



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L4157

检验检测报告

Test Report

样品名称: 意式奶油培根酱生意面

委托单位: 希杰(青岛)食品有限公司

检验类型: 委托检验

青岛市华测检测技术有限公司
Centre Testing International (Qingdao) Co., Ltd.
www.cti-cert.com



验证码: 33FB

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 1 页共 16 页

委托单位: 希杰(青岛)食品有限公司
地址: 青岛莱西市经济开发区黄河路 16 号

样品信息:

样品名称: 意式奶油培根酱生意面
CTI 样品编号: QQ27463009
生产日期: 20240723
批号: 20240723
样品数量: 1 袋
样品规格: 252g/袋
生产商: 希杰(青岛)食品有限公司
样品状态: 半固态
样品接收日期: 2024 年 07 月 25 日
样品检测日期: 2024 年 07 月 25 日~2024 年 08 月 03 日

检测项目: 净含量(单件定量包装商品), 食盐(以 Cl⁻计), 水分, 酸度, 铅(以 Pb 计)等 32 项
检测结果: 请参见下页。

检验结论: No.1: 经检验, 该产品以下有限量的项目符合 Q/JXMY 0001S-2023《生湿面制品》, 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》的规定要求。
No.2: 经检验, 该产品以下项目符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, Q/HRF0009S-2023《香辛料调味品》, 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》的规定要求。
No.3: 经检验, 该产品以下项目符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, Q/HRF0009S-2023《香辛料调味品》, 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》的规定要求。
No.4: 经检验, 该产品以下项目符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》, 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》, 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)》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定要求。
No.5: 经检验, 该产品以下有限量的项目符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》, 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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定要求。

编制:

批准:



审核:

日期:

孙雪飞

2024 年 08 月 03 日

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼

检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 2 页共 16 页

检验检测结果:

No. 1: 生意面

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	净含量(单件定量包装商品)*1	g	123.7	/	≥ 114.6	符合	JJF 1070-2005
2	食盐(以 Cl ⁻ 计)	%	0.86	定量限: 0.008	≤ 3.0	符合	GB 5009.44-2016 第三法
3	水分	g/100g	22.4	定量限: 0.1	≤ 26.0	符合	GB 5009.3-2016 第一法
4	酸度	°T	0.770	/	≤ 4.0	符合	GB 5009.239-2016 第一法
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤ 0.16	符合	GB 5009.12-2023 第二法
6	菌落总数	CFU/g	<10	/	/	/	GB 4789.2-2022
7	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	/	/	/	GB 4789.4-2016
以下空白							

检验检测结果:

No. 2: 欧芹碎

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	总灰分	g/100g	11.7	定量限: 0.05	≤ 16.0	符合	GB 5009.4-2016 第一法
2	净含量(单件定量包装商品)*1	g	0.3	/	≥ 0.2	符合	JJF 1070-2005
3	水分	g/100g	3.26	定量限: 0.1	≤ 14.0	符合	GB 5009.3-2016 第三法
4	酸不溶灰分	g/100g	0.39	定量限: 0.05	≤ 5.0	符合	GB 5009.4-2016 第三法
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	0.411	定量限: 0.05	≤ 1.4	符合	GB 5009.12-2023 第二法

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼

检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 3 页共 16 页

检验检测结果:

No. 2: 欧芹碎

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
6	菌落总数	CFU/g	1#: 4.2×10^2 2#: 3.0×10^2 3#: 4.8×10^2 4#: 3.7×10^2 5#: 3.8×10^2	/	$n=5, c=2, m=5 \times 10^4$ CFU/g, $M=10^5$ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
7	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
8	霉菌	CFU/g	<10	/	≤ 150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
9	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
10	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
以下空白							

检验检测结果:

