



231600100349
有效期2029年6月27日



检测报告

Test Report

样品名称：孜然粉

Sample

委托单位：河南徽商国际食品有限公司

Clientele

检测类别：委托检验

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个工作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 workingdays 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 2 页

样品名称 Sample	孜然粉			商 标 Brand	/
委托单位 Clientele	河南徽商国际食品有限公司			联系电话 Telephone	13838342875
生产单位 Manufacturer	河南徽商国际食品有限公司			联系电话 Telephone	13838342875
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	2026-02-05	规格型号 Model	25kg/箱	样品数量 Sample Number	1.2kg
样品到达日期 Date of Receival	2026-02-08	送样人 Sample Provider	李翠影	检测日期 Test Date	2026-02-08 至 2026-02-14
样品状态 Sample State	固态, 样品完好				
检测项目 Test Item(s)	感官、水分、总灰分等 5 项				
检测判定依据 Judge Criteria	GB/T 15691-2008、GB 2762-2022				
检测结论 Conclusion	该样品, 所检项目符合 GB/T 15691-2008、GB 2762-2022 标准要求。				
备注 Note	/				

批准:
Approver

蔡勇

审核:
Verifier

孙志伟

编制:
Editor

田瑞卿

检测报告

Test Report

第 2 页 共 2 页

样品名称 Sample	孜然粉			规格型号 Model	25kg/箱	
序号 No.	检测项目 Test Item(s)	单位 Unit(s)	检测方法依据 Standard(s)	标准要求 Specification	检测结果 Test Result(s)	单项结论 Conclusion
1	感官	/	GB/T 15691-2008	具有该产品应有的色泽、气味和滋味。	具有该产品应有的色泽、气味和滋味。	符合
2	水分	%	GB 5009.3-2016 (第三法)	≤ 14	8.77	符合
3	总灰分	%	GB 5009.4-2016 (第一法)	≤ 10	9.3	符合
4	酸不溶性灰分	%	GB 5009.4-2016 (第三法)	≤ 5	0.27	符合
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	GB 5009.12-2023 (第一法)	≤ 1.5	0.19	符合
(以下空白) (End of Report)						

CMA