



212300140153



中安检测

SAFETY TESTING CENTER

检测报告

Test Report



报告编号 Report ID: ZARE20220901528

样品名称:

Sample Name

肥汁米线

委托单位:

Applicant

上海莫小仙食品股份有限公司



四川省中安检测有限公司

Sichuan Safety Testing Center Co., Ltd.

<http://www.zatest.com>





样品名称 Sample Name	肥汁米线	检测类别 Test Type	委托检验
商 标 Trademark	莫小仙	样品来源 Sample Source	送样
样品等级 Sample Level	—	样品形态 Sample Status	经肉眼观察未见异常
样品规格 Sample Specification	211克/袋	样品数量 Sample Quantity	1袋
生产日期/批号 Production Date/Batch No.	2022.08.26	到样日期 Received Date	2022年9月4日
生产单位 Manufacturer	河南香曼食品科技有限公 司	检测日期 Test Period	2022年9月4日至2022年9月 20日
生产单位地址 Manufacturer Address	—		
委托单位 Applicant	上海莫小仙食品股份有限公司		
委托单位地址 Applicant Address	—		
检测项目 Requested Test(s)	详见检测结果页。		
判定依据 Judgment(s)	DBS45/051-2018、SB/T 11194-2017、GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 31644-2018、Q/LYS 0001S-2021、GB 29921-2021。		
结论 Conclusion	<p>“米线”所检项目符合《食品安全地方标准 干制米粉》(DBS45/051-2018)规定要求,“肥汁米线-调料(复合调味料)”所检项目符合《食品安全国家标准 复合调味料》(GB 31644-2018)规定要求,“调料(菜包)”及“肥汁米线-调料(辣椒粉包)”所检项目符合《方便面调味料》(SB/T 11194-2017)及《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)规定要求,“调料(调味醋包)”所检项目符合《方便面调味料》(SB/T 11194-2017)《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)及《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定要求,“豆芽包”所检项目符合《酱腌菜》(Q/LYS 0001S-2021)及《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)规定要求。</p> <p style="text-align: right;">检验检测专用章 Dedicated Inspection and Testing Stamp</p>		
编制人 Edited By	赵婧	审核人 Audited By	房 卓
批准人 (授权签字人) Authorized Signatory	魏远隆	签发日期 Issuance Date	2022年9月26日



检测结果

Test Result

报告编号Report ID: ZARE20220901528

第 2 页 共 6 页 Page 2 of 6

检测项目 Test Item(s)		检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal	
米线	水分	GB 5009.3-2016 第一法	≤14.0	12.7	g/100g	符合	
	酸度-非发酵类	GB 5009.239-2016 第一法	≤1.2	0.0979	°T	符合	
	铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2017 第二法	≤0.2	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合	
	☆无机砷 (以As计)	GB 5009.11-2014 第二篇第一法	≤0.2	未检出 (报告限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合	
	镉 (以Cd计)	GB 5009.15-2014	≤0.2	未检出 (定量限: 0.003mg/kg)	mg/kg	符合	
	黄曲霉毒素B ₁	GB 5009.22-2016 第三法	≤10.0	未检出 (定量限: 0.1μg/kg)	μg/kg	符合	
	霉菌	GB 4789.15-2016 第一法	≤1000	25	CFU/g	符合	
调料 (菜包)	感官-菜 (包)	色泽	SB/T 11194-2017	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	符合	—	符合
		香气	SB/T 11194-2017	具有本品应有的香气, 无不良气味	符合	—	符合
		滋味	SB/T 11194-2017	具有原、辅料混合加工后应有的滋味, 无异味	符合	—	符合
		体态	SB/T 11194-2017	具有各种原料应有的形态, 无异物	符合	—	符合
	水分-菜 (包)	GB 5009.3-2016 第一法	≤12.0	6.25	%	符合	
	铅(以Pb计)-菜 (包)	GB 5009.12-2017 第二法	≤1.0	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合	
	总砷(以As计)-菜 (包)	GB 5009.11-2014 第一篇第一法	—	0.021 (定量限: 0.010mg/kg)	mg/kg	—	



检测结果

Test Result

报告编号Report ID: ZARE20220901528

第 3 页 共 6 页 Page 3 of 6

检测项目 Test Item(s)		检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal	
肥汁米线-调料(复合调味料)	感官	色泽	GB 31644-2018	具有产品应有的色泽	符合	—	符合
		滋味、气味	GB 31644-2018	具有产品应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅	符合	—	符合
		状态	GB 31644-2018	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	—	符合
	☆沙门氏菌	GB 4789.4-2016	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合	
				未检出			
				未检出			
				未检出			
	☆金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第二法	n=5,c=1, m=100, M=1000	<10	CFU/g	符合	
				<10			
				<10			
				<10			
铅(以Pb计)	GB 5009.12-2017 第二法	≤1.0	0.187 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合		
总砷(以As计)	GB 5009.11-2014 第一篇第一法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.010mg/kg)	mg/kg	符合		
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-调味酱包	GB 5009.28-2016 第一法	≤1.0	0.184 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合		
☆天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)-调味酱包	GB 5009.263-2016	≤2.0	未检出 (报告限: 15mg/kg)	g/kg	符合		
豆芽包	食用盐(以NaCl计)	GB 5009.44-2016 第三法	≤10.0	2.71 (定量限: 0.014%)	%	符合	
	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2017 第二法	≤0.8	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合	