No. 3: 黑胡椒碎

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	总灰分	g/100g	3.9	定量限: 0.05	≤ 16.0	符合	GB 5009.4-2016 第一法
2	净含量(单件定量包装商品)*1	g	0.9	/	≥ 0.7	符合	JJF 1070-2005
3	水分	g/100g	7.80	定量限: 0.1	≤ 14.0	符合	GB 5009.3-2016 第三法
4	酸不溶灰分	g/100g	未检出	定量限: 0.05	≤ 5.0	符合	GB 5009.4-2016 第三法

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼

检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 4 页共 16 页

检验检测结果:

No. 3: 黑胡椒碎

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤1.4	符合	GB 5009.12-2023 第二法
6	菌落总数	CFU/g	1#: 7.0×10 ² 2#: 5.6×10 ² 3#: 3.8×10 ² 4#: 3.3×10 ² 5#: 4.0×10 ²	/	n=5, c=2, m=5×10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
7	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
8	霉菌	CFU/g	<10	/	≤150	符合	GB 4789.15-2016 第一法
9	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
10	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 ³ CFU/g, M=1000 ³ CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
以下空白							

检验检测结果:

No. 4: 干酪撒粉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	色泽 ³	/	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

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 5 页共 16 页

检验检测结果:

No. 4: 干酪撒粉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
2	状态 ^{*1}	/	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 ^{*1}	/	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(单件定量包装商品) ^{*1}	g	1.0	/	≥0.9	符合	JJF 1070-2005
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤1.0	符合	GB 5009.12-2023 第二法
6	无机砷(以 As 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.08	≤0.1	符合	GB 5009.11-2014 第二篇 第一法
7	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.00010	≤0.65	符合	GB 5009.97-2023 第三法
8	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤0.15	符合	GB 5009.28-2016 第一法
9	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
10	二氧化硫残留量	g/kg	未检出	定量限: 0.010	不得使用	符合	GB 5009.34-2022 第一法
11	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 ^a	/	0	/	≤1	符合	/
12	阿斯巴甜	g/kg	未检出	定量限: 0.015	≤2.0	符合	GB 5009.263-2016
13	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤0.6	符合	GB 5009.28-2016 第一法
14	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.005	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
15	苏丹红						

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼

检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 6 页共 16 页

检验检测结果:

No. 4: 干酪撒粉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
	苏丹红总量	mg/kg	未检出	/	不得检出	符合	GB/T 19681-2005
	苏丹红 I	mg/kg	未检出	最低检测限:0.010	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红 II	mg/kg	未检出	最低检测限:0.010	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红 III	mg/kg	未检出	最低检测限:0.010	/	/	GB/T 19681-2005
	苏丹红 IV	mg/kg	未检出	最低检测限:0.010	/	/	GB/T 19681-2005
16	罂粟碱*1	μg/kg	未检出	定量限: 8	不得检出	符合	食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定 BJS 201802 7.4
17	可待因*1	μg/kg	未检出	定量限: 40	不得检出	符合	食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定 BJS 201802 7.4
18	吗啡*1	μg/kg	未检出	定量限: 40	不得检出	符合	食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定 BJS 201802 7.4
19	那可丁*1	μg/kg	未检出	定量限: 8	不得检出	符合	食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定 BJS 201802 7.4
20	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

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼

检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 7 页共 16 页

检验检测结果:

No. 4: 干酪撒粉

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
21	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
以下空白							

检验检测结果:

No. 5: 意式奶油培根酱

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
1	色泽 ^{*1}	/	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 ^{*1}	/	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 ^{*1}	/	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(单件定量包装商品) ^{*1}	g	130.0	/	≥124.2	符合	JJF 1070-2005
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.05	≤1.0	符合	GB 5009.12-2023 第二法
6	无机砷(以 As 计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.08	≤0.1	符合	GB 5009.11-2014 第二篇 第一法
7	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^{*1}	g/kg	未检出	定量限: 0.002	≤0.5	符合	GB 5009.140-2023
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.00010	≤0.65	符合	GB 5009.97-2023 第三法
9	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼

检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 8 页共 16 页

检验检测结果:

