



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12307

检测报告

Test Report

样品名称: 明治 果汁棒冰 (葡萄&白桃&菠萝&椰子) <棒冰>

委托单位: 明治雪糕 (广州) 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: 3787

样品信息	样品名称	明治 果汁棒冰(葡萄&白桃&菠萝&椰子)〈棒冰〉		CTI 样品编号	见下页表格
	样品商标	meiji		样品规格	512 克(16 支)/盒
	生产日期	2025/1/13		生产批号	/
	样品数量	24 盒		备注	/
	样品等级	/		样品状态	完好
	生产商	明治雪糕(广州)有限公司			
	生产商地址	广州经济技术开发区夏园东路 1 号			
客户信息	委托单位	明治雪糕(广州)有限公司			
	委托单位地址	广州经济技术开发区夏园东路 1 号			
检测信息	样品接收日期	2025 年 01 月 15 日	样品检测日期	2025 年 01 月 15 日 ~ 2025 年 02 月 12 日	
	检测项目	No.1 ~ No.3: 色泽,形态,杂质,滋味和气味,组织等 28 项 No.4: 色泽,形态,杂质,滋味和气味,组织等 27 项 No.5: 包装层数,包装空隙率,标签,净含量(单件短缺量)			
	检测依据	No.1 ~ No.4: GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》,SB/T 10016-2008《冷冻饮品 冰棍》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等 No.5: 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 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》,JJF 1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》			
检测结论	No.1 ~ No.4: 经检测, 所检项目中有标准指标的项目符合 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》, GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, SB/T 10016-2008《冷冻饮品 冰棍》, GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》, GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求, 无标准指标的项目仅提供检测结果。 No.5: 经检测, 所检项目符合 GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》, JJF 1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》, 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》要求。 (检验检测专用章) 批准日期: 2025 年 02 月 12 日				
备注	-----				

编制: 卓舒洁

审核: 周广红

批准: 

授权签字人: 庞恩

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 3 页 共 18 页

样品描述:

序号	CTI 样品编号	检测组分
No.1	TR00412001	葡萄果汁棒冰
No.2	TR00412002	白桃果汁棒冰
No.3	TR00412003	菠萝果汁棒冰
No.4	TR00412004	椰子果汁棒冰
No.5	TR00412005	明治 果汁棒冰 (葡萄&白桃&菠萝&椰子)〈棒冰〉

检测结果:

No.1:葡萄果汁棒冰

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	/	具有品种应有的色泽	/	具有品种应有的色泽	符合	SB/T 10016-2008 7.1
2	形态	/	形态完整, 大小一致, 插杆端正、无断杆、无多杆、无空头	/	形态完整, 大小一致, 插杆产品的插杆应端正、无断杆、无多杆、无空头	符合	SB/T 10016-2008 7.1
3	杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	符合	SB/T 10016-2008 7.1
4	滋味和气味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	SB/T 10016-2008 7.1
5	组织	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	符合	SB/T 10016-2008 7.1
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.3	符合	GB 5009.140-2023
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤0.65	符合	GB 5009.97-2023 第二法
9	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	≤0.15	符合	GB 5009.28-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 4 页 共 18 页

检测结果:

No.1: 葡萄果汁棒冰

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
10	三氯蔗糖	g/kg	未检出	0.01	≤0.25	符合	GB 5009.298-2023 第一法
11	柠檬黄	g/kg	0.0233	0.0005	≤0.05	符合	GB 5009.35-2023
12	阿斯巴甜	g/kg	未检出	0.0010	≤1.0	符合	GB 5009.263-2016
13	阿力甜	g/kg	未检出	0.0010	≤0.1	符合	GB 5009.263-2016
14	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=2.5× 10 ⁴ CFU/g,M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
15	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
16	沙门氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.4-2024
17	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
18	单核细胞增生李斯特氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.30-2016 第一法
19	碳水化合物*1	g/100g	22.6	/	/	/	GB/Z 21922-2008
20	蛋白质	g/100g	0.059	0.008	/	/	GB 5009.5-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 5 页 共 18 页

检测结果:

No.1:葡萄果汁棒冰

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
21	灰分	g/100g	0.088	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法
22	能量*1	kJ/100g	384	/	/	/	GB/Z 21922-2008
23	水分	g/100g	77.3	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法
24	脂肪	g/100g	<0.1	/	/	/	GB 5009.6-2016 第二法
25	钠	mg/100g	12.0	0.8	/	/	GB 5009.91-2017 第一法
26	总糖(以蔗糖计)	%	16.1	/	/	/	GB/T 31321-2014 4
27	总固形物	%	22.8	/	/	/	GB/T 31321-2014 3
28	志贺氏菌	/25g	未检出	/	/	/	GB 4789.5-2012

