



23130034B033

检验报告

报告编号: JATF25063931-02

第 1 页 共 3 页

样品编号: 202513526

样品名称:

黄鱼鲞

委托单位:

宁德市海玉贸易有限公司

检验类型:

委托检测



厦门鉴科检测技术有限公司

Xiamen Janko Testing Service Co., Ltd.

检验报告

报告编号: JATF25063931-02

第 2 页 共 3 页

样品编号: 202513526

以下信息由委托单位提供

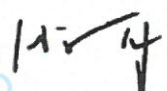
委托单位名称	宁德市海玉贸易有限公司	生产日期	——
委托单位联系方式	福建省宁德市蕉城区青山路48号	批号	——
标称生产者名称	宁德市海玉贸易有限公司	商标	——
标称生产者联系方式	福建省宁德市蕉城区青山路48号	规格型号	——
样品名称	黄鱼鲞	质量等级	——
样品来源	——		
备注	——		

以下信息由厦门鉴科检测技术有限公司提供

样品数量	750g	样品规格型号	——
样品状态	冷冻袋装		
到样日期	2025-06-04	检测日期	2025-06-04~2025-06-10
检验结论	该送检样品经检验, 所检项目符合SC/T 3216-2016 《盐制大黄鱼》(盐渍大黄鱼)的要求。 		
备注	——		

编制人: 黎少英

审核人: 

批准人: 

签发日期: 2025-06-10

检验报告

报告编号: JATF25063931-02

第 3 页 共 3 页

样品编号: 202513526

序号	检测项目		检测结果	检测依据	标准或标示指标要求	单项判定
			黄鱼鲞			
1	感官	色泽	鱼体背部沿鱼鳍两侧呈灰白色, 靠腹部两侧呈黄白色, 内测背脊肌肉颜色灰白色, 腹部肌肉呈黄白, 局部肌肉呈灰褐色	SC/T 3216-2016	鱼体背部沿鱼鳍两侧呈灰白色, 靠腹部两侧呈黄白或金黄色, 内测背脊肌肉颜色灰白色, 腹部肌肉呈黄白或白色, 局部肌肉呈灰褐色, 不得人工着色	符合
		形态	鱼体沿背鳍剖开后两边呈自然弧形, 体型完整, 平直, 未见用不同鱼体的肌肉进行拼凑和修补	SC/T 3216-2016	鱼体沿背鳍剖开后两边呈自然弧形, 体型完整, 平直, 不得用不同鱼体的肌肉进行拼凑和修补	符合
		外观	表面光滑, 眼球饱满透明, 角膜清晰	SC/T 3216-2016	表面光滑, 眼球饱满透明, 角膜清晰	符合
		风味	蒸煮后鱼肉细腻洁白, 易分离, 有鲜鱼的甜鲜味	SC/T 3216-2016	蒸煮后鱼肉细腻洁白, 易分离, 有鲜鱼的甜鲜味	符合
		杂质	无外来杂质	SC/T 3216-2016	无外来杂质	符合
2	水分 (g/100g)		72.4	GB 5009.3-2016 第一法	≥60	符合
3	盐分 (%)		1.20	SC/T 3011-2001	≤6	符合
4	挥发性盐基氮 (mg/100g)		7.76	GB 5009.228-2016 第一法	≤30	符合
5	过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)		0.019	GB 5009.227-2023 第一法	≤4.0	符合

报告结束

声明:

1. 报告中委托单位提供的信息真实性由委托单位负责, 本公司不承担由此引起的经济 and 法律责任。2. 检验报告仅对来样负责, 对于报告及所载内容的使用、使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果, 本公司不承担任何经济和法律责任。3. 部分复制或复制报告未重新加盖本公司“检测报告专用章”和骑缝章无效。4. 检验报告涂改无效; 报告无编制、审核和批准人签章无效; 检验报告未加盖本公司“检测报告专用章”和骑缝章无效; 无原件可供核对的无效。5. 对检验报告若有异议, 请在收到报告之日起十五日 (以邮戳为准) 内向本公司提出。6. 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。7. 限量要求由委托方提供, 本公司对结果和限值进行了直接比较, 未考虑不确定度的影响和/或相关法规的要求, 本公司不承担由此产生的任何风险。