

深圳市晨光乳业有限公司
产品质量检测报告

序号	产品名称	生产日期	检验日期	脂肪	蛋白质	大肠菌群	三聚氰胺	重金属
1	180ml 超级宝贝鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	200ml 鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	236ml 鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	236ml 鲜牛奶（新鲜订）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	236ml 九无至纯鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	236ml 供港壹号鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	236ml 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	236ml 供港壹号有机鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	940ml 天口味鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	940ml 鲜牛奶（沃尔玛专享）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	946ml 鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	946ml 鲜牛奶（朴朴）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	946ml 九无至纯鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	946ml 鲜牛奶（美团买菜）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	946ml 供港壹号鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	946ml 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	946ml 供港壹号有机鲜牛奶	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	200ml 酸牛奶饮品	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	236ml 酸牛奶饮品	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	236ml 酸牛奶饮品（草莓味）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
21	180ml 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
22	180ml 超级宝贝酸牛奶饮品(草莓味)	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
23	946ml 酸牛奶饮品	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
24	236ml 油柑桃桃酸牛奶饮品	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
25	946ml 油柑桃桃酸牛奶饮品	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出

注：该批产品符合相应产品的中华人民共和国国家标准，出厂检验结果判定：合格

检验员：黄馨赋 唐佳耀 贺聪

审核人：廖丽娟

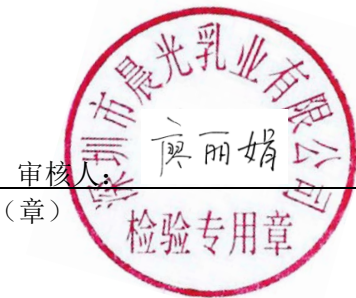
（章）检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品质量检测报告

序号	产品名称	生产日期	检验日期	脂肪	蛋白质	大肠菌群	三聚氰胺	重金属
1	1kg 风味发酵乳（原味）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	200g 鲜酸奶风味发酵乳	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	240g 鲜酸奶风味发酵乳	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	946g 鲜酸奶风味发酵乳	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	450g 都市牧人风味发酵乳	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	100g 燕麦椰果酸奶风味酸乳（原味）	2023-08-06	2023-08-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出

注：该批产品符合相应产品的中华人民共和国国家标准，出厂检验结果判定：合格

检验员：周润洋 梁达康 肖武



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝鲜牛奶
产品规格：180mL/盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230806
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.15	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.94	合格
酸度（° T）	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺军 唐佳耀 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号
(章) 检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶 批号/生产日期：20230806
产品规格：200 mL/盒 状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期：10 天
检测项目及检测结果： 检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.14	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.94	合格
酸度（° T）	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	200	200（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺 颖 唐佳耀 复核者： 刘端 签发人： 廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶
产品规格：236 mL/盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20230806
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.17	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.01	合格
酸度（° T）	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺聪 唐佳耀 复核者： 刘端 签发人： 廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（新鲜订）批号/生产日期：20230806

产品规格：236 mL/盒状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳保质期：5 天

检测项目及检测结果：检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.52	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.58	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺联 唐佳耀 复核者： 刘端 签发人： 廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶
产品规格：236 mL/盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230806
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.57	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺聪 唐佳耀 复核者： 刘端 签发人： 廖丽娟
(章) 检验专用章
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230806

产品规格：236mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质 (g/100g)	≥2.9	3.40	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.07	合格
酸度 (° T)	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限：0.05μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237 (10 盒平均值)	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺联

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶（新鲜订） 批号/生产日期：20230806
产品规格：236mL/盒 状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期：5天
检测项目及检测结果： 检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.51	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.59	合格
酸度（°T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺联 唐佳耀 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20230806

产品规格：236 mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.56	合格
酸度（°T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺联

唐佳耀

复核者：

刘瑞

签发人：

廖丽娟

(章)

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（沃尔玛专享）批号/生产日期：20230806
产品规格：940 mL/盒状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳保质期：10 天
检测项目及检测结果：检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.50	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.52	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	940	942（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺聪 唐佳耀 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号
(章) 检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：天口味鲜牛奶

批号/生产日期：20230806

产品规格：940mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.20	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.03	合格
酸度（°T）	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	940	942（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺军

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶
产品规格：946 mL/盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230806
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.20	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.01	合格
酸度（° T）	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺 颖 唐佳耀 复核者： 刘 端 签发人： 廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号
(章) 检验专用章

产品名称：鲜牛奶（朴朴）	批号/生产日期：20230806
产品规格：946 mL/盒	状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳	保质期：10 天
检测项目及检测结果：	检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.59	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 m: 50000 c: 2 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 m: 1 c: 2 M: 5	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 m: 0/25ml c: 0	/	/
沙门氏菌	n: 5 m: 0/25ml c: 0	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948（10 盒平均值）	合格

n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出 m 值的样品数; m: 微生物指标可接受水平的限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺聪

唐佳耀

复核者:

刘端

签发人

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称: 鲜牛奶 (美团买菜) 批号/生产日期: 20230806
产品规格: 946 mL/盒 状态/包装: 液态/纸盒
产品类型及检测依据: GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期: 10 天
检测项目及检测结果: 检测日期: 20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质 (g/100g)	≥2.9	3.20	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.02	合格
酸度 (° T)	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限: 0.05μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

