



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L19125



久欣检测
SAFETY TESTING CENTER

检测报告

Test Report



报告编号 Report ID: JXRE20241203433A

样品名称:
Sample Name

辣白菜

委托单位:
Applicant

四川淳于府生物科技有限公司



扫码查询报告

四川久欣检测技术有限公司
Sichuan Jiuxin Testing Technology Co., Ltd
<http://www.jx-test.cn>



报告声明
Report Statement

1. 本报告未加盖“四川久欣检测技术有限公司检验检测专用章”无效。
The report is invalid without the dedicated inspection and testing stamp of Sichuan Jiuxin Testing Co., Ltd.
2. 本报告无主检、审核、批准人签字无效。
The report is invalid without the signature of its chief tester, reviewer and the approver.
3. 本报告涂改或字迹模糊无效。
The report is invalid if being altered or illegible.
4. 未经本机构批准，不得部分复印报告。完整的复印报告未重新加盖本机构检验检测专用章和骑缝章无效。
Don't reproduce the report partially without our approval .The complete reproduced report is invalid without the cover or cross-page seal of the dedicated inspection and testing stamp.
5. 对报告有异议，应在《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》以及《中华人民共和国产品质量法》等法律法规规定的异议期内提出，逾期将不予受理。
Any objections to the report should be raised to the company within the objection period stipulated by laws and regulations. The submission later than the deadline will be unacceptable.
6. 不可重复性或不能进行复测的实验，如微生物和现场监测，不进行复测，委托单位须放弃异议权利。
Experiments that are not repeatable or can not be retested, such as Microbiology Test and In-situ Monitoring, will not repeat. The applicant should give up the right of dissent.
7. 委托单位对样品的代表性和样品信息的真实性负责，本机构不承担任何由此产生的相关责任。
The applicants should bear the associated responsibility arising therefrom for the representativeness of samples and the authenticity of sample information.
8. 对委托检测报告，报告结果仅适用于委托单位提供的样品。
For the entrustment testing, the report results are only applicable to the sample provided by the applicant.
9. “—”表示该项信息未被提供或产品未标示。
“—” refers to no related information was received or marked on the product.

地 址：四川省成都市龙泉驿区车城西一路288号
Address: No.288, Checheng West 1st Road, Chengdu, Sichuan, China
电话Tel: 028-83381166-888(分机)

样品名称 Sample Name	辣白菜	检测类别 Test Type	委托检验
样品来源 Sample Source	送样	样品类别 Sample Category	蔬菜制品
商 标 Trademark	淳于府CHUNYU PALACE	样品等级 Sample Level	—
样品规格 Sample Specification	80g/袋	样品数量 Sample Quantity	12袋
生产日期/批号 Production Date/Batch No.	2024. 12. 30	到样日期 Received Date	2024年12月30日
样品形态 Sample Status	经肉眼观察未见异常	检测日期 Test Period	2024年12月31日至2025年1月14日
环境条件 Test Environment	符合要求	主要仪器 Main Instrument(s)	气相色谱仪等
生产单位信息 Manufacturer Information	四川淳于府生物科技有限公司		
委托单位信息 Applicant Information	四川淳于府生物科技有限公司		
检测项目 Requested Test(s)	详见检测结果页。		
判定依据 Judgment	Q/CYF 0002S-2022。		
结论 Conclusion	经检验，所检项目符合《酱腌菜》（Q/CYF 0002S-2022）规定要求。 		
主 检 人 Chief tested by		审 核 人 Reviewed by	
批准人 (授权签字人) Approved by		签发日期 Issuance Date	2025年2月21日

检测结果

Test Results

报告编号 Report ID: JXRE20241203433A

第 2 页 共 5 页 Page 2 of 5

序号 No.	检测项目 Test Items	检测方法 Method(s)	限量要求 Limit(s)	检测结果 Result(s)	单位 Unit	检出限 LOD	单项评价 Appraisal
1	水分	GB 5009.3-2016 第一法	≤90	82.8	g/100g	—	符合
2	食用盐(以NaCl计)	GB 5009.44-2016 第三法	≤9	3.17	g/100g	0.008% (定量限 (以Cl ⁻ 计))	符合
3	总酸(以乳酸计)	GB 12456-2021 第二法	≤3	0.21	g/100g	—	符合
4	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	GB 5009.33-2016 第二法	≤18	未检出	mg/kg	1mg/kg	符合
5	大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	n=5, c=2, m=10, M=1000	<10	CFU/g	—	符合
				<10			
				<10			
				<10			
				<10			
6	净含量(单件)	JJF 1070-2023 附录F	包装净含量:80g;允许短缺量:4.5g	83.54	g	—	符合
7	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016 第二法	≤1.0	未检出	g/kg	0.005g/kg (定量限)	符合
8	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	≤1.0	未检出	g/kg	0.01g/kg (定量限)	符合
9	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 5009.28-2016 第一法	≤1.0	未检出	g/kg	0.01g/kg (定量限)	符合
10	三氯蔗糖	GB 5009.298-2023 第一法	≤0.25	未检出	g/kg	0.03g/kg (定量限)	符合
11	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	GB 5009.263-2016	≤0.3	未检出	g/kg	0.015g/kg (定量限)	符合
12	安赛蜜	GB 5009.140-2023	≤0.3	未检出	g/kg	0.002g/kg (定量限)	符合