检测结果

Test Result

报告编号Report ID: ZARE20220901528

第 4 页 共 6 页 Page 4 of 6

检测项目 Test Item(s)		检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal	
豆芽包	苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	≤1.0	0.573 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合	
	脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016 第二法	≤1.0	0.284 (定量限: 0.005g/kg)	g/kg	符合	
	亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计)	GB 5009.33-2016 第二法	≤20	未检出 (检出限: 1mg/kg)	mg/kg	符合	
	大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=1000	<10	CFU/g	符合	
				<10			
				<10			
				<10			
				<10			
	沙门氏菌	GB 4789.4-2016	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合	
				未检出			
				未检出			
				未检出			
				未检出			
	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第二法	n=5,c=1, m=100, M=1000	<10	CFU/g	符合	
				<10			
<10							
<10							
<10							
肥汁米线 (ZARE 2022090 0720)	净含量-单件	JJF 1070-2005	包装规格: 211克/袋	218.0	g	符合	
肥汁米线-调料(辣椒粉包)	感官-调味粉(包)	色泽	SB/T 11194-2017	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	符合	—	符合
		香气	SB/T 11194-2017	具有本品应有的香气, 无不良气味	符合	—	符合
		滋味	SB/T 11194-2017	具有原、辅料混合加工后应有的滋味, 无异味	符合	—	符合



检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20220901528

第 5 页 共 6 页 Page 5 of 6

检测项目 Test Item(s)		检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal	
肥汁米线-调料(辣椒粉包)	感官-调味粉 体态	SB/T 11194-2017	均匀粉末状或粉末状含有颗粒状原料及脱水食物应有的形态, 无异物	符合	—	符合	
	水分-调味粉(包)	GB 5009.3-2016 第一法	≤12.0	5.42	%	符合	
	氯化物(以NaCl计)-调味粉(包)	GB 5009.44-2016 第三法	≤60.0	0.93 (定量限: 0.014%)	%	符合	
	总氮-调味粉(包)	SB/T 10371-2003	≥0.5	2.57	%	符合	
	总砷(以As计)	GB 5009.11-2014 第一篇第一法	—	0.22 (定量限: 0.010mg/kg)	mg/kg	—	
	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2017 第二法	≤3.0	0.422 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合	
调料(调味醋包)	感官-调味汁包	色泽	SB/T 11194-2017	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	符合	—	符合
		香气	SB/T 11194-2017	具有本品应有的香气, 无不良气味	符合	—	符合
		滋味	SB/T 11194-2017	具有原、辅料混合加工后应有的滋味, 无异味	符合	—	符合
		体态	SB/T 11194-2017	液态, 无异物	符合	—	符合
	氯化物(以NaCl计)-调味汁包	GB 5009.44-2016 第三法	≤25.0	0.11 (定量限: 0.014%)	%	符合	
	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)-调味汁包	GB 5009.28-2016 第一法	≤1.0	0.301 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合	
	☆天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)-调味汁包	GB 5009.263-2016	≤3.0	1.53 (报告限: 15mg/kg)	g/kg	符合	



检测结果

Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20220901528

第 6 页 共 6 页 Page 6 of 6

检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
调料 (调味 醋包)	铅(以Pb计)-调味 汁包	GB 5009.12- 2017 第二法	≤1.0	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg 符合
	总砷(以As计)-调 味汁包	GB 5009.11- 2014 第一篇第 一法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.010mg/kg)	mg/kg 符合
备注 Comment	1. 此报告数据由ZARE20220900714A、ZARE20220900716、ZARE20220900718、ZARE20220900719、ZARE20220900720、ZARE20220900741、ZARE20220901025A报告整合而成。 2. 本报告涉及的相关委托方声称详见各原报告。 3. 判定依据《酱腌菜》(Q/LYS 0001S-2021)由委托方提供。 4. 委托方声称,其产品另具有171克/袋、171克/桶、171克/盒、191克/袋、191克/桶、191克/盒、201克/袋、201克/桶、201克/盒、211克/桶、211克/盒、241克/袋、241克/桶、241克/盒的规格。 5. 带☆号的项目为有CMA能力的项目、且为分包检测,无机砷(以As计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)-调味酱包、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)-调味汁包分包机构为:梅里埃检测技术(宁波)有限公司,CMA证书编号:171120341198。 6. 检测项目净含量标准要求值来源于委托方提供净含量规格。				

——报告结束 End of Report——



ZARE20220900719感官评价说明

第 1 页 共 1 页 Page 1 of 1

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
1	感官	性状	Q/LYS 0001S-2021 具有产品应有的性状	符合	—	符合
		色泽	Q/LYS 0001S-2021 具有产品应有的色泽	符合	—	符合
		气、滋味	Q/LYS 0001S-2021 具有产品特有的气、 滋味，无异味	符合	—	符合
		杂质	Q/LYS 0001S-2021 无肉眼可见的外来杂质	符合	—	符合
备注 Comment	标准要求值由委托方指定，来源于《酱腌菜》（Q/LYS 0001S-2021）。					

—— 结束End ——



ZARE20220900714A感官评价说明

第 1 页 共 1 页 Page 1 of 1

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	标准要求 Standard Requirement	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
1	感官	色泽	DBS45/051-2018 具有产品固有的色泽，均匀一致，无霉斑	符合	—	符合
		气味、滋味	DBS45/051-2018 具有产品固有的气味、滋味，无霉味及其他异味	符合	—	符合
		组织形态	DBS45/051-2018 基本均匀一致，表面平滑	符合	—	符合
		杂质	DBS45/051-2018 无杂质	符合	—	符合
备注 Comment	标准要求值由委托方指定，来源于《食品安全地方标准 干制米粉》（DBS45/051-2018）。					

—— 结束End ——

