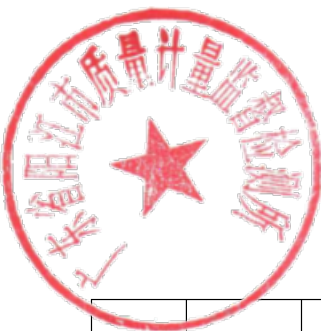




序号	抽样日期	报告编号	样品名称	生产企业	检验依据	检验结果			判定依据	结论	黄曲霉毒素 B ₁ 风险等级	新鲜度评分
						黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	酸价 (KOH) mg/g	过氧化值 g/100g				
1	2024/5/11	DBJ24441700607930040ZX	花生油	阳*****店	GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)、GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第三法 高效液相色谱-柱后光化学衍生法)、GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第一法 冷溶剂指示剂滴定法)	0.38	0.7	0.14	GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》	纯抽检合格样品	低风险	60
2	2024/5/14	DBJ24441700607930051ZX	花生油	阳*****店	GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)、GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第三法 高效液相色谱-柱后光化学衍生法)、GB 5009.229-2017《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第一法 冷溶剂指示剂滴定法)	0.142	0.6	0.023	GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2019《食品安全国家标准 植物油》	纯抽检合格样品	低风险	90
3	2024/5/14	DBJ24441700607930053ZX	花生油	阳*****店	GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)、GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第三法 高效液相色谱-柱后光化学衍生法)、GB 5009.229-2018《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第一法 冷溶剂指示剂滴定法)	0.35	0.91	0.12	GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2020《食品安全国家标准 植物油》	纯抽检合格样品	低风险	60