



锐德检测  
RID Testing&Certification

签发日期: 2023/08/04  
(Data of Issue)



中国认可  
检测  
TESTING  
CNAS L13350

# 检验报告

## (TEST REPORT)

报告编号

RW201861FAW03748C-1

(Report ID)

样品名称

茅台冰淇淋（酸梅口味）

(Sample Name)

委托单位

天津中街冰点城食品有限公司

(Application Company)

检验类别

委托检验

(Type of Test)



锐德检测技术(天津)有限公司  
RID TESTING & CERTIFICATION(TIANJIN)

## 声 明 Statement

1. 本报告无检验检测专用章和批准人签章无效。

This report is invalid without the special seal of inspection report and signature's approver.

2. 委托单位对报告数据如有异议，请于报告发放之日起十五日内向本单位书面提出复测申请，同时附上报告原件并预付复测费。  
If the applicant has any questions about the results, please provide a written retest application within fifteen days after the reports granted. The original report shall be attached and the retest fee is prepaid in the meantime.

3. 委托单位办理完毕以上手续后，本单位会尽快安排复测。如果复测结果与异议内容相符，本单位将退还委托单位的复测费。  
RID shall arrange the retest as soon as possible after the foregoing procedure has been duly conducted. If the retest result accords with the applicant dissent, RID will refund the retest fees.

4. 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。

Tests that can not be repeated or retested, the recheck shall not be carried out again.

5. 委托单位对样品的代表性和资料的真实性负责，否则本单位不承担任何相关责任。

The applicant should undertake the responsibility for the provided sample's representativeness and document authenticity. Otherwise, RID has no accountability related.

6. 本报告仅对所测样品的测试结果负责，测试数据仅反映对该样品的评价且仅用于委托单位科研、教学或内部质量控制使用，不具有对社会的证明作用，对于测试数据的使用、使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何经济和法律责

任。  
This report is only responsible for the test results of the tested sample. The test data only represents the evaluation of the tested sample and can only be used for researching, teaching or internal quality control by the applicant. RID shall not be responsible for any economical or legal liability generated from direct or indirect usage of the test result.

7. 完成报告后，本单位将按照样品保留期限处理样品。

When the report is completed, RID will dispose samples according to the samples retention period.

8. 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息技术文件等商业秘密履行保密义务。

RID assures objectivity and impartiality of the test, and fulfills the obligation of confidentiality for applicant's commercial information, and technique document.

9. 本报告部分复制、私自转让、盗用、冒用、涂改或以其它任何形式篡改的均属无效，本单位将对上述行为追究其相应的法律责任。

Any unauthorized partially duplicated, piracy, alteration, forgery or falsification of the content is invalid. RID will investigate for their legal liability.

### ▲防伪说明 (Anti-counterfeiting Description):

(1) 报告编号是唯一的：

The test report has a unique ID.

(2) 报告采用特制防伪纸张印制，纸张表面带有“RID”防伪纹路，该防伪纹路不支持复印，即复印不会带有“RID”防伪纹路。

The test report is printed by anti-copying papershowing “RID” security print. Such security print will disappear after copying. Duplicates are not expected to display “RID” security print under any circumstances.

(3) 为了保护地球环境，我公司正在推行检测报告电子化，纸质报告在首页盖有正本或副本章，电子报告无此印章，法律效力相同，非常感谢您的支持。

In order to protect the earth's environment, our company is implementing the electronization of test reports. Paper reports have the original or duplicate seal on the home page, while electronic reports do not have this seal and have the same legal effect. Thank you very much for your support.

锐德检测技术（天津）有限公司

天津市西青经济技术开发区兴华二支路2号厂房C1区

022-58073725

Rid.tj@rid-lab.cn

检验报告  
(Test Report)

报告编号(Report ID): RW201861FAW03748C-1

第1页 共5页 (page 1 of 5)

样品信息	样品名称 (Sample Name)	茅台冰淇淋 (酸梅口味)	样品规格 (Sample Specification)	50克/盒
	样品数量 (Sample Qty.)	15盒	商标 (Trade Mark)	/
	样品状态 (Sample Status)	固态	样品等级 (Sample Grade)	/
	生产日期或批号 (Produced Date or Lot No.)	2023-07-24		
单位信息	委托单位 (Application Company)	天津中街冰点城食品有限公司		
	委托地址 (Application Address)	天津市静海经济开发区银海道12号		
	生产单位 (Manufacturer)	天津中街冰点城食品有限公司		
	生产单位地址 (Manufacturer Address)	天津市静海经济开发区银海道12号		
测试信息	到样日期 (Received Date)	2023/07/28	检验日期 (Test Date)	2023/07/28-2023/08/03
	检验项目 (Test Items)	感官、非脂乳固体、总固形物、脂肪、蛋白质等20项		
	结论 (Conclusion)	经检验, 该样品所检项[序号(1-13)]目符合GB/T 31114-2014、GB 2759-2015、GB 2762-2022、GB 29921-2021、《中华人民共和国卫生部 中华人民共和国工业和信息化部 中华人民共和国农业部 国家工商行政管理总局 国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号》、《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第70号)标准要求。		
	备注 (Note)	样品类型: 组合型半乳脂冰淇淋 (14-20) 项目只出实测值, 不作判定。		
	编制人(Edited by):	贾其林		
	审核人(Reviewed by):	俞涵		
	批准人(Approved by):	陈倩娟		
	签发日期(Date of Issue):	2023.08.04		

