

报告编号: A2240128678101007C



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-钵钵鸡调料-红油味

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: 3C39

样品信息	样品名称	好人家-钵钵鸡调料-红油味				
	商标	好人家	型号/规格/等级	160g/袋		
	生产日期	2024/3/10	批号	/		
	样品数量	12 袋	样品状态	半固态		
	生产商	四川天味家园食品有限公司				
	生产商地址	四川省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 03 月 13 日	样品检测日期	2024 年 03 月 13 日~ 2024 年 03 月 21 日	样品编号	GQ02405007~ GQ02405009
	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/TWS0015S-2022《半固态调味料》, 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/TWS0015S-2022《半固态调味料》, 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/TWS0015S-2022《半固态调味料》要求。 No.3: 经检测, 所检项目符合 Q/TWS0015S-2022《半固态调味料》要求。 批准日期: 2024 年 03 月 21 日					
备注	委托方声称: 生产地: 成都市郫都区					

编制:

赵婷

审核:

程丽

批准:

赵婷

日期:

2024 年 03 月 21 日

赵婷

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: A2240128678101007C

第 2 页共 7 页

## 样品描述:

序号	CTI 样品编号	检测组分
No.1	GQ02405007	好人家-钵钵鸡调料-红油味
No.2	GQ02405008	调味料包
No.3	GQ02405009	芝麻包

**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),大肠菌群等 12 项  
 No.2: 水分,食盐(以氯化钠计),酸价(以脂肪计) (KOH),过氧化值(以脂肪计)  
 No.3: 水分,酸价(以脂肪计) (KOH),过氧化值 (以脂肪计)

## 检测结果:

No.1:好人家-钵钵鸡调料-红油味

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	161.7	/	允许短缺 4.5% ( $\geq 152.8$ )	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	0.02	$\leq 0.90$	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	无机砷(以 As 计)	mg/kg	0.033	0.003	$\leq 0.1$	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第一法
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出	0.005	$\leq 1.0$	符合	GB 5009.28-2016 第一法

## 检测报告

报告编号: A2240128678101007C

第 3 页共 7 页

### 检测结果:

No.1:好人家-钵钵鸡调料-红油味

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
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	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 <sup>2</sup> CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
11	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5,c=0,m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
12	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 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

# 检测报告

报告编号: A2240128678101007C

第 4 页共 7 页

**标签审核结果:**

序号	标签项目	审核标准条款	审核意见
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
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

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	0.58	/	≤75.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
2	食盐 (以氯化钠计)	g/100g	8.88	定量限: 0.013	≤45.0	符合	GB 5009.44-2016 第一法
3	酸价(以脂肪计) (KOH)	mg/g	0.39	/	≤5.0	符合	GB 5009.229-2016 第二法
4	过氧化值 (以脂肪计)*1	g/100g	0.066	/	≤0.25	符合	GB 5009.227-2023 第一法

**检测结果:**

No.3:芝麻包

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	0.81	/	≤8.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
2	酸价 (以脂肪计) (KOH)	mg/g	0.60	/	≤3.0	符合	GB 5009.229-2016 第二法

## 检测报告

报告编号: A2240128678101007C

第 5 页共 7 页

## 检测结果:

No.3:芝麻包

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
3	过氧化值 (以脂肪计) *1	g/100g	0.042	/	≤0.50	符合	GB 5009.227-2023 第一法
以下空白							

## 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的限量值  
M: 微生物指标的最高安全限量值。
- 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有≤c 个样品其相应微生物指标检验值大于 m 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。
- 无机砷(以 As 计)项目的检测结果为总砷的结果, 根据 Q/TWS0015S-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。
- 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。



## 检测报告

报告编号： A2240128678101007C

第 7 页共 7 页

### 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](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*