No. 5: 意式奶油培根酱

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	单项结论	检测方法
10	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 ^a	/	0	/	≤1	符合	/
11	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.01	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
12	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	未检出	定量限: 0.005	≤0.5	符合	GB 5009.121-2016 第二法
13	3-氯-1,2-丙二醇	mg/kg	未检出	定量限: 0.01	/	/	GB 5009.191-2016 第一法
14	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	/	/	GB 4789.2-2022
15	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	/	/	GB 4789.3-2016 第二法
16	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	/	/	/	GB 4789.4-2016
17	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	/	/	GB 4789.10-2016 第二法
以下空白							

- 备注:
- *1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
 - Q/HRF0009S-2023 由委托单位提供。

青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼
 检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 9 页共 16 页

3. Q/JXMY 0001S-2023 由委托单位提供。

4. 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(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)

M: 微生物指标的最高安全限量值。

5. 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有 $\leq c$ 个样品其相应微生物指标检验值大于 m 值。

6. 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 $\leq c$ 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。

7. a 表示该项目所述的防腐剂包括: 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 10 页共 16 页

样品图片

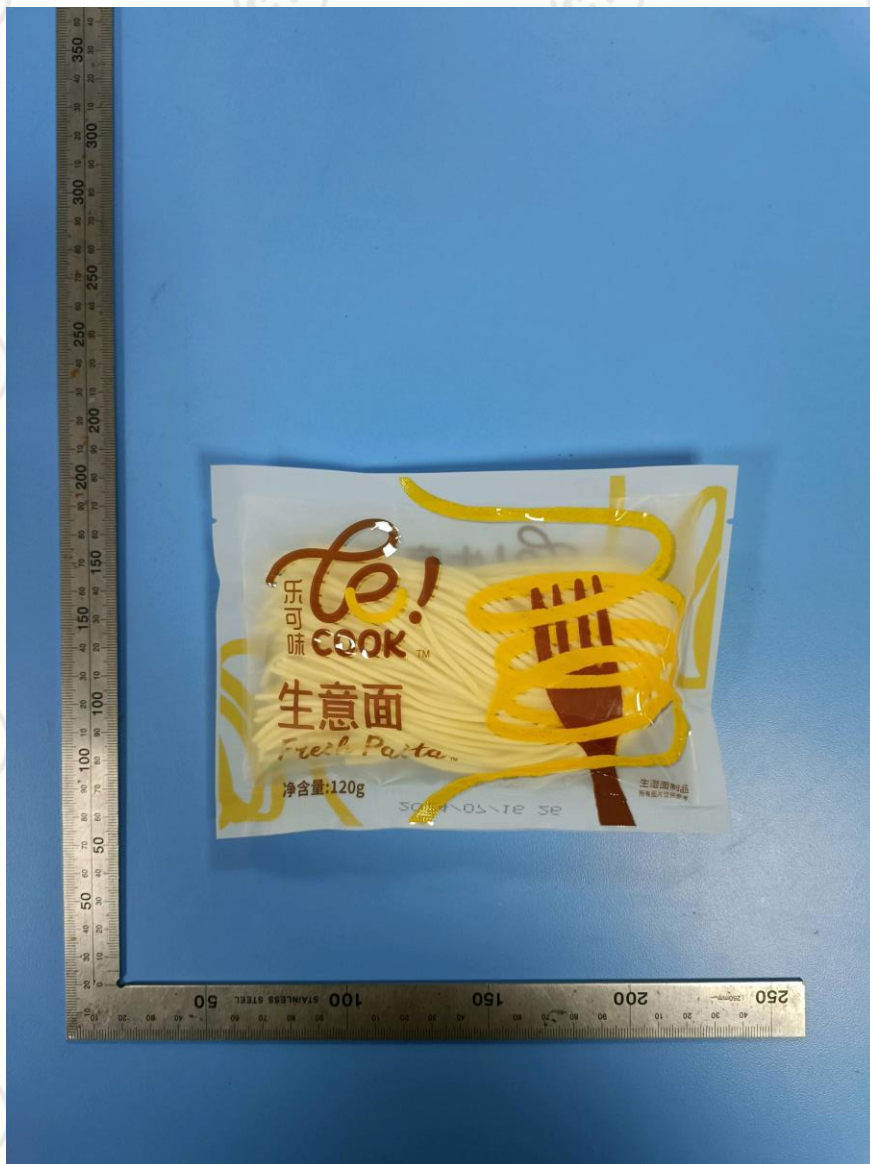


青州市华测检测技术有限公司 青州市崂山区高昌路7号厂区3号楼
检验检测地点: 山东省青州市高新区丰茂路39号1号楼负1层001-002室, 1号楼1-4层, 3号楼4-5层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 11 页共 16 页



青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路7号厂区3号楼
检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路39号1号楼负1层001-002室, 1号楼1-4层, 3号楼4-5层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 12 页共 16 页

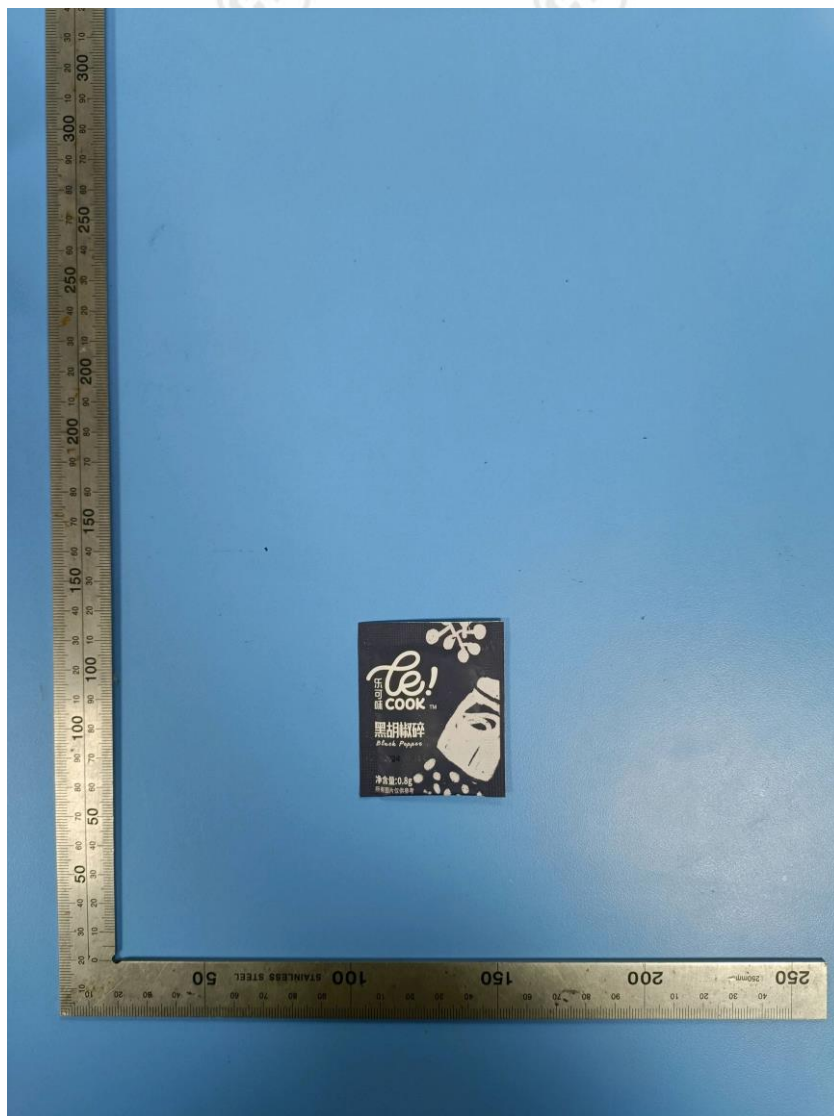


青州市华测检测技术有限公司 青州市崂山区高昌路 7 号厂区 3 号楼
检验检测地点: 山东省青州市高新区丰茂路 39 号 1 号楼负 1 层 001-002 室, 1 号楼 1-4 层, 3 号楼 4-5 层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 13 页共 16 页