以下空白

检测结果:

No.2:白桃果汁棒冰

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	/	具有品种应有的色泽	/	具有品种应有的色泽	符合	SB/T 10016-2008 7.1
2	形态	/	形态完整, 大小一致, 插杆端正、无断杆、无多杆、无空头	/	形态完整, 大小一致, 插杆产品的插杆应端正、无断杆、无多杆、无空头	符合	SB/T 10016-2008 7.1
3	杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	符合	SB/T 10016-2008 7.1
4	滋味和气味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	SB/T 10016-2008 7.1

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 6 页 共 18 页

检测结果:

No.2:白桃果汁棒冰

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
5	组织	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	符合	SB/T 10016-2008 7.1
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	诱惑红	g/kg	0.00124	0.0003	≤0.07	符合	GB 5009.35-2023
8	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.3	符合	GB 5009.140-2023
9	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤0.65	符合	GB 5009.97-2023 第二法
10	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	≤0.15	符合	GB 5009.28-2016 第一法
11	三氯蔗糖	g/kg	未检出	0.01	≤0.25	符合	GB 5009.298-2023 第一法
12	阿斯巴甜	g/kg	未检出	0.0010	≤1.0	符合	GB 5009.263-2016
13	阿力甜	g/kg	未检出	0.0010	≤0.1	符合	GB 5009.263-2016
14	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=2.5×10 ⁴ CFU/g,M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
15	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
16	沙门氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.4-2024

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 7 页 共 18 页

检测结果:

No.2:白桃果汁棒冰

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
17	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
18	单核细胞增生李斯特氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.30-2016 第一法
19	碳水化合物*1	g/100g	22.8	/	/	/	GB/Z 21922-2008
20	蛋白质	g/100g	0.071	0.008	/	/	GB 5009.5-2016 第一法
21	灰分	g/100g	0.051	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法
22	能量*1	kJ/100g	388	/	/	/	GB/Z 21922-2008
23	水分	g/100g	77.0	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法
24	脂肪	g/100g	0.1	/	/	/	GB 5009.6-2016 第二法
25	钠	mg/100g	8.98	0.8	/	/	GB 5009.91-2017 第一法
26	总糖(以蔗糖计)	%	16.9	/	/	/	GB/T 31321-2014 4
27	总固形物	%	22.9	/	/	/	GB/T 31321-2014 3
28	志贺氏菌	/25g	未检出	/	/	/	GB 4789.5-2012
以下空白							

检测结果:

No.3:菠萝果汁棒冰

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	/	具有品种应有的色泽	/	具有品种应有的色泽	符合	SB/T 10016-2008 7.1

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 8 页 共 18 页

检测结果:

No.3:菠萝果汁棒冰

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
2	形态	/	形态完整, 大小一致, 插杆端正、无断杆、无多杆、无空头	/	形态完整, 大小一致, 插杆产品的插杆应端正、无断杆、无多杆、无空头	符合	SB/T 10016-2008 7.1
3	杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	符合	SB/T 10016-2008 7.1
4	滋味和气味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	SB/T 10016-2008 7.1
5	组织	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	符合	SB/T 10016-2008 7.1
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.3	符合	GB 5009.140-2023
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤0.65	符合	GB 5009.97-2023 第二法
9	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	≤0.15	符合	GB 5009.28-2016 第一法
10	三氯蔗糖	g/kg	未检出	0.01	≤0.25	符合	GB 5009.298-2023 第一法
11	阿斯巴甜	g/kg	未检出	0.0010	≤1.0	符合	GB 5009.263-2016
12	阿力甜	g/kg	未检出	0.0010	≤0.1	符合	GB 5009.263-2016
13	β-胡萝卜素	g/kg	0.000620	0.000005	≤1.0	符合	GB 5009.83-2016
14	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=2.5×10 ⁴ CFU/g,M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 9 页 共 18 页

检测结果:

No.3:菠萝果汁棒冰

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
15	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
16	沙门氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.4-2024
17	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
18	单核细胞增生李斯特氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.30-2016 第一法
19	碳水化合物*1	g/100g	22.9	/	/	/	GB/Z 21922-2008
20	蛋白质	g/100g	0.091	0.008	/	/	GB 5009.5-2016 第一法
21	灰分	g/100g	<0.01	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法
22	能量*1	kJ/100g	389	/	/	/	GB/Z 21922-2008
23	水分	g/100g	76.8	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法
24	脂肪	g/100g	0.2	/	/	/	GB 5009.6-2016 第二法
25	钠	mg/100g	10.1	0.8	/	/	GB 5009.91-2017 第一法
26	总糖(以蔗糖计)	%	18.1	/	/	/	GB/T 31321-2014 4

