



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L16298

报告编号：CTT24071200621

第1页 共4页

检测 报告

样品名称： 玉梦红酸汤

委托单位： 麻江县明洋食品有限公司

检测类型： 委托检验



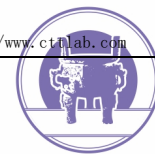
扫码验证报告

国鼎检测技术（重庆）有限公司

ChongQing Consumer Testing Technology Co., Ltd.

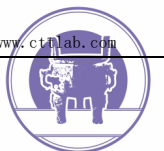


样品信息(以下样品信息由客户提供及确认)			
样品名称	玉梦红酸汤	商标	玉梦
样品规格	620g/瓶	样品数量	6瓶
样品等级/类别	---	生产日期/批号	2024.07.08
生产单位	麻江县明洋食品有限公司	供应商	---
生产单位地址	贵州省黔东南州麻江县龙山镇共和村		
客户信息			
委托单位	麻江县明洋食品有限公司		
委托单位地址	贵州省黔东南州麻江县龙山镇共和村		
检测信息			
收样/抽样日期	2024年07月10日	收样状态	半固态
检测日期	2024年07月10日--2024年07月24日	检测环境	符合要求
检验结论			
该样品经检验, 所检项目符合T/CNFIA 117-2020《酸汤调味料》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》以及GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求。			
签发日期: 2024年07月24日			
备注			
客户声称该样品还有480g、1.5kg、3kg、25kg、50kg的规格; 柠檬酸出附页			
编制:	张思	审核:	石瑞峰
		批准:	易勤
			授权签字人



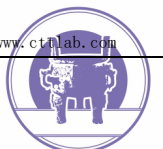
编号	检验项目	检验方法	检测结果	标准要求	单位	单项判定
1	状态(杂质) ^N	GB 31644-2018 3.2	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	/	合格
	气味、滋味 ^N	GB 31644-2018 3.2	具有本品固有的酸、咸、辣和鲜醇香味, 无异味	具有本品固有的酸、咸、辣和鲜醇香味, 无异味	/	合格
	状态(组织形态) ^N	GB 31644-2018 3.2	呈半固态状, 细度均匀一致、粘稠适度、无霉花浮膜现象。	呈半固态状, 细度均匀一致、粘稠适度、无霉花浮膜现象。含油型红酸汤允许表面有油层覆盖	/	合格
	色泽 ^N	GB 31644-2018 3.2	呈鲜红色, 间有白、黄、黑褐色颗粒, 酱体表面有轻微的淡褐色	呈鲜红色, 或间有白、黄、黑褐色颗粒, 不含油型允许酱体表面有轻微的淡褐色	/	合格
2	总酸(以乳酸计)	GB 12456-2021 第一法	3.37	≥1.5	g/100g	合格
3	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	GB 5009.33-2016 第二法	未检出(检出限1)	≤20.0	mg/kg	合格
4	净含量	JJF 1070-2005 附录C	620.3	≥605.0	g	合格
5	水分	GB 5009.3-2016 第一法	87.5	≤90.0	g/100g	合格
6	总砷(以As计)	GB 5009.11-2014 第一篇第一法	未检出(定量限0.010)	≤0.1	mg/kg	合格
7	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	未检出(定量限0.05)	≤1.0	mg/kg	合格
8	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016 第一法	0.206	≤0.5	g/kg	合格
9	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	0.357	≤1.0	g/kg	合格

此报告是本公司遵循印刷在背面的服务通用条款所出具, 可在<http://www.cttlab.com>查询。样品由委托方提供, 我司不对样品完整性、样品及其标识信息的真实性负责; 产品是否符合法律法规规定, 以相关行政机关的判定为准; 除非另有说明, 此报告结果仅对收到的样品负责。本报告未经书面许可, 不可部分复制。对本检测报告若有异议, 请于收到报告之日起十五日内向我司提出, 逾期不予受理。报告中带“N”标识的检测项目是未通过CNAS认可, 带“S”标识的检测项目是分包项目。



编号	检验项目	检验方法	检测结果	标准要求	单位	单项判定
10	沙门氏菌	GB 4789.4-2016	①未检出 ②未检出 ③未检出 ④未检出 ⑤未检出	/	/25g	/
11	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第二法	①<10 ②<10 ③<10 ④<10 ⑤<10	/	CFU/g	/
备注	/					

报告完



样品（2407120062101）检验项目的符合性说明

以下结果或数据仅供委托方内部使用，不作为向社会出具具有证明作用的检验检测依据、结果。详见下表。

编号	检验项目	检验方法	检测结果	标准要求	单位	符合性说明
1	柠檬酸	T/CNFIA 117-2020 附录A	13	/	g/kg	/
2	柠檬酸占总酸 的比例	/	38.6	≤40	%	合格
备注	/					

以下空白

