

报告编号: A2240323187101006C



232312341481



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12257

检测报告

Test Report

样品名称: 好人家-老坛酸菜鱼调料-经典原味

委托单位: 四川天味家园食品有限公司

检测类型: 委托检测

成都市华测检测技术有限公司

Centre Testing International (Chengdu) Co., Ltd.
www.cti-cert.com



验证码: 9A48

样品信息	样品名称	好人家-老坛酸菜鱼调料-经典原味		CTI 样品编号	GQ06013006~GQ06013008
	商标	/		型号/规格/等级	390g/袋
	生产日期	2024/6/3		批号	/
	样品数量	8 袋		样品状态	袋装完好
	生产商	四川天味家园食品有限公司			
	生产商地址	成都市郫都区中国川菜产业化园区永安路 555 号			
客户信息	委托单位	四川天味家园食品有限公司			
	委托单位地址	成都市郫都区中国川菜产业化园区永安路 555 号			
检测信息	样品接收日期	2024 年 06 月 04 日	样品检测日期	2024 年 06 月 04 日~2024 年 06 月 21 日	
	检测项目	请参见下页			
	检测依据	GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》，Q/TWS0003S-2022《腌渍蔬菜类调料》，国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》，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》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》			
检测结论	No.1: 经检测，所检项目符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》，Q/TWS0003S-2022《腌渍蔬菜类调料》，国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》，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》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。 No.2: 经检测，所检项目符合 Q/TWS0003S-2022《腌渍蔬菜类调料》要求。 No.3: 经检测，所检项目符合 Q/TWS0003S-2022《腌渍蔬菜类调料》要求。 批准日期：2024 年 06 月 21 日				
备注	/				

编制：

何芸芸

审核：

王靖

批准：

何芸芸

日期：

2024 年 06 月 21 日

何芸芸
授权签字人

成都市华测检测技术有限公司

成都市高新区新盛路 32 号

检测报告

报告编号: A2240323187101006C

第 2 页共 6 页

样品描述:

序号	CTI 样品编号	检测组分
No.1	GQ06013006	好人家-老坛酸菜鱼调料-经典原味
No.2	GQ06013007	调味料包 (酸菜包 280g+调料包 90g)
No.3	GQ06013008	粉包 20g

检测项目: No.1: 色泽,状态,滋味、气味,净含量,标签,铅 (以 Pb 计),无机砷(以 As 计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),黄曲霉毒素 B₁ 等 11 项
No.2: 水分,食用盐(以氯化钠计),亚硝酸盐 (以 NaNO₂ 计),酸价(以脂肪计) (KOH),过氧化值 (以脂肪计)
No.3: 水分

检测结果:

No.1:好人家-老坛酸菜鱼调料-经典原味

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	色泽	/	具有产品应有的色泽	/	具有产品应有的色泽	符合	GB 31644-2018 3.2
2	状态	/	具有产品应有的状态,无霉变,无正常视力可见外来异物	/	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	GB 31644-2018 3.2
3	滋味、气味	/	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	/	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	符合	GB 31644-2018 3.2
4	净含量	g	391.5	/	允许短缺 3% (≥378.3)	符合	JJF 1070-2005
5	标签*1	/	符合标准要求	/	应符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 的要求	符合	GB 7718-2011 GB 28050-2011
6	铅 (以 Pb 计) *1	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤0.90	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	无机砷(以 As 计)	mg/kg	0.019	0.003	≤0.1	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第一法

检测报告

报告编号: A2240323187101006C

第 3 页共 6 页

检测结果:

No.1:好人家-老坛酸菜鱼调料-经典原味

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
8	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	未检出	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
9	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	g/kg	未检出	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
10	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	未检出	0.03	≤5.0	符合	GB 5009.22-2016 第一法
11	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法

标签审核结果:

序号	标签项目	审核标准条款	审核意见
1	基本要求	GB 7718-2011 3.1~3.11	符合
2	食品名称	GB 7718-2011 4.1.2	符合
3	配料表	GB 7718-2011 4.1.3	符合
4	配料的定量标示	GB 7718-2011 4.1.4	符合
5	净含量和规格	GB 7718-2011 4.1.5	符合
6	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	GB 7718-2011 4.1.6	符合
7	日期标示	GB 7718-2011 4.1.7	符合
8	贮存条件	GB 7718-2011 4.1.8	符合
9	食品生产许可证编号	GB 7718-2011 4.1.9	符合
10	产品标准代号	GB 7718-2011 4.1.10	符合
11	辐照食品	GB 7718-2011 4.1.11.1	符合

检测报告

报告编号: A2240323187101006C

第 4 页共 6 页

标签审核结果:

序号	标签项目	审核标准条款	审核意见
12	转基因食品	GB 7718-2011 4.1.11.2	/
13	营养标签	GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050-2011	符合
14	质量(品质)等级	GB 7718-2011 4.1.11.4	/
15	推荐标示内容	GB 7718-2011 4.4	符合

检测结果:

No.2:调味料包 (酸菜包 280g+调料包 90g)

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	水分	g/100g	77.0	/	≤93.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
2	食用盐 (以氯化钠计)	g/100g	7.85	定量限: 0.013	≤20.0	符合	GB 5009.44-2016 第一法
3	亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	mg/kg	未检出	1	≤15.0	符合	GB 5009.33-2016 第二法
4	酸价(以脂肪计) (KOH)	mg/g	1.5	/	≤3.5	符合	GB 5009.229-2016 第二法
5	过氧化值 (以脂肪计) *1	g/100g	0.042	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法

