



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L16238

TR8-10-2022

检 验 报 告

报告编号 (NO.) : SW2024071459

样 品 名 称: 美式培根

委 托 单 位: 郑州双汇食品有限公司

检 验 类 别: 委托检验

河南宜测科技有限公司

Henan Yice Science & Technology Co., Ltd

实验室地址 (Add): 郑州航空港区新港大道西侧郑州台湾科技园 A 楼 A1-5-501

邮编 (P.C.): 451162

电话 (Tel): 86-371-56586866

传真 (Fax): 86-371-56586866

电邮 (E-Mail): henanyice@163.com



声 明

DECLARATION

1. 检验报告涂改、缺页无效。

Test Reports will be invalid if altered or deficient.

2. 检验报告未经授权签字人签字、未盖章无效。

Test Reports will be invalid without the authorized signature and the special stamp of the Laboratory.

3. 如无特别书面约定，检验报告仅反映对所收样品的检验结果。

Test Reports issued further to the testing of samples contain our findings on those samples only except otherwise agreed in writing.

4. 报告中除了标记星号（*）的检验项目不在本实验室获 CNAS 认可的范围内，其他结果依据本实验室已获 CNAS 认可条款执行。

The results reported herein have been performed in accordance with the Laboratory's terms of accreditation under CNAS except tests marked with an asterisk (*) in this report which are not within the scope of CNAS accreditation for the Laboratory.

5. 检验报告中的检验结果仅反映实验室在当时当地条件下的检验情况，不能说明其他情况。

Test Reports reflect findings by the Laboratory at the time, date and place of above mentioned only and does not refer to any other matters.

6. 实验室出具的检验报告并不免除委托人在其所签订的相关合同中所约定的权利、权益或/和义务，与此相反的规定对实验室均无约束力。

The issuing of Test Reports by the Laboratory does not release Client from any rights, interests and/or obligations stipulated in the relevant contract. The Laboratory is not subject to or bound by any opposing stipulations.

7. 在任何情况下，委托人不得改变、篡改或损伤实验室的检验报告中的内容及外貌。所有由实验室出具的检验报告的部分或全部，版权属实验室所有。

Client should not, under any circumstances, alter, adjust or hinder the contents and appearance of the Laboratory's reports. The Laboratory reserves the copyright for the whole or part of Test Reports.

8. 未经实验室书面同意，不得部分复制检验报告。

Test Reports shall not be reproduced, except in full, without prior written permission of the Laboratory.

9. 未经实验室同意，委托人不得将检验报告用作广告促销等以营利为目的的各种用途。

Client shall not use Test Reports for commercial purposes, such as business promotion without the consent of the Laboratory.

10. 委托人对检验报告有异议的，应在收到检验报告之日 15 天内向实验室提出，否则，视为委托人接受检验报告。

Should Client have objections regarding the Test Reports, it must inform the Laboratory within 15 days upon receiving the Test Reports.

Otherwise, the Test Reports are to be regarded as accepted by Client.

11. 自收样之日起，实验室将对由委托人提供的样品进行保存，如无特别书面约定，保存期为 15 天，超过 15 天保存期或特别约定的保存期，实验室有权单方面处理样品。

All samples provided by Client shall be retained by the Laboratory for 15 days from the date of receiving samples except otherwise agreed in writing, the Laboratory may, at its discretion, dispose of those samples retained for more than 15 days or over any other prior mutually agreed period.

