



211500342165

正本



润达检测

Rundor Testing

NO. RD2508C40136

# 检验检测报告

产品名称：红油鸡块

委托单位：四川爱吃兔食品有限公司

检验类别：委托检验

山东润达检测技术有限公司



# 注 意 事 项

1. 本公司承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、批准人签字或等效电子签名无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品、兽药七个工作日内，食用农产品、动物尿液、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时间内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本公司及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检验检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本公司保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 若产品检测标签，本公司仅对该标签形式符合性进行核查，不对内容真实性负责，不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。
12. 根据GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。
13. 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责任。

## \* 声 明

- (1) 报告编号、二维码是唯一的，无二维码不是本公司报告；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本公司的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本公司授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本公司将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本公司有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本公司保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息，技术文件等商业秘密履行保密义务。

电话：0536-8355 777  
邮箱：[rundor@163.com](mailto:rundor@163.com)

山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊市高新二路36号生物医药产业园D座


传真：0536-8355 777  
邮编：261000



# 检验检测报告

NQ.RD2508C40136

共 3 页 第 1 页

产品名称	红油鸡块	型号规格	/
委托单位	四川爱吃兔食品有限公司	商标	爱吃兔/缺牙巴兔/ 巴红兔
委托单位地址	/	检验类别	委托检验
(标示)生产者	四川爱吃兔食品有限公司	产品等级/类型	酱卤畜肉类
样品数量	1.5kg (6袋)	生产日期	2025-07-27
送样者	/	样品到达日期	2025-08-04
样品特性状态	包装完好	样品编号	RD2508C40136
检测日期	2025-08-04至2025-08-09	检测环境条件	符合标准要求
判定依据	GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函〔2011〕1号《关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）〉的通知》		
检验检测项目	感官-外观等33项		
检验检测结论	样品经检验，所检项目符合GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函〔2011〕1号《关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）〉的通知》标准要求。  批准日期：2025年08月09日		
备注	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，仅包含本报告中检测的，且标准中允许使用的防腐剂。		

编制：

施雯轩

审核：

于心简

批准：

殷桂芳



# 检验检测报告附页

NQ.RD2508C40136

共 3 页 第 2 页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	感官-外观	GB/T 23586-2022	/	具有产品固有的外观	具有该产品固有的外观	符合
2	感官-色泽	GB/T 23586-2022	/	具有产品固有的色泽	具有该产品固有的色泽	符合
3	感官-组织状态	GB/T 23586-2022	/	具有产品应有的组织形态	具有该产品应有的组织形态	符合
4	感官-风味	GB/T 23586-2022	/	具有产品应有的滋味、气味，无异味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	符合
5	感官-杂质	GB/T 23586-2022	/	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	符合
6	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2023(第二法)	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限:0.05mg/kg)	符合
7	镉(以Cd计)	GB 5009.15-2023(第二法)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限:0.005mg/kg)	符合
8	铬(以Cr计)	GB 5009.123-2023(第二法)	mg/kg	≤1.0	未检出 (定量限:0.2mg/kg)	符合
9	总砷(以As计)	GB 5009.11-2024(第一篇第二法)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限:0.005mg/kg)	符合
10	N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26-2023(第一法)	μg/kg	≤3.0	未检出 (定量限:1.00 μg/kg)	符合
11	菌落总数	GB 4789.2-2022	CFU/g	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	<10; <10; <10; <10; <10	符合
12	大肠菌群	GB 4789.3-2016(第二法)	CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>	<10; <10; <10; <10; <10	符合
13	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
14	沙门氏菌	GB 4789.4-2024	/25g	n=5, c=0, m=0	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	符合
15	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.30-2016(第一法)	/25g	n=5, c=0, m=0	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	符合
16	山梨酸及其钾盐(包括山梨酸, 山梨酸钾)(以山梨酸计)	GB 5009.28-2016(第一法)	g/kg	≤0.075	未检出 (定量限:0.01g/kg)	符合
17	苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸, 苯甲酸钠)(以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016(第一法)	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.01g/kg)	符合
18	脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠)(以脱氢乙酸计)	GB 5009.121-2016(第一法)	g/kg	≤0.5	未检出 (定量限:0.003g/kg)	符合
19	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	GB 5009.33-2016(第二法)	mg/kg	≤30	未检出 (检出限:1mg/kg)	符合



# 检验检测报告附页

NQ.RD2508C40136

共 3 页 第 3 页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
20	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	/	/	≤1	0	符合
21	糖精钠(以糖精计)	GB 5009.28-2016(第一法)	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.01g/kg)	符合
22	日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)(以日落黄计)	GB 5009.35-2023	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.0015g/kg)	符合
23	胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝色淀)(以胭脂红计)	GB 5009.35-2023	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.0015g/kg)	符合
24	柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄,柠檬黄铝色淀)(以柠檬黄计)	GB 5009.35-2023	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.0015g/kg)	符合
25	氯霉素	GB/T 22338-2008(液相色谱-质谱/质谱法)	μg/kg	不得检出	未检出 (测定低限:0.1 μg/kg)	符合
26	能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	622	/
27	蛋白质	GB 5009.5-2016(第一法)	g/100g	/	19.1	/
28	脂肪	GB 5009.6-2016	g/100g	/	7.4	/
29	饱和脂肪	GB 5009.168-2016	g/100g	/	0.647	/
30	反式脂肪酸	GB 5009.257-2016	%	/	未检出 (定量限:0.024%)	/
31	碳水化合物	GB 28050-2011	g/100g	/	1.4	/
32	糖	GB 5009.8-2023(第二法)	g/100g	/	0.35	/
33	钠	GB 5009.91-2017(第二法)	mg/100g	/	321	/

以下空白

# NO. RD2508C40136 报告说明

共 1 页 第 1 页

参考标准： /

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	符合性说明
1	苯并[a]芘	参照GB 5009.27-2016	$\mu\text{g}/\text{kg}$	/	未检出 (定量限: $0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ )	/



附件：营养标签模板

食品名称：红油鸡块

根据客户要求，依据GB 28050-2025标准，建议营养标签格式如下：

营养成分表

项目	每 100克 (g)	NRV%
能量	622千焦 (kJ)	7%
蛋白质	19.1克 (g)	32%
脂肪	7.4克 (g)	12%
—饱和脂肪	0.6克 (g)	3%
—反式脂肪酸	0克 (g)	
碳水化合物	1.4克 (g)	0%
—糖	0克 (g)	
钠	321毫克 (mg)	16%

儿童青少年应避免过量摄入盐油糖。

声明：

1. 报告说明无“检验检测专用章”无效；
2. 未经本公司及委托人书面同意，不得复制本报告说明，复制报告说明未加盖“检验检测专用章”无效，部分复制本报告说明无效；
3. 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；
4. 此报告说明仅作为科研、教学或内部质量控制使用，不具有对社会证明的作用；
5. 对报告说明若有异议，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. 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；
7. 营养成分检测结果（若有）：本报告说明不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示，有关样品产品外包装标签的“营养成分”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等，请委托单位制作前按照国家标准和范围要求审慎确认，本公司不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。
8. 此营养成分表中数据是根据GB 28050标准要求经检测数据换算而来。

