

# 检 验 报 告

报告编号: FQI06065904330

样 品 名 称 : 8g连体包 调味汁+青芥辣

委 托 单 位 : 大连金达调味品有限公司

检 验 类 型 : 委托检验

青岛中一监测有限公司



扫码预览报告





青岛中一监测有限公司  
检 验 报 告

报告编号: FQI06065904330

第 1 页, 共 3 页

样品名称	8g 连体包 调味汁+青芥辣	样品编号	F1061104330
生产日期	/	批号	/
样品规格	/	商标	/
等级	/	贮存条件	常温
样品数量	800g	样品状态	固液共存
委托单位	大连金达调味品有限公司		
委托单位地址	辽宁省大连高新技术产业园区凌水街道庙岭村 200 号		
收样日期	2024.06.07	检测周期	2024.06.14~2024.07.04
检测项目	详见下页		
判定依据	GB 31644-2018、GB 2762-2022、GB 29921-2021、Q/DJD 0001S-2022		
检验结论	经检验, 该样品所检项目符合 GB 31644-2018、GB 2762-2022、GB 29921-2021、Q/DJD 0001S-2022 的要求。		
备注	/		



编制:

邵冰

审核:

曹广英

批准:

刘英学



# 青岛中一监测有限公司 检 验 报 告

报告编号: FQI06065904330

第 2 页, 共 3 页

调味汁:

序号	检测项目		检测方法	单位	标准指标	检测结果	单项判定
1	感官	色泽	GB 31644-2018	/	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	符合
		滋味、气味			具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
		状态			具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	
2	铅(以 Pb 计)		GB 5009.12-2023 第二法	mg/kg	≤1.0	未检出 ( $<0.05$ )	符合
3	无机砷		GB 5009.11-2014 第一篇 第二法	mg/kg	≤0.1	未检出 ( $<0.040$ )	符合
4	沙门氏菌		GB 4789.4-2016	/25g	n=5 c=0 m=0	未检出 未检出 未检出 未检出	符合
5	金黄色葡萄球菌		GB 4789.10-2016 第二法	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10 <10 <10 <10 <10	符合
以下空白							

备注: 无机砷项目依据 GB 2762-2022 关于无机砷限量要求说明复合调味料可先测总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测无机砷; 此项目中为总砷的检测方法与检测结果。



# 青岛中一监测有限公司 检 验 报 告

报告编号: FQI06065904330

第 3 页, 共 3 页

青芥辣:

序号	检测项目	检测方法	单位	标准指标	检测结果	单项判定
1	水分	GB 5009.3-2016	%	≤36.0	32.3	符合
2	氯化物(以 NaCl 计)	GB 5009.44-2016	%	≤9.5	8.50	符合
3	酸价(以脂肪计)	GB 5009.229-2016 第二法	mg/g	≤3.0	0.65	符合
4	过氧化值 (以脂肪计)	GB 5009.227-2023 第一法	g/100g	≤0.25	0.0089	符合
5	总砷 (以 As 计)	GB 5009.11-2014 第一篇 第二法	mg/kg	≤0.5	未检出 (<0.040)	符合
6	铅(以 Pb 计)	GB 5009.12-2023 第二法	mg/kg	≤0.9	未检出 (<0.05)	符合
7	菌落总数	GB 4789.2-2022	CFU/g	≤10000	90	符合
8	大肠菌群*	GB 4789.3-2003	MPN/100g	≤30	<30	符合
9	沙门氏菌	GB 4789.4-2016	/25g	n=5 c=0 m=0	未检出 未检出 未检出 未检出 未检出	符合
10	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第一法	CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000	<10 <10 <10 <10 <10	符合
以下空白						

\*\*\*报告结束\*\*\*

## 声明:

1. 报告无“检验检测专用章”或检验单位公章无效。
2. 检验报告未经本公司书面批准不得复制 (全文复制除外), 复制报告未重新加盖“检验检测专用章”或检验单位公章无效。
3. 报告无编制、审核、批准人签字无效。
4. 报告涂改无效。
5. 对检验报告若有异议, 应于收到报告之日起七个工作日内对保质期内样品向检验单位提出, 逾期不予受理。
6. 检验结果仅对本批次送检产品负责。未经本公司同意, 委托人不得擅自使用检验结果进行宣传。
7. 对于送检样品, 样品信息由委托方声称, 本公司不对其真实性负责。
8. 除对上述测试本身的技术适当性和专业性在测试费用所涵盖范围和金额内承担义务和责任 (若有), 本公司不承担亦不接受任何其他义务或责任。
9. \*表示该项目不在 CNAS 的认可范围内。





青芥辣：

序号	检测项目		检测方法	单位	标准指标	检测结果	单项判定
1	感官	色泽	Q/DJD 0001S-2022	/	深绿色至浅绿色或黄色，色泽均匀	浅绿色，色泽均匀	符合
		气味			具有青草的芳香味，辛辣味，无异味	具有青草的芳香味，辛辣味，无异味	
		组织形态			半固体膏状，因配方差异或有原料颗粒、纤维	半固体膏状，有原料颗粒、纤维	
		滋味			辛辣味，冲味，无异味	辛辣味，冲味，无异味	
		杂质			无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	
2	辣度（以异硫氰酸烯丙酯计）		Q/DJD 0001S-2022 附录 B	%	≥0.25	0.29	符合
以下空白							