河南宜测科技有限公司

检验报告

报告编号 (NO.) : SW2024071459

第 1 页 共 6 页

样品名称	美式培根				
规格型号	180g/袋	生产日期	2024-07-06		
样品数量	12 袋	生产批号	20240706		
产品类型	腌腊肉制品	保质期	90 天		
质量等级	特级	商标	Smithfield		
委托单位	名称: 郑州双汇食品有限公司 地址: 郑州经济技术开发区航海东路 1897 号				
生产单位	名称: 郑州双汇食品有限公司 地址: 郑州经济技术开发区航海东路 1897 号				
样品来源	自送	送(采)样人员	刘利		
检验类别	委托检验	委托单编号	SW2024071459	样品到达日期	2024-07-16
样品编号	SW2024071459	检验开始日期	2024-07-16	检验结束日期	2024-07-24
样品描述	固体、袋装、包装完好				
判定依据	GB/T 23492-2022、GB 7718-2011、GB 2760-2014、JJF 1070-2005、GB 2762-2022、GB 2763-2021				
检验结论	送检样品, 所检项目除“营养成分、苯并[a]芘”不做判定外, 其余符合 GB/T 23492-2022、GB 2760-2014、GB 7718-2011、JJF 1070-2005、GB 2762-2022、GB 2763-2021 的相关要求。 签发时间: 2024-07-24 (检验检测专用章)				
备注	1、标*的检验项目不在本实验室 CNAS 认可范围内; 2、标签检测仅对标签内容的完整性、规范性进行核查, 不包括核查真实性; 3、生制品; 4、客户提供信息: 该产品其他规格有 400g/袋、135g/袋、240g/袋; 5、能量为计算值; 6、碳水化合物为减法计算值, 实际未扣除膳食纤维, 为总碳水化合物; 7、营养素参考值%=营养素检测结果/营养素参考值×100%, 能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠的营养素参考值分别为 8400kJ、60g、60g、300g、2000mg。				

编制人: 赵琳琳

审核人: 仝迎颖

批准人: 贺红彦

河南宜测科技有限公司

检验报告

报告编号 (NO.) : SW2024071459

第 2 页 共 6 页

序号	检验项目		检验方法/标准	单位	标准值	检验结果	单项结论
1	营养成分	*能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	1275	/
		蛋白质	GB 5009.5-2016(第一法)	g/100g	/	11.7	/
		脂肪	GB 5009.6-2016(第二法)		/	28.9	/
		*碳水化合物	GB 28050-2011	/	0.4	/	
		钠	GB 5009.91-2017(第一法)	mg/100g	/	744	/
2	*感官	组织状态	GB/T 23492-2022	/	腹肋肉肥瘦相间, 并呈自然纹理, 块状或厚薄均匀片状	腹肋肉肥瘦相间, 并呈自然纹理, 薄均匀片状	符合
		色泽			色泽均匀, 具有产品固有颜色	色泽均匀, 具有产品固有颜色	符合
		杂质			无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	符合
		气味			符合产品固有的气味, 无异味	符合产品固有的气味, 无异味	符合
3	*标签	食品名称	GB 7718-2011(4.1.2)	/	应符合 GB 7718-2011(4.1.2) 要求	美式培根	符合
		配料表、配料的定量标示	GB 7718-2011(4.1.3、4.1.4)		应符合 GB 7718-2011(4.1.3、4.1.4) 要求	配料:猪肉、食用盐、白砂糖、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠 不添加食品用香精、不添加着色剂(柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红花黄、红曲米、红曲红、辣椒红不得检出)、不添加淀粉	符合
		净含量	GB 7718-2011(4.1.5)		应符合 GB 7718-2011(4.1.5) 要求	净含量:180g	符合

河南宜测科技有限公司
检验报告

报告编号 (NO.): SW2024071459

第 3 页 共 6 页

序号	检验项目	检验方法/标准	单位	标准值	检验结果	单项结论
	生产者、经销者的名称、地址、联系方式	GB 7718-2011(4.1.6)		应符合 GB 7718-2011(4.1.6) 要求	双汇集团·郑州双汇食品有限公司 地址:郑州经济技术开发区航海东路 1897 号 全国服务热线:400-6168218 产地:河南省郑州市	符合
	生产日期和保质期	GB 7718-2011(4.1.7)		应符合 GB 7718-2011(4.1.7) 要求	生产日期:20240706 保质期:90 天	符合
	贮存条件	GB 7718-2011(4.1.8)		应符合 GB 7718-2011(4.1.8) 要求	贮存条件:0°C-4°C	符合
	食品生产许可证编号	GB 7718-2011(4.1.9)		应符合 GB 7718-2011(4.1.9) 要求	食品生产许可证编号:SC10441019300064	符合
	产品标准代号	GB 7718-2011(4.1.10)		应符合 GB 7718-2011(4.1.10) 要求	产品标准号:GB/T 23492	符合
	营养标签	GB 7718-2011(4.1.11.3)、GB 28050-2011		应符合 GB 7718-2011(4.1.11.3)、GB 28050-2011 要求	营养成分标识符合 GB 7718-2011(4.1.11.3)、GB 28050-2011 要求	符合
	其他标示内容 (辐照食品、转基因食品、质量等级等)	GB 7718-2011(4.1.11)		应符合 GB 7718-2011(4.1.11) 要求	产品类别:腌腊肉制品 质量等级:特级	符合

