



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L17336



检验检测报告

No:QNSP2025020007

产品名称: 拉面范浓情番茄牛肉面五连包
(非油炸方便面)

受检单位: 今麦郎股份有限公司

委托单位: 今麦郎股份有限公司

检验类别: 委托检验


河北奇诺检测技术有限公司



河北奇诺检测技术服务有限公司 检验检测报告

No:QNSP2025020007

共6页 第1页

产品名称	拉面范浓情番茄牛肉面五连包 (非油炸方便面)	规格型号	131克/包×5
委托单位 及联系方式	今麦郎食品股份有限公司 15713195210	商 标	拉面范
受检单位 及联系方式	今麦郎食品股份有限公司	质量等级	——
标称生产单位 及联系方式	今麦郎食品股份有限公司	样品状况	固体状、纸箱装、封口完好
生产日期/批号	2025.01.24	到样日期	2025.02.05
样品数量	1箱(131克×5包×6组)	抽样者	——
		送样者	王俊红
抽样基数	——	检验类别	委托检验
抽样地点	——	检测时间	2025.02.05-2025.02.11
判定依据	GB 7718-2011、GB 2762-2022、T/HBFIA 0012-2020、GB 2760-2014、GB 29921-2021、GB 28050-2011、国家市场监督管理总局令[2023]第70号、 食品标识管理规定		
检验项目	感官要求、净含量(面饼+调料)、水分、碘呈色度(面饼)、氯化钠(面饼)、 复水时间(面饼)、铅、山梨酸及其钾盐(酱包)、苯甲酸及其钠盐(酱包)、菌 落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签、净含量(面饼)、 营养成分(面饼+料包)		
检验结论	检验结果见附页。  签发日期: 2025年02月11日		
备注	1. 本报告仅对产品标签标示内容的完整性、规范性进行核查, 不对产品的实 物与标签标示内容的真实性进行检验检测。 2. *1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。 3. 本报告营养成分表所列指标为实测内容, 对营养素含量不稳定或原料本底 值容易变动的食品, 建议送检单位根据产品或营养成分特性, 综合考虑该成 分的允许误差来确定标签标示的数值。		

批准: 姚会平

审核: 张建丽

编制: 郝笑园

河北奇诺检测技术服务有限公司

检 验 检 测 报 告 (附页)

No: QNSP2025020007

共 6 页 第 2 页

序号	检验项目	标准要求	检验结果	单项结论	检验依据	
1	*1 标签	食品名称	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.2
		配料表	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.3
		净含量和规格	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.5
		生产者名称	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.6
		地址和联系方式	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.6
		生产日期和保质期	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.7
		贮存条件	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.8
		食品生产许可证编号	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.9
		产品标准代号	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.1.10
		致敏物质	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011 4.4.3
		营养成分表	GB 7718-2011 GB 28050-2011	符合	符合	GB 7718-2011 GB 28050-2011
		产品产地	食品标识管理规定	符合	符合	食品标识管理规定
		温馨提示	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011
		食用方法	GB 7718-2011	符合	符合	GB 7718-2011

河北奇诺检测技术服务有限公司

检 验 检 测 报 告 (附页)

No: QNSP2025020007

共 6 页 第 3 页

序号	检验项目	标准要求	检验结果	单项结论	检验依据
2	*1 感官要求 (面饼)	色泽	具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	符合 T/HBFIA 0012-2020
		滋味、气味	无异味、无异嗅	无异味、无异嗅	
		状态	外形整齐或一致, 无正常视力可见外来异物	外形整齐, 无正常视力可见外来异物	
		复水性	面条复水后无明显断条、并条, 口感不夹生、不粘牙	面条复水后无明显断条、并条, 口感不夹生、不粘牙	
3	*1 净含量 (面饼+调料), g	面饼+调料标注净含量 131, 单件允许短缺量 5.9	133.5	符合	JJF 1070-2023
4	水分, g/100g	≤14.0	8.89	符合	GB 5009.3-2016 (第一法)
5	*1 碘呈色度 (面饼) (I ₀₀ 值)	—	3.09	—	GB/T 40772-2021 (附录 A)
6	*1 氯化钠 (面饼), %	—	1.13	—	GB 5009.44-2016 (第三法)
7	*1 复水时间 (面饼), min	—	3.09	—	GB/T 40772-2021 (附录 B)
8	*1 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	符合	GB 5009.12-2023 (第一法)
9	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (酱包), g/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	符合	GB 5009.28-2016 (第一法)
10	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (酱包), g/kg	≤1.0	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	符合	GB 5009.28-2016 (第一法)
11	*1 菌落总数, CFU/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	110/90/80/80/100	符合	GB 4789.2-2022
12	大肠菌群, CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10/<10/<10/<10/<10	符合	GB 4789.3-2016 (第二法)

河北奇诺检测技术服务有限公司

检 验 检 测 报 告 (附页)

No: QNSP2025020007

共 6 页 第 4 页

序号	检验项目	标准要求	检验结果	单项结论	检验依据	
13	*1沙门氏菌	n=5 c=0 m=0	25g 样品中未检出 25g 样品中未检出 25g 样品中未检出 25g 样品中未检出 25g 样品中未检出	符合	GB 4789.4-2024	
14	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10/<10/<10/<10/<10	符合	GB 4789.10-2016 (第二法)	
15	*1净含量(面饼), g	面饼标注净含量 90, 单件允许短缺量 4.5	91.2	符合	JJF 1070-2023	
16	*1营养成分 (面饼+料包)	能量, kJ/100g	/	1521	/	GB/Z 21922-2008
		蛋白质, g/100g	/	8.4	/	GB 5009.5-2016
		脂肪, g/100g	/	7.7	/	GB 5009.6-2016
		碳水化合物, g/100g	/	64.3	/	GB/Z 21922-2008
		钠, mg/100g	/	2130	/	GB 5009.91-2017

河北奇诺检测技术服务有限公司 检验检测报告(附页)

No:QNSP2025020007

共 6 页 第 5 页

序号	检验项目	标准要求	检验结果	单项结论	检验依据
----	------	------	------	------	------



河北奇诺检测技术服务有限公司
检验检测报告(附页)

No: QNSP2025020007

共6页 第6页

序号	检验项目	标准要求	检验结果	单项结论	检验依据
----	------	------	------	------	------



以下空白