



231600100349
有效期2029年6月27日



检测报告

Test Report

样品名称：无蔗糖全麦吐司面包

Sample

委托单位：周口吉麦食品有限公司

Clientele

检测类别：委托检测

Test Sort

河南安之源检测技术有限公司

Henan AnZhiYuan Testing Co., Ltd



注 意 事 项

1. 本公司对出具的检测结果负责，未经本公司书面同意，不得部分的复制本报告。
2. 报告未经签字、加盖专用章、横页章（骑缝章）或涂改、增删，一律无效。
3. 委托样品信息均由客户提供，检测结果仅对来样负责。
4. 检测报告中的检测结果仅反映实验室在当时当地条件下的检测情况，不能说明其它情况。
5. 对检测报告若有异议，应于收到报告之日起七日内向检测单位提出，逾期不予受理。

Notice

1. To copy the report partly without written authority is illegal.
2. The report will be invalid without signature , the special stamp and cross-page seal , or be altered , added and deleted.
3. The sample information is provided by the customer , the inspection result is only responsible for the provided sample.
4. Test Reports reflect findings by the Laboratory at the time , date and place of above mentioned only and does not refer to any other matters.
5. Any objection to the report should be raised within 7 days after the report reaches clients.

地 址：河南省开封市尉氏县产业集聚区福园路西段

Address : Kaifeng City, Henan Province Weishi County industrial parks Fuyuan Road west

邮政编码 / Postcode: 475500 业务电话 / Bussiness Tel: 0371-23733180

传 真 / Fax: 0371-23733180 电子邮箱 / E-mail: anzhiyuanjc@163.com

检 测 报 告

Test Report

第 1 页 共 3 页

样品名称 Sample	无蔗糖全麦吐司面包			商 标 Brand	吉麦芙
委托单位 Clientele	周口吉麦食品有限公司			联系电话 Telephone	15238770800
生产单位 Manufacturer	周口吉麦食品有限公司			联系电话 Telephone	15238770800
受检单位 Inspected	/			联系电话 Telephone	/
样品来源 Sample Source	/			样品等级 Sample Grade	/
生产日期 Produced Date	2024-07-13	规格型号 Model	500g/袋	样品数量 Sample Number	10 袋
样品到达日期 Date of Reccival	2024-07-16	送样人 Sample Provider	李敏	检测日期 Test Date	2024-07-16 至 2024-07-21
样品状态 Sample State	固态，样品完好。				
检测项目 Items	感官、水分、水分活度等 9 项				
检测依据 Criteria	GB/T 20981-2021、GB 7099-2015、GB 2762-2022、GB 2760-2014				
检测结论 Conclusion	所检项目符合 GB/T 20981-2021、GB 7099-2015、GB 2762-2022、GB 2760-2014 标准要求。			(检验检测专用章) 签发日期: 2024-07-21	
备注 Note	标注“/”为项目无判定依据，故不作判定。				

批准:
Approver

蔡芳

审核:
Verifier

孙志中 陈曼丽

编制:
Editor

田瑞卿

检 测 报 告

Test Report

第 2 页 共 3 页

样品名称 Sample		无蔗糖全麦吐司面包		规格型号 Model		500g/袋	
序号 No.	检测项目 Items		单位 Unit	检测方法依据 Standards	标准要求 Specification	检测结果 Test Data	单项结论 Conclusion
1	感官	形态	/	GB/T 20981-2021	完整，饱满，具有产品应有的形态	完整，饱满，具有产品应有的形态	符合
		色泽		GB/T 20981-2021	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	符合
		组织		GB/T 20981-2021	细腻，有弹性，气孔较均匀	细腻，有弹性，气孔均匀	符合
		滋味与口感		GB/T 20981-2021	具有发酵和熟制后的面包香味，松软适口，无异味	具有发酵和熟制后的面包香味，松软适口，无异味	符合
		杂质		GB/T 20981-2021	正常视力范围内无可见的外来异物	正常视力范围内无可见的外来异物	符合
2	水分		%	GB 5009.3-2016	≤50	27.5	符合
3	水分活度		Aw	GB 5009.238-2016	/	0.91	/
4	酸度		°T	GB/T 20981-2021	≤6	1.59	符合
5	过氧化值（以脂肪计）		g/100g	GB 5009.227-2023	≤0.25	0.012	符合
6	酸价（以脂肪计） （KOH）		mg/g	GB 5009.229-2016	≤5	2.9	符合
7	铅（以 Pb 计）		mg/kg	GB 5009.12-2023	≤0.5	<0.04（定量限）	符合
8	菌落总数		CFU/g	GB 4789.2-2022	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵	75 45 10 30 20	符合

检 测 报 告

Test Report

第 3 页 共 3 页

样品名称 Sample		无蔗糖全麦吐司面包		规格型号 Model	500g/袋	
序号 No.	检测项目 Items	单位 Unit	检测方法依据 Standards	标准要求 Specification	检测结果 Test Data	单项结论 Conclusion
9	大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016	n=5 c=2 m=10 M=10 ²	<10 <10 <10 <10 <10	符合
(以 下 空 白) (Blank below)						

