

检测报告

样品名称： 香菇脆（香辣味）

委托单位： 湖北郢康食品有限公司

检测类型： 委托检验

安徽省中鼎检测技术有限公司
Anhui Consumer Testing Technology Co., Ltd.

检验检测专用章



样品信息(以下样品信息由客户提供及确认)			
样品名称	香菇脆(香辣味)	商标	/
样品规格	65g	样品数量	12罐
样品等级/类别	/	生产日期/批号	20220112
生产单位	湖北郟康食品有限公司	供应商	/
生产单位地址	湖北省十堰市郟阳区谭家湾镇食用菌循环经济产业园		
客户信息			
委托单位	湖北郟康食品有限公司		
委托单位地址	湖北省十堰市郟阳区谭家湾镇食用菌循环经济产业园		
检测信息			
收样/抽样日期	2022年01月13日	收样状态	包装完好
完成日期	2022年01月21日	检测环境	符合要求
检验结论			
该样品经检验,所检项目符合JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》以及QB/T 2076-1995《水果、蔬菜脆片》的要求。			
		签发日期: 2022年01月21日 	
备注			
/			
编制:	孙波	审核:	曹军
批准:	尹雁飞		
			授权签字人

编号	检验项目	检验方法	检测结果	标准要求	单位	单项判定
1	色泽	QB/T 2076-1995 4.1	具有与其原料相应的色泽	各种水果、蔬菜脆片应具有与其原料相应的色泽	/	合格
2	滋味和口感	QB/T 2076-1995 4.1	具有该品种特有的滋味, 脂香、清香纯正, 口感酥脆	具有该品种特有的滋味, 脂香、清香纯正, 口感酥脆	/	合格
3	形态	QB/T 2076-1995 4.1	具有该品种应有的整形, 同一品种的产品厚薄基本均匀, 且基本无碎屑	块状、片状、条状或该品种应有的整形, 各种形态应基本完好, 同一品种的产品厚薄基本均匀, 且基本无碎屑	/	合格
4	杂质	QB/T 2076-1995 4.1	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	/	合格
5	净含量	JJF 1070-2005 附录C	66.5	≥60.5	g	合格
6	水分	GB 5009.3-2016 第一法	1.86	≤5.0	%	合格
7	过氧化值 (以脂肪计)	GB 5009.227-2016	6.8	≤20.0	meq/kg	合格
8	大肠菌群	GB/T 4789.3-2003	<30	≤30	个/100g	合格
9	志贺氏菌	GB 4789.5-2012	未检出	不得检出	/25g	合格
10	细菌总数	GB 4789.2-2016	280	≤1000	个/g	合格
11	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第二法	①<10 ②<10 ③<10 ④<10 ⑤<10	n=5 c=1 m=100 M=1000	CFU/g	合格
12	营养成分4+1	结果见营养成分附表				
备注	/					

此报告是本公司遵循印刷在背面的服务通用条款所出具, 可在<http://www.cttlab.com>查询。样品由委托方提供, 我司不对样品标识信息的真实性负责; 产品是否符合法律法规规定, 以相关行政机构的判定为准; 除非另有说明, 结果仅适用于收到的样品。本报告未经书面许可, 不可部分复制。对本检测报告若有异议, 请于收到报告之日起十五日内向我司提出, 逾期不予受理。报告中带“N”标识的检测项目是未通过CNAS认可。



营养成分附表:

编号	检验项目	检验方法	结果	单位	营养素参考值%
1	能量	GB/Z 21922-2008	1911	kJ/100g	23%
2	蛋白质	GB 5009.5-2016 第一法	12.8	g/100g	21%
3	脂肪	GB 5009.6-2016 第二法	15.4	g/100g	26%
4	碳水化合物	GB/Z 21922-2008 2.2.8	66.1	g/100g	22%
5	钠	GB 5009.91-2017 第一法	847	mg/100g	42%

1. 水分实测值为: 1.86g/100g; 灰分实测值为: 3.8g/100g。
2. 碳水化合物=100-水分-灰分-脂肪-蛋白质。

报告完

有限公司章