检测结果:

No.3:粉包 20g

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	结论	检测方法
1	水分	g/100g	9.74	/	≤15	符合	GB 5009.3-2016 第一法
以下空白							

检测报告

报告编号: A2240323187101006C

第 5 页共 6 页

- 备注:
- *1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
 - “未检出”表示检测结果小于检出限/定量限。
 - 以上标签审核基于送审标签以及客户所提供的信息, CTI 华测不负责核实其真实性。
 - 采样方案系数:
 - n: 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限量值
 - M: 微生物指标的最高安全限量值。
 - 按照三级采样方案设定的指标,在 n 个样品中,允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于 m 值;允许有 ≤c 个样品其相应微生物指标检验值在 m 值和 M 值之间;不允许有样品相应微生物指标检验值大于 M 值。
 - 样品为电子标签,标签审核不包括以下内容:标示内容的字符高度;标示内容的生产日期格式;标签与包装物(容器)的结合/分离情况。
 - 商品条码和商品二维码不在本次标签审核范围之内。
 - 标签审核结果中“/”表示样品标签无此信息或审核标准条款中无此要求。
 - 无机砷(以 As 计)项目的检测结果为总砷的结果,根据 Q/TWS0003S-2022,对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。

样品图片



检测报告

报告编号: A2240323187101006C

第 6 页共 6 页

好人家, 苛刻坚守好原料

老坛酸菜是由原料基地严选1.5千克以上的青芥菜, 经老坛发酵工艺泡制而成。泡出的老坛酸菜自然酸香, 酸爽美味。

本品还可烹饪更多菜品



简单3步 享美味老坛酸菜鱼



第1步 食材准备
将1.5千克鱼刮鳞洗净, 切成片或块沥出多余水分后置于容器中, 加入腌鱼料包(20克)码匀, 静置10分钟。



第2步 炒料出香
锅中放入食用油约100克, 待油烧熟后, 加入酸菜包(280克)翻炒出香, 再加入调料包(90克), 水1千克, 烧开后转小火煮3-5分钟, 至酸菜入味。



第3步 煮鱼出菜
调至中火, 加入鱼头、鱼骨煮3分钟后, 再加入鱼片继续煮1-2分钟即可食用(视个人口味可适量添加葱花或香菜, 风味更佳)。

温馨提示 如有胀袋、漏油情况, 请勿食用, 并及时与经销商联系。

配料表

酸菜包: 盐水渍芥菜(鲜芥菜, 食用盐, 水, 红糖, 清香型白酒), 水, 盐渍萝卜, 盐渍辣椒, 盐渍姜, 白砂糖, 鸡精调味料, 柠檬酸, 乳酸, 呈味核苷酸二钠。

调料包: 植物油, 盐渍萝卜, 盐渍辣椒, 食用盐, 蒜, 盐渍姜, 水, 鸡精调味料, 白砂糖, 食用香精, 食用鸡油, 味精, 香辛料, 酵母抽提物, 花椒, 乳酸, 柠檬酸, 白芷, 复配着色剂(β-胡萝卜素, 维生素E)。

腌鱼料包: 食用淀粉, 食用盐, 味精, 白胡椒(经辐照处理)。
致敏物质提示: 本产品中含有大豆、蛋成分。

本产品中老坛酸菜(盐水渍芥菜)添加量≥36%。
*生产过程中0%添加防腐剂(山梨酸钾、苯甲酸钠), 其含量为未检出。

保质期: 12个月 生产日期: 见背面封口处下方
产品标准代号: Q/TWS0003S
贮存条件: 置于阴凉干燥处保存。
开袋后需密封冷藏。 产地: 四川省成都市

项目	每100克	营养素参考值%
能量	442千焦	5%
蛋白质	2.6克	4%
脂肪	6.2克	10%
碳水化合物	9.9克	3%
钠	4610毫克	231%

四川天味食品集团股份有限公司 (A)
SICHUAN TEWAIY FOOD GROUP CO., LTD.
地址: 成都市双流区百航港街道腾飞一路333号
食品生产许可证编号: SC10351011800847

四川天味家园食品有限公司 (B)
SICHUAN TEWAIY HOMELAND FOOD CO., LTD.
地址: 成都市郫都区中国川菜产业化园区永安路555号
食品生产许可证编号: SC10351012400025
生产商/地址见生产日期末数字母代码
电话: (028)52808188 传真: (028)82808168
网址: www.tewaiy.cn 消费者热线: 4000285300

专有设计, 侵权必究。

大红袍® 好人家® 天车®
以上均为天味食品® 注册商标, 仿冒必究。



声明:

1. 报告无批准人签字、检验检测专用章及报告骑缝章, 或经涂改, 以及复印报告未加盖红色检验检测专用章均视作无效。
2. 未经本公司批准, 不得部分复制本报告。
3. 样品信息及客户信息均由客户提供及确认, 本公司不负责核实其提供信息的准确性和完整性, 本报告检测结果仅对受检样品负责。
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 如果对检测结果有异议, 请于收到报告之日起7个工作日内提出, 逾期不予受理。
6. 扫描报告首页二维码, 或登陆官方网站 <https://mycti.cti-cert.com> 输入报告编号和报告首页验证码, 即可查询报告真伪; 如有疑问, 请联系邮箱: fdd.checkreport@cti-cert.com。

*** 报告结束 ***