



180000343904



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1910

检测报告

Test Report

样品名称: 厨邦鲜味蚝油

委托单位: 广东美味鲜调味食品有限公司

检测类型: 委托检验

华测检测认证集团股份有限公司
Centre Testing International Group Co., Ltd.
www.cti-cert.com
检验检测专用章



验证码: D8FC

检测报告

报告编号: A2230554488103009C

第 2 页 共 7 页

样品信息	样品名称	厨邦鲜味蚝油	CTI 样品短号	AP20241009
	样品商标	/	样品规格	490g
	生产日期	20230923	批号	/
	样品数量	8 瓶	样品状态	半固体
	生产商	广东美味鲜调味食品有限公司		
	生产商地址	/		
客户信息	委托单位	广东美味鲜调味食品有限公司		
	委托单位地址	中山市火炬开发区厨邦路 1 号		
检测信息	样品接收日期	2023 年 10 月 30 日	样品检测日期	2023 年 10 月 30 日~ 2023 年 11 月 15 日
	检测项目	气味, 色泽, 滋味, 单件定量包装商品允许短缺量, 氨基酸态氮等 29 项		
	检测依据	GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, 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 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/T 21999-2008《蚝油》, JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》, GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》, GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》		
检测结论	经检测, 所检项目中有标准指标的项目符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, GB/T 21999-2008《蚝油》, JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》, GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》, 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, 无标准指标的项目仅提供检测结果。 (检验检测专用章) 批准日期: 2023 年 11 月 15 日			
备注	----- 检验检测专用章			

编制:

杨号

审核:

苏清

批准:

严杏

授权签字人: 严杏

华测检测认证集团股份有限公司

广东省深圳市宝安区新安街道兴东社区华测检测大楼

检测报告

报告编号: A2230554488103009C

第 3 页 共 7 页

检测结果:

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	气味	/	有熟蚝香	/	有熟蚝香	符合	GB/T 21999-2008 5.1
2	色泽	/	红棕色,鲜亮有光泽	/	红棕色至棕褐色,鲜亮有光泽	符合	GB/T 21999-2008 5.1
3	滋味	/	味鲜美,咸淡适口,无异味	/	味鲜美,咸淡适口或鲜甜,无异味	符合	GB/T 21999-2008 5.1
4	单件定量包装商品允许短缺量	%	0	/	≥-3	符合	JJF 1070-2005
5	氨基酸态氮	g/100g	0.39	/	≥0.3	符合	GB/T 21999-2008 5.2
6	总碳水化合物	g/15g	1.8	/	≥80%标示值(标示值: 1.6)	符合	GB 28050-2011
7	蛋白质	g/15g	0.45	/	≥80%标示值(标示值: 0.5)	符合	GB 5009.5-2016 第一法
8	挥发性盐基氮	mg/100g	5.15	0.18	≤50	符合	GB 5009.228-2016 第一法
9	能量	kJ/15g	40	/	≤120%标示值(标示值: 36)	符合	GB 28050-2011
10	标签	/	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
11	食盐 (以氯化钠计)	g/100g	9.08	/	≤14.0	符合	GB/T 21999-2008 5.4
12	体态	/	粘稠适中,均匀,不分层、不结块,无异物	/	粘稠适中,均匀,不分层、不结块,无异物	符合	GB/T 21999-2008 5.1
13	脂肪	g/15g	0.02	/	≤0.5(标示值: 0)	符合	GB 5009.6-2016 第二法
14	总固形物含量	g/100g	26.0	/	≥21.0	符合	GB/T 21999-2008 5.5
15	总酸 (以乳酸计)	g/100g	0.371	/	≤1.2	符合	GB 12456-2021 第二法
16	甲基汞	mg/kg	未检出 ^{#1}	0.003	≤0.5	符合	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法

检测报告

报告编号: A2230554488103009C

第 4 页 共 7 页

检测结果:

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
17	钠	mg/15g	623	/	≤120%标示值(标示值: 643)	符合	GB 5009.91-2017 第一法
18	铅 (Pb)	mg/kg	未检出	0.02	≤1.0	符合	GB 5009.12-2017 第二法
19	无机砷 (以 As 计)	mg/kg	0.034 ^{#2}	0.003	≤0.5	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第一法
20	山梨酸及其钾 盐(以山梨酸 计)	g/kg	0.628	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
21	三氯蔗糖	g/kg	0.151	0.0025	≤0.25	符合	GB 22255-2014
22	3-氯-1,2-丙二 醇	mg/kg	未检出	0.005	≤0.02	符合	GB 5009.191-2016 第一法
23	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
24	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
25	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
26	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
27	副溶血性弧菌	MPN/g	1#: <3.0 2#: <3.0 3#: <3.0 4#: <3.0 5#: <3.0	/	n=5,c=1, m=100 MPN/g, M=1000 MPN/g	符合	GB 4789.7-2013 5.2.2

检测报告

报告编号: A2230554488103009C

第 5 页 共 7 页

检测结果:

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
28	灰分	g/100g	10.6	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法
29	水分	g/100g	74.0	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法

标签审核结果:

序号	标签项目	审核标准条款	审核意见
1	食品名称	GB 7718-2011 4.1.2	符合
2	配料表 (包括配料的定量标示)	GB 7718-2011 4.1.3& 4.1.4	符合
3	净含量 和规格	GB 7718-2011 4.1.5	符合
4	生产者、经销者的名称、地址和 联系方式	GB 7718-2011 4.1.6	符合
5	日期标示	GB 7718-2011 4.1.7	符合
6	贮存条件	GB 7718-2011 4.1.8	符合
7	食品生产许可证编号	GB 7718-2011 4.1.9	符合
8	产品标准 代号	GB 7718-2011 4.1.10	符合
9	辐照食品	GB 7718-2011 4.1.11.1	/
10	转基因食品	GB 7718-2011 4.1.11.2	/
11	营养标签	GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050-2011	符合
12	质量 (品质) 等级	GB 7718-2011 4.1.11.4	/

检测报告

报告编号: A2230554488103009C

第 6 页 共 7 页

备注:

1. 标签审核不包括内容真实性的核实。
2. 审核意见中“/”表示样品标签无此信息或审核标准条款中无此要求。
3. 商品条码和商品二维码不在本次标签审核范围之内。
4. #2 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, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷, 所测结果为总砷结果。
5. #1 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞, 所测结果为总汞结果。
6. 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。
7. 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。
8. 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。

检测报告

报告编号: A2230554488103009C

第 7 页 共 7 页

样品图片



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 ***

客户声称，同批次产品包括：

测试样品名称	样品规格	同批次其他产品规格
厨邦鲜味蚝油	490g	315g、700g、2.27kg、6kg