

# 小嵩脱氧剂可以与食品直接接触检验报告



江苏省卫生厅认定  
食品卫生安全性检验机构  
(认定日期: 2007年11月07日)

## 江苏省疾病预防控制中心

### 检验报告

样品受理编号 (食) 现检字第 2013024

样品名称 O-BUSTER 食品脱氧剂

检验申请单位 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司

二〇一三年十月二十四日



## 小嵩脱氧剂微生物检测合格

## 检 测 报 告

(食) 现检字第 2013024 号共 3 页第 1 页

样品名称: O-BUSTER 食品脱氧剂 质控形式: 委托检测  
 样品性状: 固体 样品数量: 50 袋  
 生产单位: 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司 包装情况: 袋装  
 送检单位: 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司 检验日期: 2013.9.9-2013.10.21

检验依据: GB 4789.2—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789.5—2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验  
 GB 4789.10—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 GB/T 4789.11—2003 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验  
 GB 4789.15—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

检测结果:

内包装(单片小包装)表面微生物指标

检测项目	检测结果
菌落总数, CFU/g	< 10
大肠菌群, MPN/g	< 3
沙门氏菌	未检出
志贺氏菌	未检出
金黄色葡萄球菌	未检出
溶血性链球菌	未检出
霉菌、酵母	< 10

本检测结果仅对送检样品负责。

(以下空白)

编制

mnh

审核

长昕

签发

唐表



## 小嵩脱氧剂防霉菌检测合格

## 检 测 报 告

(食) 现检字第 2013024 号共 3 页第 2 页

样品名称: O-BUSTER 食品脱氧剂 质控形式: 委托检测  
 样品性状: 固体 样品数量: 50 袋  
 生产单位: 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司 包装情况: 袋装  
 送检单位: 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司 检验日期: 2013.9.9-2013.10.21

检验依据: GB 4789.15—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

检测结果:

## 防霉效果试验

检测项目	霉菌总数 (CFU/g)		
	0 天	5 天	10 天
防霉组	1	<10	<10
	2	<10	<10
	3	<10	<10
	4	<10	<10
对照组	1	<10	10
	2	<10	<10
	3	<10	<10
	4	<10	30
残氧率	0.09%		

注: 防霉组与对照组相比, 可见食品用脱氧剂有较好的防霉效果

本检测结果仅对送检样品负责。

(以下空白)

编制 min

审核 长昕

签发 唐春



# 小嵩脱氧剂可以与食品直接接触

## 检 测 报 告

(食) 现检字第 2013024 号共 3 页第 3 页

样品名称: O-BUSTER 食品脱氧剂 质控形式: 委托检测  
样品性状: 固 体 样品数量: 50 袋  
生产单位: 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司 包装情况: 袋装  
送检单位: 小嵩保鲜技术(常熟)有限公司 检验日期: 2013.9.9-2013.10.21

### 卫生学评价

经检验和卫生学审查, 该产品符合食品卫生要求及有关标准规定, 可用于蛋糕类食品防霉, 可与食品直接接触。

本检测结果仅对送检样品负责。

(以下空白)

编制 *in*

审核 *长*

签发 *袁*