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 10 页 共 18 页

检测结果:

No.3:菠萝果汁棒冰

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
27	总固形物	%	23.3	/	/	/	GB/T 31321-2014 3
28	志贺氏菌	/25g	未检出	/	/	/	GB 4789.5-2012
以下空白							

检测结果:

No.4:椰子果汁棒冰

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	/	具有品种应有的色泽	/	具有品种应有的色泽	符合	SB/T 10016-2008 7.1
2	形态	/	形态完整, 大小一致, 插杆端正、无断杆、无多杆、无空头	/	形态完整, 大小一致, 插杆产品的插杆应端正、无断杆、无多杆、无空头	符合	SB/T 10016-2008 7.1
3	杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	/	无肉眼可见的外来杂质	符合	SB/T 10016-2008 7.1
4	滋味和气味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	/	滋味协调, 香气纯正, 具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	符合	SB/T 10016-2008 7.1
5	组织	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	/	冻结坚实, 且具有品种应有的组织特征	符合	SB/T 10016-2008 7.1
6	铅(以 Pb 计)	mg/kg	未检出	0.02	≤0.3	符合	GB 5009.12-2023 第二法
7	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	未检出	0.0006	≤0.3	符合	GB 5009.140-2023
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	未检出	0.01	≤0.65	符合	GB 5009.97-2023 第二法
9	糖精钠(以糖精计)	g/kg	未检出	0.005	≤0.15	符合	GB 5009.28-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 11 页 共 18 页

检测结果:

No.4:椰子果汁棒冰

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
10	三氯蔗糖	g/kg	未检出	0.01	≤0.25	符合	GB 5009.298-2023 第一法
11	阿斯巴甜	g/kg	未检出	0.0010	≤1.0	符合	GB 5009.263-2016
12	阿力甜	g/kg	未检出	0.0010	≤0.1	符合	GB 5009.263-2016
13	菌落总数	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=2.5× 10 ⁴ CFU/g,M=10 ⁵ CFU/g	符合	GB 4789.2-2022
14	大肠菌群	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=10 ² CFU/g	符合	GB 4789.3-2016 第二法
15	沙门氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.4-2024
16	金黄色葡萄球菌	CFU/g	1#: <10 2#: <10 3#: <10 4#: <10 5#: <10	/	n=5,c=1,m=100 CFU/g,M=1000 CFU/g	符合	GB 4789.10-2016 第二法
17	单核细胞增生李斯特氏菌	/25g	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 /25g	符合	GB 4789.30-2016 第一法
18	碳水化合物*1	g/100g	22.4	/	/	/	GB/Z 21922-2008
19	蛋白质	g/100g	0.11	0.008	/	/	GB 5009.5-2016 第一法
20	灰分	g/100g	0.25	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 12 页 共 18 页

检测结果:

No.4:椰子果汁棒冰

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
21	能量 ^{*1}	kJ/100g	410	/	/	/	GB/Z 21922-2008
22	水分	g/100g	76.4	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法
23	脂肪	g/100g	0.8	/	/	/	GB 5009.6-2016 第二法
24	钠	mg/100g	11.9	0.8	/	/	GB 5009.91-2017 第一法
25	总糖(以蔗糖计)	%	17.2	/	/	/	GB/T 31321-2014 4
26	总固形物	%	23.7	/	/	/	GB/T 31321-2014 3
27	志贺氏菌	/25g	未检出	/	/	/	GB 4789.5-2012
以下空白							

检测结果:

No.5:明治 果汁棒冰 (葡萄&白桃&菠萝&椰子)〈棒冰〉

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	包装层数	层	2	/	不应超过四层	符合	GB 23350-2021 5.5
2	包装空隙率	%	-66	/	≤30	符合	GB 23350-2021 5.4
3	标签 ^{*1}	/	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
4	净含量(单件短缺量)	g	0	/	≤15	符合	JJF 1070-2023
以下空白							

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 13 页 共 18 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	/

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 14 页 共 18 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. 字体、符号、图形、形象、商标、品牌、专利等的版权、适用范围及其使用权不在本次审核范围内。
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限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案)
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。
9. 本报告基于原报告(报告编号: A2250033383101005CR1)增加测试“志贺氏菌”。本报告替换原报告 A2250033383101005CR1, 自本报告签发之日起, 原报告 A2250033383101005CR1 作废。

检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 15 页 共 18 页

样品图片 (标签)



检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 16 页 共 18 页



检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 17 页 共 18 页



检测报告

报告编号: A2250033383101005CR2

第 18 页 共 18 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。

*** 报告结束 ***