



# 检验检测报告

No: QNSP2025051020

产品名称: 安徽板面卤香牛肉板面四连包  
(非油炸方便面)

受检单位: 今麦郎食品股份有限公司

委托单位: 今麦郎食品股份有限公司

检验类别: 委托检验

河北奇诺检测技术服务有限公司

河北奇诺检测技术服务有限公司  
检验检测报告

No:QNSP2025051020

共6页 第1页

产品名称	安徽板面卤香牛肉板面四连包 (非油炸方便面)	规格型号	128克/包×4
委托单位 及联系方式	今麦郎食品股份有限公司	商 标	今麦郎
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	2025.05.08	到样日期	2025.05.17
样品数量	1箱(128克×4包×6组)	抽样者	——
		送样者	刘玉美
抽样基数	——	检验类别	委托检验
抽样地点	——	检测时间	2025.05.17-2025.05.30
判定依据	GB 2762-2022、GB 17400-2015、GB 2760-2024、 GB 29921-2021、国家市场监督管理总局令[2023]第70号、GB 7718-2011、 GB 28050-2011、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(面饼)、碘呈色度、氯化钠(面饼)、 复水时间(面饼)、铅(面饼+调料)、山梨酸及其钾盐(酱包)、苯甲酸及 其钠盐(酱包)、菌落总数(面饼+调料)、大肠菌群(面饼+调料)、沙门氏 菌(面饼+调料)、金黄色葡萄球菌(面饼+调料)、标签、净含量(面饼)、 总砷、营养成分(面饼+料包)、铝的残留量		
检验结论	检验结果见附页。  (检验检测专用章) 签发日期: 2025年05月30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:

如会平  
如会平

审核:

王静

编制:

宋辉

# 河北奇诺检测技术服务有限公司

## 检 验 检 测 报 告 (附页)

No: QNSP2025051020

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	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
	*1 标签 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
	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: QNSP2025051020

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	色泽	具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	符合 GB 17400-2015
		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	
3	*1 净含量 (面饼+调料), g	面饼+调料标注净含量 128, 单件允许短缺量 5.5	130.6	符合	JJF 1070-2023
4	水分 (面饼), g/100g	≤14.0	8.21	符合	GB 5009.3-2016 (第一法)
5	*1 碘呈色度 (I <sub>00</sub> 值)	——	2.88	——	GB/T 40772-2021 (附录 A)
6	*1 氯化钠 (面饼), %	——	0.077	——	GB 5009.44-2016 (第三法)
7	*1 复水时间 (面饼), min	——	4.71	——	GB/T 40772-2021 (附录 B)
8	*1 铅 (以 Pb 计) (面饼+调料), 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	不得添加	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	不得添加	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	符合	GB 5009.28-2016 (第一法)
11	*1 菌落总数 (面饼+调料), CFU/g	n=5 c=2 m=10 <sup>4</sup> M=10 <sup>5</sup>	100/70/90/110/90	符合	GB 4789.2-2022
12	大肠菌群 (面饼+调料), CFU/g	n=5 c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	<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: QNSP2025051020

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 (面饼+调料)	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(面饼+ 调料), 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	91.7	符合	JJF 1070-2023	
16	*1 总砷(以 As 计), mg/kg	——	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	——	GB 5009.11-2024 (第一篇第一法)	
17	*1 营养 成分 (面饼+ 料包)	能量, kJ/100g	/	1773	/	GB/Z 21922-2008
		蛋白质, g/100g	/	10.1	/	GB 5009.5-2016
		脂肪, g/100g	/	18.2	/	GB 5009.6-2016
		碳水化合物, g/100g	/	54.6	/	GB/Z 21922-2008
		钠, mg/100g	/	2260	/	GB 5009.91-2017
18	铝的残留量(以 Al 计), mg/kg	不得添加	未检出 (定量限: 0.8mg/kg)	符合	GB 5009.182-2017 (第四法)	

# 河北奇诺检测技术服务有限公司 检验检测报告(附页)

No:QNSP2025051020

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:QNSP2025051020

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					