



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L12307

# 检测报告

## Test Report

样品名称: 味极鲜酱油 (酿造酱油)

委托单位: 佛山市海天(南宁)调味食品有限公司

检测类型: 委托检验

广州市华测检测认证技术有限公司  
Centre Testing International (Guangzhou) Co., Ltd.

www.cti-cert.com  
检验检测专用章



验证码: BU39

## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 2 页 共 9 页

样品信息	样品名称	味极鲜酱油(酿造酱油)	CTI 样品编号	TQ00399001
	生产批号	/	样品规格	1.9L/瓶
	生产日期	2024.01.30	样品状态	完好
	样品数量	6 瓶	备注	/
	样品等级	/	样品商标	海天
	生产商	佛山市海天(南宁)调味食品有限公司		
	生产商地址	广西-东盟经济技术开发区永和路 889 号		
客户信息	委托单位	佛山市海天(南宁)调味食品有限公司		
	委托单位地址	广西-东盟经济技术开发区永和路 889 号		
检测信息	样品接收日期	2024 年 02 月 02 日	样品检测日期	2024 年 02 月 02 日~ 2024 年 02 月 08 日
	检测项目	色泽, 香气, 滋味, 单件定量包装商品允许短缺量, 氨基酸态氮(以氮计)等 22 项		
	检测依据	GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB/T 18186-2000《酿造酱油》等		
检测结论	经检测, 所检项目符合 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》, GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, 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》, 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/T 18186-2000《酿造酱油》, 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。 (检验检测专用章) 批准日期: 2024 年 02 月 08 日			
备注	-----			

编制:

卓舒洁

审核:

周广红

批准:

授权签字人: 庞恩

广州市华测检测认证技术有限公司

广州市黄埔区汤村教育二路 133 号

## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 3 页 共 9 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	色泽	/	红褐色, 色泽鲜艳, 有光泽	/	红褐色或浅红褐色, 色泽鲜艳, 有光泽	符合	GB/T 5009.39-2003 3
2	香气	/	浓郁的酱香及酯香气	/	浓郁的酱香及酯香气	符合	GB/T 5009.39-2003 3
3	滋味	/	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	/	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	符合	GB/T 5009.39-2003 3
4	单件定量包装商品允许短缺量	%	0	/	≤1.5	符合	JJF 1070-2005
5	氨基酸态氮(以氮计)	g/100mL	1.43	/	≥0.80	符合	GB/T 18186-2000 6.4
6	铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)	%	14	/	≤30	符合	GB 5009.234-2016
7	可溶性无盐固形物	g/100mL	26.16	/	≥15.00	符合	GB/T 18186-2000 6.2
8	全氮(以氮计)	g/100mL	2.15	/	≥1.50	符合	GB/T 18186-2000 6.3
9	标签 <sup>a1</sup>	/	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
10	体态	/	澄清	/	澄清	符合	GB/T 5009.39-2003 3
11	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤1.0	符合	GB 5009.12-2017 第二法
12	总砷(以 As 计)	mg/kg	<0.010	定量限: 0.010	≤0.5	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第一法
13	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.010	不得使用	符合	GB 5009.97-2016 第二法
14	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	不得使用	符合	GB 5009.28-2016 第一法
15	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	未检出	0.005	≤1.0	符合	GB 5009.28-2016 第一法
16	三氯蔗糖 <sup>a1</sup>	g/kg	0.199	0.0025	≤0.25	符合	GB 22255-2014
17	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
18	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	μg/kg	未检出	0.03	≤5.0	符合	GB 5009.22-2016 第三法

## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 4 页 共 9 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
19	菌落总数	CFU/mL	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=5×10 <sup>3</sup> CFU/mL, M=5×10 <sup>4</sup> CFU/mL	符合	GB 4789.2-2022
20	大肠菌群	CFU/mL	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=2, m=10 CFU/mL, M=10 <sup>2</sup> CFU/mL	符合	GB 4789.3-2016 第二法
21	沙门氏菌	/25mL	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 /25mL	符合	GB 4789.4-2016
22	金黄色葡萄球菌	CFU/mL	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5, c=1, m=100 CFU/mL, M=1000 CFU/mL	符合	GB 4789.10-2016 第二法
以下空白							

## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 5 页 共 9 页

### 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	符合

## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 6 页 共 9 页

备注:

1. \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
2. 标签审核不包括内容真实性的核实。
3. 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。
4. 商品条码和商品二维码不在本次标签审核范围之内。
5. 仅审核中华老字号的标示形式, 不审核其所有权和使用权。
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: A2240066425101001C

第 7 页 共 9 页

样品图片 (标签)



## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 8 页 共 9 页



产品名称: 味极鲜酱油 (酿造酱油)  
 配料表: 水, 非转基因黄豆, 食用盐, 小麦, 谷氨酸钠, 白砂糖, 5'-肌苷酸二钠, 5'-呈味核苷酸二钠, 酵母抽提物, 三氯蔗糖。  
 氨基酸态氮含量 > 1.2g/100mL 质量等级: 特级  
 产品标准号: GB/T 18186 高盐稀态发酵酱油  
 保质期: 18个月 生产日期印于瓶底或瓶盖  
 贮存条件: 阴凉干燥处保存, 开封使用后请盖紧瓶盖, 冷藏更佳。  
 温馨提示: 若出现少量沉淀, 属于发酵产品正常现象, 请放心食用。使用时请防止水、油等异物落入瓶内, 并保持瓶口清洁。 佐餐凉拌或烹调炒菜。  
 \*以下成分无添加:  
 防腐剂 (苯甲酸钠、山梨酸钾): 含量未检出。



**中华老字号**  
 China Time-honored Brand

委托方: 佛山市海天调味食品股份有限公司  
 地址: 广东省佛山市文沙路 16 号  
 受托加工方: 佛山市海天 (高明) 调味食品有限公司  
 [工厂代码: B, 产地: 广东省佛山市]  
 生产地址: 广东省佛山市高明区沙江工业园东园  
 食品生产许可证编号: SC10344060800014  
 受托加工方: 佛山市海天 (南宁) 调味食品有限公司  
 [工厂代码: D, 产地: 广西壮族自治区南宁市]  
 生产地址: 广西·东盟经济技术开发区永和路 889 号  
 食品生产许可证编号: SC10345014201389  
 工厂代码及规格最后一位

**营养成分表**

项目	每份(15 mL)	营养参考值%
能量	49 kJ	1%
蛋白质	1.9 g	3%
脂肪	0 g	0%
碳水化合物	1.0 g	0%
钠	1083 mg	54%

haiday 服务热线: 400-8899-813  
 www.haitian-food.com

## 检测报告

报告编号: A2240066425101001C

第 9 页 共 9 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 \*\*\*

为便于科研、教学、企业内部质量控制、企业产品研发,依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,对以下项目作出说明。详见下表。

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	符合性说明	检测方法
1	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	g/kg	未检出	0.004	≤1.0	符合	GB/T 5009.140-2003