



中检华日
CCIC-Fairreach



检 验 报 告

报告编号: FRK202009103

样品名称: 孜然羊肉

委 托 方: 厦门如意三煲食品有限公司

报告日期: 2020-06-22

福建中检华日食品安全检测有限公司





检验报告

报告编号: FRK202009103

第1页 共2页

委托方: 厦门如意三煲食品有限公司

样品来源: *****

样品名称: 孜然羊肉

样品标记: 2020.6.10

样品状态: 标识完好, 袋装冷冻

样品数量: 10包/约2750克

到样日期: 2020-06-13

检验日期: 2020-06-13 至 2020-06-22

检验依据: SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》

检验结果: 详见附页

检验结论: 1.总汞因SB/T 10379-2012 (菜肴制品、生制品) 标准未作要求故不作符合性评价;
2.其余项目符合SB/T 10379-2012 (菜肴制品、生制品) 标准指标要求。

授权签字人: 连文浩

签发日期: 2020-06-22



声明:

- 1.检验报告涂改无效; 无授权签字人签字无效; 检验报告未加盖本公司"检验检测专用章"和骑缝章 (一页以上) 无效。
- 2.检验报告复印件如未重新加盖本公司"检验检测专用章"和骑缝章 (一页以上), 本公司不对其真实性和有效性负责。
- 3.样品、样品名称、样品标记及样品来源等系委托方自行声明。除非另有说明, 本检验报告仅对所检样品负责。未经本公司同意, 委托方不得擅自使用检验结果进行不当宣传。对检验报告若有异议, 请在收到报告之日起十五日 (以邮戳为准) 内向本公司提出。
- 4.判定依据由委托方指定, 判定结果仅对来样负责。检验结果使用、使用所产生的直接或间接损失, 检验单位不承担任何责任。



检验报告

报告编号: FRK202009103

第2页 共2页

检验结果:

序号	检验项目		单位	检验结果	标准指标	单项判定	检验方法
1	感官	色泽	—	具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	符合	SB/T 10379-2012
		组织结构		符合该类产品的组织要求	符合该类产品的组织要求		
		杂质		无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质		
		滋气味		具有该产品特有的滋气味	具有该产品特有的滋气味		
		形态		具有该产品应有的形态	具有该产品应有的形态		
2	总砷 (以As计)		mg/kg	<0.04	≤0.5	符合	GB 5009.11-2014 (第一篇 第二法)
3	总汞 (以Hg计)		mg/kg	<0.05	—	—	GB 5009.17-2014 (第一篇 第一法)
4	镉 (以Cd计)		mg/kg	<0.02	≤0.1	符合	GB 5009.15-2014
5	铬 (以Cr计)		mg/kg	<0.1	≤1.0	符合	GB 5009.123-2014
6	过氧化值 (以脂肪计)		g/100g	0.022	≤0.25	符合	GB 5009.227-2016 (第一法)
7	沙门氏菌		/25g, 5个检样	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	0 (n=5, c=0)	符合	GB 4789.4-2016
8	金黄色葡萄球菌 (平板计数法)		CFU/g, 5个检样	<10, <10, <10, <10, <10	m=1000, M=10000 (n=5, c=1)	符合	GB 4789.10-2016 (第二法)
9	铅 (以Pb计)		mg/kg	<0.05	≤0.5	符合	GB 5009.12-2017 (第二法)

注1: m表示微生物指标可接受水平的限量值, M表示微生物指标的最高安全限量值, n表示同一批次产品应采集的样品件数, c表示最大可允许超出m值的样品数
注2: 单项判定根据检验结果做出符合性评价, 未考虑不确定度影响。

本报告结束