



中国认可  
检测  
TESTING  
CNAS L2575

编号：2021-0494

# 检 验 报 告

样品名称： 胶原蛋白肽  
型号规格： 袋装  
委托单位： 山东泰好生物科技有限公司  
检验类别： 委托检验

广东省食品工业研究所有限公司  
广东省食品检验站



# 说 明

1. 检验报告无检验单位检验检测专用章或公章无效。
2. 未经本站的书面批准不得部分复制检验报告，全部复制检验报告而报告封面未重新加盖红色检验检测专用章或公章的无效。
3. 检验报告涂改无效。
4. 对检验报告有异议，应于接到检验报告之日起七个工作日内向检验单位提出书面意见，逾期未提出异议的，视为承认检验报告。
5. 检验报告无检验、审核、批准人签字或盖章，则无效。
6. 委托检验结果仅对来样负责。未经检验机构同意，委托人不得擅自使用检验结果进行不当宣传。

地 址：广东省广州市番禺区南村镇新基村(开发综合楼)

邮 编：511442

电话(含区号)：020-84225131、89239940

传真(含区号)：020-89239012

E-mail: gdfqsis@gdfqsis.cn

广东省食品工业研究所有限公司  
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 4 页 第 1 页

编号：2021-0494 号

样品名称	胶原蛋白肽	标称商标	OCO
型号规格	袋装	生产日期/批号	2021-01-16/---
标称生产单位	山东泰好生物科技有限公司		
标称生产单位地址	山东省临沂市沂南县界湖街道玉泉路与向阳路交汇处东 18 米		
委托单位	山东泰好生物科技有限公司		
委托单位地址	山东省临沂市沂南县界湖街道玉泉路与向阳路交汇处东 18 米		
样品数量	6 袋(500g)	样品状况	无异常
样品来源	邮寄	包装方式	预包装
送/寄样人	潘坤峰	检验类别	委托检验
收样日期	2021-01-21	验讫日期	2021-02-02
检验项目	感官、相对分子质量小于 10000 的胶原蛋白肽所占比例、羟脯氨酸(以干基计)等 19 项。		
判定依据	1、GB 31645—2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》 2、GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 3、产品明示质量指标 4、GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》		
检验结论	所检该样品项目符合 GB 31645—2018、GB 28050—2011 产品明示质量指标和 GB 7718—2011 要求。		



批准：

周芳梅

审核：

符冬波

检验：

吴家玲

职务：授权签字人

广东省食品工业研究所有限公司  
广东省质量监督食品检验站

## 检 验 报 告

共 4 页 第 2 页

编号：2021-0494 号

序号	检验项目	检验依据	标准值	实测值	单项判定
1	感官	 GB 31645—2018 3.2 感官要求	白色或淡黄色；具有产品应有的滋味和气味，无异味；粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物。	淡黄色；具有该产品应有的滋味和气味，无异味；粉末状，无结块，无正常视力可见的外来异物。	符合
2	相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例，%	GB 31645—2018 附录 A 相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例的检测方法	≥90.0	99.93	符合
3	羟脯氨酸(以干基计)，g/100g	GB/T 9695.23—2008	≥3.0	11.88	符合
4	总氮(以干基计)，g/100g	GB 5009.5—2016 第一法 凯氏定氮法	≥15.0	16.2	符合
5	灰分，g/100g	GB 5009.4—2016 第一法 食品中总灰分的测定	≤7.0	0.46	符合
6	水分，g/100g	GB 5009.3—2016 第一法 直接干燥法	≤7.0	2.07	符合
7	铅(以 Pb 计)，mg/kg	GB 5009.12—2017 第二法 电感耦合等离子体质谱法	≤1.0	<0.05	符合
8	镉(以 Cd 计)，mg/kg	GB 5009.15—2014	≤0.1	<0.003	符合
9	总砷(以 As 计)，mg/kg	GB 5009.11—2014 第一篇 第一法 电感耦合等离子体质谱法	≤1.0	0.020	符合
10	铬(以 Cr 计)，mg/kg	GB 5009.123—2014	≤2.0	0.089	符合

检 验：

*吴家玲*

审 核：

*符冬漫*

广东省食品工业研究所有限公司  
广东省质量监督食品检验站

## 检验报告

共 4 页 第 3 页

编号: 2021-0494 号

序号	检验项目	检验依据	标准值	实测值	单项判定
11	总汞(以 Hg 计), mg/kg	GB 5009.17-2014 第一篇 第一法 原子荧光光谱分析	≤0.1	<0.010	符合
12	菌落总数, CFU/g	GB 4789.2-2016	n=5 c=2 m=10 <sup>4</sup> M=10 <sup>5</sup>	<10 <10 <10 <10 <10	符合
13	大肠菌群, CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法 大肠菌群平板计数法	n=5 c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	<10 <10 <10 <10 <10	符合
14	能量, kJ/100g	GB/Z 21922-2008 2.2.3 食 品能量	产品标示 值,1660	1658	符合
15	蛋白质, g/100g	GB 5009.5-2016 第一法 凯氏定氮法	产品标示 值,91.7	91.6	符合
16	脂肪, g/100g	GB 5009.6-2016 第二法 酸水解法	产品标示 值,0	<0.05	符合
17	碳水化合物, g/100g	GB/Z 21922-2008 2.2.8	产品标示 值,5.8	5.9	符合
18	钠, mg/100g	GB 5009.91-2017 第一法 火焰原子吸收光谱法	产品标示 值,252	252	符合
备注	1、依据 GB 4789.1-2016: 在 n 个样品中, 允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于 m 值; 允许有 ≤c 个样品其相应微生物指标检验值在 m 值和 M 值之间; 不允许有样品相应微生物指标检验值大于 M 值。 2、能量和钠允许误差范围 ≤120% 标示值; 蛋白质和碳水化合物允许误差范围 ≥80% 标示值; 3、脂肪“0”界限值为 ≤0.5g/100g; 4、能量=蛋白质×17+脂肪×37+碳水化合物×17; 碳水化合物=100-(蛋白质+脂肪+水分+灰分)。				
(以下空白)					

检验:

吴家玲

审核:

符冬漫

广东省食品工业研究所有限公司  
广东省质量监督食品检验站

检验报告

共 4 页 第 4 页

编号：2021-0494 号

序号	标签检验项目	判定依据	单项判定	备注
1	食品名称	GB 7718-2011	符合	---
2	配料表	GB 7718-2011	符合	---
3	净含量和规格	GB 7718-2011	符合	---
4	生产者的名称、地址和联系方式	GB 7718-2011	符合	---
5	产品标准代号	GB 7718-2011	符合	---
6	生产日期和保质期	GB 7718-2011	符合	---
7	贮存条件	GB 7718-2011	符合	---
8	食品生产许可证编号	GB 7718-2011	---	该产品为未获证产品，标签未标注生产许可证编号
9	营养标签标示	GB 28050-2011 GB 7718-2011	符合	---
备注	仅对样品标签的完整性、规范性进行核查，不包括内容真实性的核实。			
---结束---				

检验：

吴家玲

审核：

符冬漫