



240000269800

检验报告

Test Report



报告编号: 202461691

样品名称: 5系嫩滑牛肉

委托单位: 四川龙厨优选农业发展有限公司

检验类别: 委托检验

四川省轻工业研究设计院有限公司
国家轻工业食品质量监督检测成都站

SICHUAN LIGHT INDUSTRY RESEARCH AND DESIGN INSTITUTE CO., LTD
NATIONAL LIGHT INDUSTRY FOOD QUALITY INSPECTION OF CHENGDU STATION

2024年09月10日

样品名称	5 系嫩滑牛肉	型号规格等级	150g/袋，速冻菜肴制品(生制品非即食)
生产日期/批号	/	商 标	龙厨
收样状态	完好	检验类别	委托检验
委托单位	名称	四川龙厨优选农业发展有限公司	邮 编 /
	地址	四川省眉山经济开发区东区顺江大道南段 38 号	电 话 /
标称生产单位	名称	四川龙厨优选农业发展有限公司	
	地址	四川省眉山经济开发区东区顺江大道南段 38 号	
收样日期	2024-09-02	联 系 人	/
来样方式	委托送样	检验样品数量	8 袋
检验日期	2024-09-02 至 2024-09-10		
判定依据	SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》		
检验项目	见检测结果		
检验依据	见检测结果		
检验结论	该产品经检验，所检指标符合 SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中所规定的技术要求。  (检验检测专用章) 签发日期：2024 年 09 月 10 日  (检验检测专用章)		
备 注	委托单位声称 5 系嫩滑牛肉还具有 100g/袋，150g/袋，180g/袋，200g/袋，225g/袋，250g/袋，500g/袋，800g/袋，1kg/袋，2kg/袋规格的产品		

批准：

刘宏

审核：

田航

主检：

潘毅

序号	检验项目	检测方法	标准要求	检验结果	单项结论
1	感官	SB/T 10379-2012	符合产品标准要求	具有产品应有的色泽；应有的形态；符合产品的组织要求；具有产品特有的滋气味；无正常视力可见外来杂质。	合格
2	单件商品允许短缺量 (g)	JJF 1070-2005	≤6.8	0	合格
3	过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	GB 5009.227-2023	/	未提出脂肪	/
4	总砷（以 As 计）(mg/kg)	GB 5009.11-2024	≤0.5	0.00295	合格
5	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	GB 5009.12-2023 第二法	≤0.3	0.100	合格
6	镉（以 Cd 计）(mg/kg)	GB 5009.15-2023	≤0.1	未检出（检出限：0.002mg/kg）	合格
7	铬（以 Cr 计）(mg/kg)	GB 5009.123-2023	≤1.0	0.0859	合格
8	N-二甲基亚硝胺（μg/kg）	GB 5009.26-2023	≤3.0	未检出（检出限：0.15 μg/kg）	合格
9	沙门氏菌（n=5） (/25g)	GB 4789.4-2024	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/
10	金黄色葡萄球菌 （n=5）(CFU/g)	GB 4789.10-2016 第二法	/	<10/<10/<10/<10/<10	/
以下空白					

附注：1、标准值为“/”的检验项目，不参与检验结论判定。

说明

- 1.本报告无批准人签字、检验检测专用章及报告骑缝章无效。
- 2.本报告涂改或部分复制无效，复制的报告未重新加盖检验检测专用章及报告骑缝章无效。
- 3.样品、样品信息、客户信息由委托单位提供及确认，本单位不承担证实委托单位提供信息的准确性、适当性、真实性和（或）完整性责任。
- 4.当本单位不负责抽样（样品由委托单位提供）时，委托检验报告出具的结论和数据仅适用于委托单位提供的样品。
- 5.本报告的检测方法和判定依据由委托单位指定和确认。
- 6.对检测结果如有异议，请于收到之日起七个工作日内以书面形式提出，逾期不予受理。
- 7.实验室地址：成都市金牛区白马寺街19号国家轻工业食品质量监督检测成都站。

报告结束

报告编号: 202461691

第 3 页 共 3 页

地址: 中国. 四川. 成都市白马寺街 19 号 (邮编: 610081)

电话及传真: 028-83194467、83186328、83419835

电子信箱: foodtest_SC@163.com

网站: <http://www.sclii.com>