河南宜测科技有限公司

检验报告

报告编号 (NO.): SW2024071459

第 4 页 共 6 页

序号	检验项目	检验方法/标准	单位	标准值	检验结果	单项结论
	推荐标示内容 (批号、食用方法、致敏物质等)	GB 7718-2011(4.4)		应符合 GB 7718-2011(4.4) 要求	食用方法:打开后煎、烤或油炸食用 建议食用方法 方法一·油煎:将培根单片依次放入煎锅,煎至两面金黄或酥脆。方法二·烧烤:将培根单片依次摆放在烤架上或穿到钎子上,烤至两面金黄或酥脆。方法三·微波:将培根单片依次摆放在盘子上(可加盖纸巾防止溅油),微波至两面金黄或酥脆。方法四·配餐:将培根切片,先炒至两面金黄后再下入蔬菜一起炒制。生制需冷藏	符合
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016(第一法)	g/kg	不得使用	未检出(定量限:0.01g/kg)	符合
5	净含量	JJF 1070-2005	g	≥ 180	184.9	符合
6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 5009.28-2016(第一法)	g/kg	不得使用	未检出(定量限:0.01g/kg)	符合
7	胭脂红	GB 5009.35-2023	g/kg	不得使用	未检出(定量限:1.5mg/kg)	符合
8	*N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023(第二法)	μg/kg	≤ 3.0	未检出(定量限:1.00μg/kg)	符合
9	水分	GB 5009.3-2016(第一法)	g/100g	≤ 75.0	56.8	符合
10	氯化物(以 NaCl 计)	GB 5009.44-2016(第三法)	g/100g	≤ 3.0	1.30	符合
11	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	GB 5009.33-2016(第二法)	mg/kg	≤ 30	2.0	符合
12	铅(以 Pb 计)	GB 5009.12-2023(第一法)	mg/kg	≤ 0.3	0.060	符合
13	淀粉	GB 5009.9-2023(第三法 皂化-酸水解法)	%	≤ 1.0	0.0	符合
14	总砷(以 As 计)	GB 5009.11-2014(第一篇 第二法)	mg/kg	≤ 0.5	未检出(定量限:0.040mg/kg)	符合
15	镉(以 Cd 计)	GB 5009.15-2023(第一法)	mg/kg	≤ 0.1	未检出(定量限:0.004mg/kg)	符合

河南宜测科技有限公司
检验报告

报告编号 (NO.): SW2024071459

第 5 页 共 6 页

序号	检验项目	检验方法/标准	单位	标准值	检验结果	单项结论
16	铬(以 Cr 计)	GB 5009.123-2023(第一法)	mg/kg	≤ 1.0	未检出(定量限:0.03mg/kg)	符合
17	*苯并[a]芘	GB 5009.27-2016	μg/kg	/	未检出(定量限:0.5 μg/kg)	/
18	*磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)	GB 5009.256-2016	g/kg	≤ 5.0	4.92	符合
19	*六六六	GB/T 5009.19-2008(第一法)	mg/kg	≤ 1	未检出(检出限: α - HCH:0.135 μg/kg; β - HCH:0.210 μg/kg; γ - HCH:0.075 μg/kg; δ - HCH:0.284 μg/kg)	符合
20	*滴滴涕	GB/T 5009.19-2008(第一法)	mg/kg	≤ 2	未检出(检出限: p, p' - DDE:0.136 μg/kg; o, p' - DDT:0.029 μg/kg; p, p' - DDD:0.032 μg/kg; p, p' - DDT:0.138 μg/kg)	符合
以下空白						

河南宜测科技有限公司
检验报告

报告编号 (NO.): SW2024071459

第 6 页 共 6 页

附页: 营养成分表 (依据上一页检验结果与 GB 28050-2011 计算得出)

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%
能量	1275 千焦 (kJ)	15%
蛋白质	11.7 克 (g)	20%
脂肪	28.9 克 (g)	48%
碳水化合物	0 克 (g)	0%
钠	744 毫克 (mg)	37%

以下空白