



# 检验检测报告

No:QNSP2025030156G

产品名称: 寻味中华山西味道炒刀削面香辣肉酱面  
(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股份有限公司

# 河北奇诺检测技术服务有限公司 检验检测报告

No:QNSP2025030156G

共6页 第1页

产品名称	寻味中华山西味道炒刀削面香辣肉酱面（非油炸方便面）	规格型号	110克/碗
委托单位及联系方式	今麦郎股份有限公司	商 标	拉面范
受检单位及联系方式	今麦郎股份有限公司	质量等级	——
标称生产单位及联系方式	今麦郎股份有限公司	样品状况	固体状、纸箱装、封口完好
生产日期/批号	2025.02.27	到样日期	2025.03.01
样品数量	2箱（110克×12碗/箱）	抽样者	——
		送样者	韩国清
抽样基数	——	检验类别	委托检验
抽样地点	——	检测时间	2025.03.01-2025.03.13
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）		
检验结论	检验结果见附页。 		
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。 4. 此报告为编号QNSP2025030156检测报告的补充（或更正），报告发出后，原报告自动作废。		

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: QNSP2025030156G

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: QNSP2025030156G

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 110, 单件允许短缺量 5.0	112.5	符合	JJF 1070-2023
4	水分 (面饼), g/100g	≤14.0	9.02	符合	GB 5009.3-2016 (第一法)
5	*1 碘呈色度 (I <sub>00</sub> 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	——	4.06	——	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>	40/20/70/40/60	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:QNSP2025030156G

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 75, 单件 允许短缺量 4.5	76.4	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	/	1668	/	GB/Z 21922-2008
		蛋白质, g/100g	/	9.2	/	GB 5009.5-2016
		脂肪, g/100g	/	13.6	/	GB 5009.6-2016
		碳水化合物, g/100g	/	59.3	/	GB/Z 21922-2008
		钠, mg/100g	/	1940	/	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:QNSP2025030156G

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:QNSP2025030156G

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