



# 检验报告

报告编号：SWWD202302810

样品名称：小龙虾调料（麻辣味）

标称生产者：成都扬名食品有限公司

委托单位：成都扬名食品有限公司

检验类别：委托检验

成都市食品检验研究院

Chengdu Institute of Food Inspection

# 注 意 事 项

- 一、对本报告如有异议，请于收到报告之日起7个工作日内以书面形式提出，逾期不予受理。
- 二、本报告无本院“检验检测专用章”及报告骑缝章无效，涂改、增删无效。
- 三、报告无主检、审核、批准人签字无效。
- 四、本报告不得部分复印，复印的报告未重新加盖本院“检验检测专用章”及报告骑缝章的无效。
- 五、委托检验报告所出具的检验结果，仅对来样负责。
- 六、本报告和本检验机构名称均不得用于广告、评优及商业宣传。

- 院 部：地址：成都市温江区芙蓉大道二段10号 邮编：611130  
电话：028-81258229 传真：028-81258289
- 新都片区中心：地址：成都市新都区新都街道毕生路37号 邮编：610500  
电话：028-83973884 传真：028-83973884
- 邛崃片区中心：地址：成都市邛崃市临邛镇金六福大道1号 邮编：611530  
电话：028-88766076 传真：028-88766076
- 郫都片区中心：地址：成都市郫都区安德街道永安西路456号 邮编：611730  
电话：028-87868705 传真：028-87868705

Email: cdsjy@vip.163.com

# 成都市食品检验研究院

## 检验报告

报告编号: SWWD202302810

第 1 页, 共 3 页

样品名称	小龙虾调料(麻辣味)	商标	名揚	型号规格	220g/袋
生产日期	2023-03-10	批号	/	质量等级	/
委托单位名称	成都扬名食品有限公司	标称生产者	成都扬名食品有限公司		
委托单位地址	成都市温江区成都海峡两岸科技产业开发园金马街道兴达路733号	标称生产者地址	成都市温江区成都海峡两岸科技产业开发园金马街道兴达路733号		
委托单位电话	13518119262	标称生产者电话	400-028-9058		
送样人员	万敏	样品数量	8袋		
委托单编号	2207392	封样/样品状态	完好, 塑料袋装		
样品接收日期	2023-03-17	检查样品人员	李桃		
检验日期	2023-03-20~2023-03-23				
检验项目	标签, 营养标签, 感官等(详见下页)。				
判定依据	GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》 Q/YMF0004S-2020《半固态复合调味料》 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 整顿办函[2011]1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》				
检验结论	经检验, 所检项目符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》, GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》, JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》, Q/YMF0004S-2020《半固态复合调味料》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, 整顿办函[2011]1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》要求。  (检验检测专用章) 签发日期: 2023-03-27				
备注	标签及营养标签检验结果不包括内容真实性的核实。				

批准:

刘以林

审核:

毛锐

主检:

杨艳秋

# 成都市食品检验研究院

## 检 验 报 告

报告编号：SWWD202302810

第 2 页，共 3 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项判定	检验依据
1	标签	/	应注明食品名称	注明	合格	GB 7718-2011
			应注明配料表	注明		
			应注明净含量	注明		
			应注明生产日期	注明		
			应注明贮存条件	注明		
			应注明食品生产许可证编号	注明		
			应注明保质期	注明		
			应注明产地	注明		
			应注明生产者名称	注明		
			应注明生产者联系方式	注明		
			应注明生产者地址	注明		
			应注明产品执行标准代号	注明		
2	营养标签	/	应注明能量、核心营养素含量及NRV%	注明	合格	GB 28050-2011
			营养成分的表达方式：应符合GB 28050-2011标准中第6.1-6.3条规定	符合		
			营养标签格式：应符合GB 28050-2011标准中第3.5条规定	符合		
3	感官	/	应符合Q/YMF0004S-2020标准中4.2条要求	符合	合格	Q/YMF0004S-2020《半固态复合调味料》
4	净含量	g	单件≥211.0	220.5	合格	JJF 1070-2005
5	水分	g/100g	≤80.0	21.9	合格	GB 5009.3-2016(第一法)
6	食用盐(以NaCl计)	g/100g	≤40.0	11.6	合格	GB 5009.44-2016(第三法)
7	酸价(以脂肪计)(KOH)	mg/g	≤5.0	0.90	合格	GB 5009.229-2016(第二法)
8	过氧化值(以脂肪计)	g/100g	≤0.25	0.032	合格	GB 5009.227-2016(第一法)
9	氨基酸态氮(以N计)	g/100g	≥0.05	0.57	合格	GB 5009.235-2016(第一法)
10	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	μg/kg	≤5.0	未检出(定量限：3μg/kg)	合格	GB 5009.22-2016(第四法)
11	总砷(以As计)	mg/kg	≤0.5	0.027	合格	GB 5009.11-2014(第一篇 第一法)
12	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.95	0.0576	合格	GB 5009.12-2017(第二法)
13	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0	未检出(定量限：0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)

# 成都市食品检验研究院

## 检验报告

报告编号: SWWD202302810

第 3 页, 共 3 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项判定	检验依据
14	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	$\leq 1.0$	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016(第一法)
15	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	$\leq 0.5$	未检出(定量限: 0.003g/kg)	合格	GB 5009.121-2016(第一法)
16	二氧化硫残留量	g/kg	$\leq 0.05$	未检出(定量限: 0.010g/kg)	合格	GB 5009.34-2022(第一法)
17	苏丹红 I	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测限: 0.010mg/kg)	合格	GB/T 19681-2005
18	苏丹红 II	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测限: 0.010mg/kg)	合格	GB/T 19681-2005
19	苏丹红 III	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测限: 0.010mg/kg)	合格	GB/T 19681-2005
20	苏丹红 IV	mg/kg	不得检出	未检出(最低检测限: 0.010mg/kg)	合格	GB/T 19681-2005
21	大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	<10; <10; <10; <10; <10	合格	GB 4789.3-2016(第二法)
-----以下空白-----						