注: 微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值, 三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。
n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出 m 值的样品数; m: 微生物指标可接受水平的限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

检测者: 贺聪 唐佳耀 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟
(章) 检验专用章
地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20230806

产品规格：946 mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质 (g/100g)	≥2.9	3.51	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.55	合格
酸度 (° T)	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限：0.05μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺联

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

(章)



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230806

产品规格：946 mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.02	合格
酸度（°T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺聪

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称: 供港壹号鲜牛奶(新鲜订)

批号/生产日期: 20230806

产品规格: 946 mL/盒

状态/包装: 液态/纸盒

产品类型及检测依据: GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期: 5 天

检测项目及检测结果:

检测日期: 20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质 (g/100g)	≥2.9	3.52	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.60	合格
酸度 (° T)	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限: 0.05μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

注: 微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值, 三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出 m 值的样品数; m: 微生物指标可接受水平的限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

检测者: 贺聪

唐佳耀

复核者: 刘端

签发人: 廖丽娟

(章)

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20230806

产品规格：946 mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质 (g/100g)	≥2.9	3.52	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.54	合格
酸度 (° T)	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限：0.05μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946 (10 盒平均值)	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺联

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230806
产品规格：200mL/盒 状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008 保质期：15 天
检测项目及检测结果： 检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.09	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	200	200（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺聪 唐佳耀 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品

批号/生产日期：20230806

产品规格：236mL/盒

状态/包装：液态/纸盒装

产品类型及检测依据：GB/T21732-2008

保质期：15 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.08	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：贺军聪

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230806

状态/包装：液态/纸盒装

保质期: 10 天

检测日期: 20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质 (g/100g)	≥1.0	1.16	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236 (10 盒均值)	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出 m 值的样品数; m: 微生物指标可接受水平的限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20230806
产品规格：180mL/盒状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008保质期：10 天
检测项目及检测结果：检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.11	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	181（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺军 唐佳耀 复核者： 刘端 签发人： 廖丽娟
(章) 检验专用章
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20230806

产品规格：180mL/盒

状态/包装：液态/纸盒装

产品类型及检测依据：GB/T21732-2008

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.23	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺聪

复核者：

唐佳耀

签发人：

刘端

（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：油柑桃桃酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230806
产品规格：236mL/盒 状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008 保质期：15 天
检测项目及检测结果： 检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.30	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、 m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者： 贺聪 唐佳耀 复核者： 刘端 签发人： 廖丽娟
(章) 检验专用章
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：油柑桃桃酸牛奶饮品

批号/生产日期：20230806

产品规格：946mL/盒

状态/包装：液态/纸盒装

产品类型及检测依据：GB/T21732-2008

保质期：15 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见 外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.27	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

贺聪

唐佳耀

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

产品名称：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20230806
产品规格：946mL/盒	状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008	保质期：15 天
检测项目及检测结果：	检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质 (g/100g)	≥1.0	1.10	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 10	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

贺联

唐佳耀

刘端

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：风味发酵乳
产品规格：1kg/瓶
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230806
状态/包装：液态/瓶装
保质期：21 天
检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀。	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.47	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.0	合格
酸度（° T）	≥70.0	82.4	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
净含量(千克/瓶)	1	1.001（10 瓶平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：周润洋 梁达康 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号 (章) 检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜酸奶风味发酵乳

批号/生产日期：20230806

产品规格：200g/盒

状态/包装：液态/屋型纸盒

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：18 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.40	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.1	合格
酸度（°□T）	≥70.0	73.3	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：周润洋

梁达康

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜酸奶风味发酵乳 批号/生产日期：20230806
产品规格：240g/瓶 状态/包装：液态/PET 瓶
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳 保质期：21 天
检测项目及检测结果： 检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.41	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.1	合格
酸度（°T）	≥70.0	72.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/瓶)	240	242（10 瓶平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：周润洋 梁达康 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜酸奶风味发酵乳

批号/生产日期：20230806

产品规格：946g/盒

状态/包装：液态/屋型纸盒

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：18 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.41	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.1	合格
酸度（°T）	≥70.0	72.8	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	946	948（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：周润洋

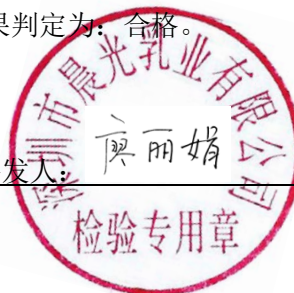
梁达康

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：都市牧人风味发酵乳
产品规格：450g/盒
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230806
状态/包装：液态/屋型纸盒
保质期：18 天
检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.42	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.1	合格
酸度（°□ T）	≥70.0	74.3	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	450	450（10 盒平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：周润洋 梁志康 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

样品名称：燕麦椰果酸奶风味酸乳（原味）

批号/生产日期：20230806

样品规格：100g/杯

状态/包装：液态/纸杯

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：21 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230806

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.02	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.6	合格
酸度（°T）	≥70.0	72.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌 (CFU/ ml)	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌 (CFU/ ml)	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌(CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母(CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	100（10 杯平均值）	合格

注：微生物检测采样方案分为二级和三级采样方案。二级采样方案设有 n、c 和 m 值，三级采样方案设有 n、c、m 和 M 值。

n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

该批产品符合 GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

周润洋

梁达康

核者：

刘瑞

签发人：

廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号