青岛市华测检测技术有限公司 青岛市崂山区高昌路7号厂区3号楼
检验检测地点: 山东省青岛市高新区丰茂路39号1号楼负1层001-002室, 1号楼1-4层, 3号楼4-5层

检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 14 页共 16 页



检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 15 页共 16 页



检验检测报告

报告编号: A2240443834101009C

第 16 页共 16 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. 样品信息由客户提供, 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 个工作日内向本单位提出异议, 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 ***

No. 1: 生意面

依据 Q/HRF0009S-2023 《香辛料调味品》, Q/JXMY 0001S-2023 《生湿面制品》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	符合性说明	检测方法
1	气味和滋味	/	具有相应产品应有的滋味和气味, 无其他不良气味和异味	/	具有相应产品应有的滋味和气味, 无其他不良气味和异味	符合	Q/JXMY 0001S-2023
2	色泽	/	具有相应产品应有的色泽	/	具有相应产品应有的色泽	符合	Q/JXMY 0001S-2023
3	杂质	/	无肉眼可见外来杂质	/	无肉眼可见外来杂质	符合	Q/JXMY 0001S-2023
4	组织和状态	/	具有相应产品应有的形状, 无霉变	/	具有相应产品应有的形状, 无霉变	符合	Q/JXMY 0001S-2023
5	烹调性	/	煮熟后口感不粘、不碜牙, 柔软爽口, 无明显断条。	/	煮熟后口感不粘、不碜牙, 柔软爽口, 无明显断条。	符合	Q/JXMY 0001S-2023
以下空白							

No. 2: 欧芹碎

依据 Q/HRF0009S-2023 《香辛料调味品》, Q/JXMY 0001S-2023 《生湿面制品》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	具有该产品应有的色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	Q/HRF0009S-2023
2	杂质	/	无肉眼可见外来杂质	/	无肉眼可见外来杂质	符合	Q/HRF0009S-2023
3	滋、气味	/	具有该产品应有的滋、气味, 无异味	/	具有该产品应有的滋、气味, 无异味	符合	Q/HRF0009S-2023

附加页

第 2 页共 2 页

No. 2: 欧芹碎

依据 Q/HRF0009S-2023 《香辛料调味品》, Q/JXMY 0001S-2023 《生湿面制品》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	符合性说明	检测方法
4	组织形态	/	呈均匀的颗粒状	/	呈均匀的粉末状、片状或颗粒状	符合	Q/HRF0009S-2023
以下空白							

No. 3: 黑胡椒碎

依据 Q/HRF0009S-2023 《香辛料调味品》, Q/JXMY 0001S-2023 《生湿面制品》对以下项目作出说明。详见下表。

序号	项目名称	单位	检测结果	检出限	技术要求	符合性说明	检测方法
1	色泽	/	具有该产品应有的色泽	/	具有该产品应有的色泽	符合	Q/HRF0009S-2023
2	杂质	/	无肉眼可见外来杂质	/	无肉眼可见外来杂质	符合	Q/HRF0009S-2023
3	滋、气味	/	具有该产品应有的滋、气味, 无异味	/	具有该产品应有的滋、气味, 无异味	符合	Q/HRF0009S-2023
4	组织形态	/	呈均匀的颗粒状	/	呈均匀的粉末状、片状或颗粒状	符合	Q/HRF0009S-2023
以下空白							

备注:

1. 以上检测项目因无法取得资质认定, 仅供科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发等目的使用。
2. 以上内容是对报告 A2240443834101009C 的附加说明。
3. Q/HRF0009S-2023 由委托单位提供。
4. Q/JXMY 0001S-2023 由委托单位提供。