。净含量标注由“净含量”（中文）、数字和法定计量单位（或者用中文表示的计数单位）三部分组成。	标注正确、清晰、易于理解	合格	JJF 1070-2023
	法定计量单位的选择	/	计量单位mL(ml)(毫升)	mL	合格	
	净含量标注字符高度	mm	≥4	4.57	合格	
	允许短缺量	mL	≤15	-4.0	合格	
16	乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）	g/kg	≤1.0	未检出（方法定量限0.002g/kg）	合格	GB/T 5009.140-2023
17	三氯蔗糖	g/kg	≤0.25	未检出（方法定量限0.03g/kg）	合格	GB 5009.298-2023 第一法
以下空白						