## 检验报告

(Test Report)

报告编号(Report ID): RW201861FAW03748C-1

第2页 共5页 (page 2 of 5)

序号 No.	检验项目 Testing Item	单位 Unit	检测方法 Test method	检验结果 Test Result	技术要求 Requirements	单项判定 Conclusion
★1	感官	/	GB/T 31114-2014 8.1	色泽: 主体色泽均匀, 具有产品应有的色泽。 滋味、气味(组合半乳型): 柔和淡乳香味, 无异味。 形态: 形态完整, 大小一致, 不变形, 不软塌, 不收缩。 杂质: 无正常视力可见外来杂质。 组织: 细腻润滑, 无气孔, 具有该品种应有的组织特征。	色泽: 主体色泽均匀, 具有品种应有的色泽。 形态: 形态完整, 大小一致, 不变形, 不软塌, 不收缩。 组织: 细腻滑润, 无气孔, 具有该品种应有的组织特征。 滋味气味: 柔和淡乳香味, 无异味。 杂质: 无正常视力可见外来杂质。	符合
★2	非脂乳固体	g/100g	GB/T 31114-2014	6.98	≥6.0	符合
★3	总固形物	g/100g	GB/T 31321-2014 3	31.6	≥30.0	符合
★4	脂肪	g/100g	GB/T 31321-2014 5	8.4 (仅测试主体成分)	≥5.0	符合
5	蛋白质	g/100g	GB/T 31321-2014 7 GB 5009.5-2016 第一法	2.81 (仅测试主体成分)	≥2.2	符合
★6	铅(以Pb计)	mg/kg	GB 5009.12-2017 第一法	ND (<0.04)	≤0.3	符合
★7	三聚氰胺	mg/kg	GB/T 22388-2008 第二法	ND (<0.01)	≤2.5	符合
★8	菌落总数	CFU/g	GB 4789.2-2022	样品1: $1.0 \times 10^2$ 样品2: 30 样品3: 50 样品4: 45 样品5: 30	n=5 c=2 $m=2.5 \times 10^4$ M=10 <sup>5</sup>	符合

## 检验报告

(Test Report)

报告编号(Report ID): RW201861FAW03748C-1

第3页 共5页 (page 3 of 5)

序号 No.	检验项目 Testing Item	单位 Unit	检测方法 Test method	检验结果 Test Result	技术要求 Requirements	单项判定 Conclusion
9	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法	样品1: <10 样品2: <10 样品3: <10 样品4: <10 样品5: <10	n=5 c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	符合
10	金黄色葡萄球菌	CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法	样品1: <10 样品2: <10 样品3: <10 样品4: <10 样品5: <10	n=5 c=1 m=100 M=1000	符合
11	沙门氏菌	/25g	GB 4789.4-2016	样品1: 未检出 样品2: 未检出 样品3: 未检出 样品4: 未检出 样品5: 未检出	n=5 c=0 m=0	符合
★12	单核细胞增生李斯特氏菌	/25g	GB 4789.30-2016 第一法	样品1: 未检出 样品2: 未检出 样品3: 未检出 样品4: 未检出 样品5: 未检出	n=5 c=0 m=0	符合
★13	净含量	g	JJF 1070-2005 附录C	52.0	≥45.5 (标示值: 50)	符合
14	水分	g/100g	GB 5009.3-2016 第一法	64.5	/	/
15	灰分	g/100g	GB 5009.4-2016 第一法	0.62	/	/
16	蛋白质	g/100g	GB 5009.5-2016 第一法	2.82 (整体测试)	/	/
★17	脂肪	g/100g	GB 5009.6-2016 第三法	15.0 (整体测试)	/	/
★18	能量	kJ/100g	GB/Z 21922-2008 2.2.3	893	/	/
★19	碳水化合物	g/100g	GB 28050-2011 GB/Z 21922-2008 2.2.8	17.1	/	/

## 检验报告 (Test Report)

报告编号(Report ID): RW201861FAW03748C-1

第4页 共5页 ( page 4 of 5)

序号 No.	检验项目 Testing Item	单位 Unit	检测方法 Test method	检验结果 Test Result	技术要求 Requirements	单项判定 Conclusion
★20	钠	mg/100g	GB 5009.268-2016 第一法	44.1	/	/

备注: 1. “ND”为小于该方法最小检出浓度,代表“未检出”。

2. 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的限量值;

M: 微生物指标的最高安全限量值。

3. 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。

4. 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。

5. 带★项目为非CNAS认可范围内。

6. 营养标签制作提示: 本页检测结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示。有关样品产品外包装标签的“营养成分表”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等,请委托单位制作前按照国家标准和规范要求审慎确认,本检测单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。

以下空白  
(Blank Below)

## 检验报告 (Test Report)

报告编号(Report ID): RW201861FAW03748C-1

第5页 共5页 ( page 5 of 5)

### 营养成分表

项目	每100g	营养素参考值%
能量	893kJ	11%
蛋白质	2.8g	5%
脂肪	15.0g	25%
碳水化合物	17.1g	6%
钠	44mg	2%