



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0160

检验检测报告

Inspection and Testing Report

报告编号: NZJ(2021)SP01-12720Z



产品名称

Product

山核桃瓜子

受检单位

Organization to be

Inspected

生产单位

Manufacturer

洽洽食品股份有限公司

委托单位

Consignor

洽洽食品股份有限公司

检验检测类别

Classification of Test

委托检验



南京市产品质量监督检验院

Nanjing Institute of Product Quality Inspection

南京市产品质量监督检验院
Nanjing Institute of Supervision & Testing on Product Quality
检验检测报告
Inspection and Testing Report

报告编号: NZJ(2021)SP01-12720Z

共4页第1页 Page No:4-1

样品名称 Sample Name	山核桃瓜子				
规格型号 Specifications	108g/袋	商标 Trademark	---		
生产日期\批号 Producing Date/Batch No.	2021.7.1	样品等级 Grade	---		
抽样地点 Sampling Location	---	样品来源\状态 Sample from\ Description	送样\符合检验要求		
委托单位\地址\电话 Applicant/Add/Tel.	洽洽食品股份有限公司		合肥市经济技术开发区莲花路1307号		18225894266
受检单位\地址\电话 Unit being tested/Add/Tel.	---		---		---
生产单位\地址\电话 Manufacturer/Add/Tel.	洽洽食品股份有限公司		合肥市经济技术开发区莲花路1307号		18225894266
任务来源 Task Source	委托				
抽样日期 Sampling Date	---	抽样人员 Sampling Staff	---	抽样基数 Sampling Amount	---
样品数量 Sample Quantity	15袋	检查封样人员 Checking and Sealing Staff	---	样品到达日期 Samples Arrival Date	2021-07-07
	其中备样: ---		---		
抽样单\委托书编号 Sampling/Applicant No.	2128714	封样状态 Sealing State	---	检验日期 Test Date	2021-07-07~2021-07-21
检验检测项目 Test items	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),糖精钠(以糖精计),安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)等30项				
检验检测结论 Test Conclusion	样品经检验,所检项目符合GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和SB/T 10553-2009《熟制葵花籽和仁》标准规定的烘炒葵花籽的要求。 本检验报告仅对来样负责。				
备注 Remarks	委托协议书上注明同批次样品其他规格: 10g、12g、18g、20g、30g、36g、45g、48g、50g、58g、60g、80g、85g、88g、90g、95g、98g、100g、105g、110g、111g、115g、118g、120g、128g、130g、138g、200g、240g、520g、150g、160g、168g、180g、188g、198g、200g、208g、210g、220g、230g、250g、258g、260g、268g、300g、308g、350g、360g、408g、500g、600g、1kg、2kg、2.5kg、3kg、5kg、6kg、7.5kg、10kg、12kg、15kg、20kg、30kg、散称。产品标签检验不包括内容真实性的核实。 本次检验检测工作开展地点为江苏省南京市建邺区嘉陵江东街3号。				
编制: Personal	隆林为		审核: Inspector	张晓娟	
签发日期: Signature Date	2021年7月26日				

南京市产品质量监督检验院
Nanjing Institute of Supervision & Testing on Product Quality

检验检测报告
Inspection and Testing Report

报告编号: NZJ(2021)SP01-12720Z

共4页第2页 Page No:4-2

序号	检验检测项目	技术要求	单位	实测结果	单项评定	检验检测依据	备注	
1	感官指标	外观	片粒整齐, 大小均匀, 子粒饱满, 其中虫蚀粒应 \leq 1.5%。	---	符合要求, 虫蚀粒0.6%	合格	SB/T 10553-2009	---
		色泽	色泽均匀, 具有该产品应有之色泽, 瓜子仁呈芽黄色, 芽黄粒 \geq 70%。	---	符合要求, 芽黄粒98%	合格	SB/T 10553-2009	---
		口味	香而酥脆可口, 不粘牙, 香味、滋味与气味纯正, 无异味, 按不同配料应具有各自的特色风味。	---	符合要求	合格	SB/T 10553-2009	---
		杂质	正常视力无可见外来杂质。	---	符合要求	合格	SB/T 10553-2009	---
2	理化指标	净含量	\geq 108	g/袋	112	合格	JJF 1070-2005	---
		霉变粒	\leq 2.0	%	0	合格	GB 19300-2014	---
		酸价(以脂肪计)(KOH)	\leq 3	mg/g	0.66	合格	GB 5009.229-2016	---
		过氧化值(以脂肪计)	\leq 0.80	g/100g	0.022	合格	GB 5009.227-2016	---
		特丁基对苯二酚(TBHQ)	\leq 0.2	g/kg	未检出(定量限: 20mg/kg)	合格	GB 5009.32-2016	---
		糖精钠(以糖精计)	\leq 1.2	g/kg	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016	---
	安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)	\leq 3.0	g/kg	0.629	合格	SN/T 3538-2013	---	



南京市产品质量监督检验院
Nanjing Institute of Supervision & Testing on Product Quality

检验检测报告
Inspection and Testing Report

报告编号: NZJ(2021)SP01-12720Z

共4页第3页 Page No:4-3

序号	检验检测项目	技术要求	单位	实测结果	单项评定	检验检测依据	备注	
2	理化指标	三氯蔗糖	≤1.0	g/kg	未检出(定量限: 0.0075g/kg)	合格	GB 22255-2014	---
		水分	≤8	g/100g	2.14	合格	GB 5009.3-2016	---
		铅(以Pb计)	≤0.2	mg/kg	0.0598	合格	GB 5009.12-2017	---
		黄曲霉毒素B ₁	≤5.0	μg/kg	未检出(定量限: 3μg/kg)	合格	GB 5009.22-2016	---
		甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	≤6.0	g/kg	2.01	合格	GB 5009.97-2016	---
3	微生物指标	大肠菌群	n 5, c 2, m 10, M 10 ²	CFU/g	<10, < 10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.3 - 2016	---
		霉菌	≤25	CFU/g	<10	合格	GB 4789.15- 2016	---
4	食品标签	食品名称	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		净含量	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		配料表	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		厂名/厂址	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		生产日期	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		保质期	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		标准代号	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		贮存条件	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---
		联系方式	应标明	---	已标明	合格	GB 7718-2011	---



南京市产品质量监督检验院
Nanjing Institute of Supervision & Testing on Product Quality

检验检测报告
Inspection and Testing Report

报告编号: NZJ(2021)SP01-12720Z

共4页第4页 Page No:4-4

序号	检验检测项目	技术要求	单位	实测结果	单项评定	检验检测依据	备注
4	食品生产许可证 编号	应标明	——	已标明	合格	GB 7718-2011	——
	营养成分标注	应标明	——	已标明	合格	GB 7718-2011	——
	食品添加剂标注 (安赛蜜、甜蜜素)	应标明	——	已标明	合格	GB 7718-2011	——
备注: ——							

以下空白

小份