

编号: H15-000230

检验报告

检验类别: 生产许可证抽样检验

受检单位		广西恒得润生物科技有限公司	
任务来源		南宁市食品药品监督管理局	
委托单位	名称	_____	样品名称 辣椒油
	地址	_____	型号规格 _____
	_____	_____	商标 _____
	邮政编码	_____	等级 _____
生产单位	广西恒得润生物科技有限公司	原编号	_____
		生产日期	2015-01-14
抽样地点	_____	抽样方式	_____
		抽样基数	230袋
抽样者	南宁市良庆区食品药品监督管理局 雷金呈 区晚乐	抽样数量	6袋×2
		抽样日期	2015-01-15
送样者	黄友雪	样品状况	塑料袋装, 封条完好, 满足检验要求。
收样日期	2015-01-16		
样品数量	6袋×2		
检验依据	NY/T 2111-2011《绿色食品 调味油》、GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、国家质检总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》		
检验结论	<p>该批产品本次抽样检验所检项目符合NY/T 2111-2011、GB 2760-2011、国家质检总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》、GB 7718-2011要求。</p> <p>综合结论: 经检验, 符合发证条件。</p> <p style="text-align: center;">检验专用章</p> <p>签发日期: 2015年02月04日</p>		
备注	_____		

批准: 温福

审核: 王永河

编制: 张卫东

检验报告

编号: H15-000230

序号	检验项目	技术要求		判定
		香辛料调味油		
1	感官 色泽 透明度 滋味、气味	具有该产品固有的色泽。 澄清透明。 具有该产品正常的滋味和气味, 无焦臭、酸败味及其他异味。	具有该产品固有的色泽。 澄清透明。 具有该产品正常的滋味和气味, 无焦臭、酸败味及其他异味。	合格
2	单件净含量偏差 %	允许短缺量4.5	+1.8 +1.9	合格
3	水分及挥发物 %	≤0.80	0.07	合格
4	酸值(以KOH计) mg/g	≤3.0	1.7	合格
5	过氧化值 mmol/kg	≤7.5	2.2	合格
6	不溶性杂质 %	≤0.05	0.01	合格
7	溶剂残留 mg/kg	不得检出(<10)	未检出	合格
8	总砷(以As计) mg/kg	≤0.1	未检出	合格
9	铅(Pb) mg/kg	≤0.1	0.02	合格
10	黄曲霉毒素B ₁ μg/kg	≤10	未检出	合格
11	苯并[a]芘 μg/kg	≤5	1	合格
12	特丁基对苯二酚(TBHQ) mg/kg	≤100	未检出	合格
13	丁基羟基茴香醚(BHA) mg/kg	≤150	未检出	合格
14	二丁基羟基甲苯(BHT) mg/kg	≤50	未检出	合格
15	TBHQ、BHA和BHT中任何两种混合使用的总量 mg/kg	≤150	未检出	合格
16	苏丹红(I-IV) μg/kg	不得检出(<10)	未检出	合格
17	山梨酸 g/kg	≤1.0	未检出	合格
18	苯甲酸 g/kg	≤1.0	未检出	合格
19	糖精钠 g/kg	≤0.15	未检出	合格
20	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) g/kg	≤0.5	未检出	合格

项目方法检出限: 总砷0.01mg/kg; 铅0.005mg/kg; 黄曲霉毒素B₁0.01 μg/kg; 苯并[a]芘0.1 μg/kg; 特丁基对苯二酚(TBHQ)5mg/kg; 丁基羟基茴香醚(BHA) 2mg/kg; 二丁基羟基甲苯(BHT) 2mg/kg; 苏丹红(I、II、III、IV)10 μg/kg; 山梨酸1.2mg/kg; 苯甲酸1.8mg/kg; 糖精钠3.0mg/kg; 安赛蜜4mg/kg。