



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L10242



中安检测  
SAFETY TESTING CENTER

# 检测报告

Test Report



报告编号 Report ID: ZARE20250101154

样品名称: 无淀粉火腿肠  
Sample Name

委托单位: 成都希望食品有限公司  
Applicant



四川省中安检测有限公司  
Sichuan Safety Testing Center Co., Ltd.  
<http://www.zatest.com>



样品名称 Sample Name	无淀粉火腿肠	检测类别 Test Type	委托检验
商 标 Trademark	美好	样品来源 Sample Source	送样
样品等级 Sample Level	优级	样品形态 Sample Status	经肉眼观察未见异常
样品规格 Sample Specification	400g (40g×10支) /袋	样品数量 Sample Quantity	2.4kg (分多个独立小包装)
生产日期/批号 Production Date/Batch No.	2024.12.29	到样日期 Received Date	2025年1月6日
生产单位 Manufacturer	成都希望食品有限公司	检测日期 Test Period	2025年1月6日至2025年1月13日
生产单位地址 Manufacturer Address	成都市新津区五津街道希望路187号		
委托单位 Applicant	成都希望食品有限公司		
委托单位地址 Applicant Address	成都市新津区五津街道希望路88号		
检测项目 Requested Test(s)	详见检测结果页。		
判定依据 Judgment(s)	GB/T 20712-2022、GB 2726-2016、整顿办函〔2011〕1号。		
结论 Conclusion	所检项目符合《火腿肠质量通则》(GB/T 20712-2022)《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)及《整顿办函〔2011〕1号》要求。  Dedicated Inspection and Testing Stamp		
编制人 Edited By	周丹	审核人 Audited By	黄显勤
批准人 (授权签字人) Authorized Signatory	李怡	签发日期 Issuance Date	2025年1月13日

# 检测结果

## Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250101154

第 2 页 共 4 页 Page 2 of 4

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal	
1	感官	色泽	GB/T 20712-2022	具有产品固有的色泽	符合	—	符合
		组织形态	GB/T 20712-2022	具有产品固有的组织形态	符合	—	符合
		滋味、气味	GB/T 20712-2022	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	符合	—	符合
		杂质	GB/T 20712-2022	无正常视力可见外来杂质	符合	—	符合
2	大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	n=5,c=2, m=10, M=100	<10	CFU/g	符合	
				<10			
				<10			
				<10			
				<10			
3	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30-2016 第一法	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合	
				未检出			
				未检出			
				未检出			
				未检出			
4	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第二法	n=5,c=1, m=100, M=1000	<10	CFU/g	符合	
				<10			
				<10			
				<10			
				<10			
5	纳他霉素 (残留量计)	GB 5009.286-2022	<10	未检出 (定量限: 0.48mg/kg)	mg/kg	符合	
6	沙门氏菌	GB 4789.4-2024	n=5,c=0, m=0	未检出	/25g	符合	
				未检出			
				未检出			
				未检出			
				未检出			
7	水分	GB 5009.3-2016 第一法	≤72.0	68.0	g/100g	符合	
8	蛋白质	GB 5009.5-2016 第一法	≥11.0	16.9 (检出限: 8mg/100g)	g/100g	符合	



# 检测结果

## Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250101154

第 3 页 共 4 页 Page 3 of 4

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
9	脂肪	GB 5009.6-2016 第二法	≤16.0	4.5	g/100g	符合
10	淀粉	GB 5009.9-2023 第三法	≤1	0.81 (定量限: 0.7g/100g)	%	符合
11	铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.3	未检出 (定量限: 0.05mg/kg)	mg/kg	符合
12	镉 (以Cd计)	GB 5009.15-2023 第二法	≤0.1	未检出 (定量限: 0.005mg/kg)	mg/kg	符合
13	总砷 (以As计)	GB 5009.11-2024 第一篇第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.005mg/kg)	mg/kg	符合
14	铬 (以Cr计)	GB 5009.123-2023 第二法	≤1.0	未检出 (定量限: 0.2mg/kg)	mg/kg	符合
15	N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023 第三法	≤3.0	未检出 (定量限: 1.00μg/kg)	μg/kg	符合
16	菌落总数	GB 4789.2-2022 平板法	n=5,c=2, m=10000, M=100000	<10	CFU/g	符合
				<10		
				<10		
				<10		
				<10		
17	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	不得使用	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合
18	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	≤1.5	0.384 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合
19	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.005g/kg)	g/kg	符合
20	糖精钠 (以糖精计)	GB 5009.28-2016 第一法	不得使用	未检出 (定量限: 0.01g/kg)	g/kg	符合
21	氯霉素	GB/T 22338-2008 液相色谱-质谱/质谱法	不得检出	未检出 (测定低限: 0.1μg/kg)	μg/kg	符合

# 检测结果

## Test Result

报告编号 Report ID: ZARE20250101154

第 4 页 共 4 页 Page 4 of 4

序号 No.	检测项目 Test Item(s)	检测方法 Method(s)	限量要求 Specification Limits	检测结果 Result	单位 Unit	单项评价 Appraisal
22	®防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	—	≤1	<1	—	符合
23	®磷酸盐（以磷酸根计）总量	GB 5009.256-2016	≤5.0	1.78（定量限：正磷酸根:20mg/kg；焦磷酸根:20mg/kg；三聚磷酸根:20mg/kg；三偏磷酸根:20mg/kg；六偏磷酸根:60mg/kg）	g/kg	符合
24	诱惑红	GB 5009.35-2023	≤0.015	0.00128 （定量限：1.0mg/kg）	g/kg	符合
25	胭脂红	GB 5009.35-2023	不得使用	未检出 （定量限：1.5mg/kg）	g/kg	符合
26	亚硝酸盐残留量（以亚硝酸钠计）	GB 5009.33-2016 第二法	≤30	3.0 （检出限：1mg/kg）	mg/kg	符合
备注 Comment	1. 委托方声称，其产品另具有30g/支的规格。 2. 带®号的项目为未取得CNAS资质的项目。 3. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和：仅本报告中检测的防腐剂参与计算。					

——报告结束 End of Report——