检测结果

Test Results

报告编号Report ID: JXRE20241203433A

第 3 页 共 5 页 Page 3 of 5

序号 No.	检测项目 Test Items	检测方法 Method(s)	限量要求 Limit(s)	检测结果 Result(s)	单位 Unit	检出限 LOD	单项评价 Appraisal	
13	®六六六	GB/T 5009.19-2008 第一法	—	未检出	mg/kg	α-六六六:0.00009 7mg/kg β-六六六:0.00063 4mg/kg γ-六六六:0.00022 6mg/kg δ-六六六:0.00017 9mg/kg	—	
14	®滴滴涕	GB/T 5009.19-2008 第一法	—	未检出	mg/kg	P, P'-滴滴伊:0.00034 5mg/kg P, P'-滴滴涕:0.00046 5mg/kg O, P'-滴滴涕:0.00041 2mg/kg P, P'-滴滴涕:0.00048 1mg/kg	—	
15	标签	基本要求	GB 7718-2011和GB28050-2011	应符合GB 7718-2011和GB 28050-2011的规定	符合	—	—	符合
		标注食品名称	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
		标注配料表	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
		标注配料的定量标示	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
		标注净含量和规格	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合

检 测 结 果

Test Results

报告编号Report ID: JXRE20241203433A

第 4 页 共 5 页 Page 4 of 5

序号 No.	检测项目 Test Items	检测方法 Method(s)	限量要求 Limit(s)	检测结果 Result(s)	单位 Unit	检出限 LOD	单项评价 Appraisal
15	标注生产者/经销商的名称	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	标注生产者/经销商的地址	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	标注生产者/经销商的联系方式	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	标注保质期标示	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	标注贮存条件	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	标注食品生产许可证编号	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	标注产品标准代号	GB 7718-2011	应符合GB 7718-2011的规定	符合	—	—	符合
	营养标签格式	GB 28050-2011	应符合GB 28050-2011标准中第3.5条规定	符合	—	—	符合
	营养标签强制标示内容	GB 28050-2011	应符合GB 28050-2011标准中第4条规定	符合	—	—	符合
	营养成分的表达方式	GB 28050-2011	应符合GB 28050-2011标准中第6条规定	符合	—	—	符合
其他标识	GB 7718-2011和GB28050-2011	应符合相关法律、法规或标准的要求	标注了食用方法；标注了致敏物质提示	—	—	符合	

 有限公司
 章

检测结果

Test Results

报告编号 Report ID: JXRE20241203433A

第 5 页 共 5 页 Page 5 of 5

序号 No.	检测项目 Test Items	检测方法 Method(s)	限量要求 Limit(s)	检测结果 Result(s)	单位 Unit	检出限 LOD	单项评价 Appraisal
备注 Comment	1. 判定依据《酱腌菜》(Q/CYF 0002S-2022) 由委托方提供。 2. 委托方声称, 其产品另具有52g/袋、25g/袋、30g/袋、40g/袋、(40g×5)/袋、50g/袋、(50g×8)/袋、(80g×3)/袋、100g/袋、(100g×3)/袋、(100g×6)/袋、200g/袋、(200g×2)/袋、400g/袋、220g/袋、计量称重的规格。 3. 带 [®] 号的项目为未取得CNAS资质的项目。 4. 标签检测仪是对标签标识的完整性、规范性进行核查, 不包括对标示内容真实性的核实; 不包括对标示内容可能涉及的侵权性质进行核查; 也不包括对外文、少数民族文字以及中外文对应关系的审核。 5. 本报告标签检测结果仅适用于我机构最终接收到的委托方提供的标签版本, 该标签版本已在我机构存档、可提供核实咨询。 6. 该样品标签还未形成实物包装标签, 故此报告内容不涉及GB 7718-2011“4.1.7”条款中关于“生产日期”的规定要求。 7. 该样品标签为电子档模式, 故此报告内容不涉及 GB 7718-2011 “3.7”、“3.9”、“4.1.5.4”条款。 8. 该样品送检标签还未与产品包装物(容器)结合, 故此报告内容不涉及 GB 7718-2011 “3.7”条款。 9. 此报告替代报告JXRE20241203433, 报告JXRE20241203433作废。						

——以下空白 End of Report——

“辣白菜”样品附加检测说明

检验检测专用章

编号:20241203433

第 1 页 共 1 页 Page 1 of 1

序号 No.	检测项目 Test Items	检测方法 Method(s)	限量要求 Limit(s)	检测结果 Result(s)	单位 Unit	检出限 LOD	单项评价 Appraisal
1	感官	色泽	Q/CYF 0002S-2022	具有本品固有的色泽,不得发暗、变褐色	符合	—	符合
		组织形态/性状	Q/CYF 0002S-2022	呈片、条、块、丝、颗粒形状	符合	—	符合
		滋、气味	Q/CYF 0002S-2022	具有本品固有的滋、气味,无异味	符合	—	符合
		杂质	Q/CYF 0002S-2022	无肉眼可见外来杂质	符合	—	符合
备注 Comment	标准要求值由委托方指定,来源于《酱腌菜》(Q/CYF 0002S-2022)。						

—— 结束End ——