

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	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	180mL 校园专供鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	200mL 鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	200mL 鲜牛奶（新鲜订）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	200mL 供港学生饮用奶鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	200mL 课间一刻学生饮用奶鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	200mL 供港校园专供奶 A2-β 酪蛋白鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	236mL 鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	236mL 九无至纯鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	236mL 供港壹号鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	236mL 供港壹号维 D 高钙奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	940mL 鲜牛奶（润之家）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	946mL 鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	946mL 鲜牛奶（朴朴）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	946mL 鲜牛奶（小象）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	946mL 九无至纯鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	946mL 供港壹号鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	946mL 浓醇牛乳	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	946mL 供港壹号维 D 高钙奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	946mL 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
21	950mL 盒马日日鲜鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
22	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
23	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
24	180mL 校园专供酸牛奶饮品（原味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
25	180mL 校园专供酸牛奶饮品（草莓味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
26	180mL 校园专供酸牛奶饮品（百香果味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
27	200mL 酸牛奶饮品	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
28	200mL 酸牛奶饮品（新鲜订）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
29	200mL 课间一刻酸牛奶饮品（原味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
30	236mL 酸牛奶饮品	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
31	236mL 酸牛奶饮品（草莓味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
32	946mL 酸牛奶饮品	2024-11-06	2024-11-06	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：杨定机 李志成 陈梓健

审核人：廖丽娟

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	240g 酸牛奶饮品	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	240g 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	180mL 校园专供酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	236mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	946mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	1kg 赏酪有机风味发酵乳	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	1kg 风味发酵乳（原味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	200g 鲜酸奶风味发酵乳	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	240g 鲜酸奶风味发酵乳	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	200g 供港学生饮用奶风味发酵乳（原味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	200g 课间一刻学生饮用奶风味发酵乳（原味）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	200mL 鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	230mL 供港壹号鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	230mL 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	230mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	230mL 供港壹号有机鲜牛奶（新鲜订）	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	236mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	946mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-11-06	2024-11-06	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：陈颖宁 张秋云 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
产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝鲜牛奶

批号/生产日期：20241106

产品规格：180mL/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：20241106

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	3.45	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.15	合格
酸度（° T）	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌

陈梓健

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：校园专供鲜牛奶

批号/生产日期：20241106

产品规格：180mL/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：20241106

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	3.42	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.06	合格
酸度（° T）	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌

陈梓健

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：200 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：20241106
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	3.42	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.04	合格
酸度（° T）	12~18	14.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌
陈梓健
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
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（新鲜订）批号/生产日期：20241106
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：5 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241106

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	3.37	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.03	合格
酸度（° T）	12~18	13.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌 陈梓健 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：供港学生饮用奶鲜牛奶

批号/生产日期：20241106

产品规格：200mL/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：20241106

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）	≥3.0	3.38	合格
脂肪（g/100g）	≥3.6	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.08	合格
酸度（° T）	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	200	202（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：李志成

陈梓健

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：课间一刻学生饮用奶鲜牛奶

批号/生产日期：20241106

产品规格：200mL/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：20241106

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）	≥3.0	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.6	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.08	合格
酸度（° T）	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/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 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：李志成

陈梓健

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：供港校园专供奶 A2-β 酪蛋白鲜牛奶
产品规格：200mL/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：20241106
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	3.36	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	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限：0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/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 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：李志斌 陈梓健 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

深圳市晨光乳业有限公司
检验专用章

产品出厂检测报告

检测日期: 20241106

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	3.44	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.14	合格
酸度（° T）	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（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：20241106

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：20241106

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	3.43	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.03	合格
酸度（° T）	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志成

陈梓健

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：20241106

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：20241106

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	3.47	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.13	合格
酸度（° T）	12~18	16.2	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志成

陈梓健

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：供港壹号维 D 高钙奶

批号/生产日期：20241106

产品规格：236 mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20241106

检验项目名称	标准要求 (调制乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈 均匀一致液体，无凝块、可有与配方 相符的辅料的沉淀物、无正常视力可 见异物。	呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈 均匀一致液体，无凝块、无正常视力 可见异物。	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.41	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（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 25191 食品安全国家标准 调制乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 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（润之家）批号/生产日期：20241106

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：20241106

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）	≥3.15	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.8	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.97	合格
酸度（° T）	12~18	14.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌

陈梓健

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

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：20241106

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：20241106

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	3.48	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.11	合格
酸度（° T）	12~18	16.7	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志成

陈梓健

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（朴朴）

批号/生产日期：20241106

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：20241106

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	3.44	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.12	合格
酸度（° T）	12~18	15.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志成

陈梓健

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：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20241106

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：20241106

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	3.48	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.30	合格
酸度（° T）	12~18	15.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌

陈梓健

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（小象）批号/生产日期：20241106
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：20241106

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	3.49	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.25	合格
酸度（° T）	12~18	15.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志成 陈梓健 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
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
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

批号/生产日期：20241106

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：20241106

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	3.48	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.18	合格
酸度（° T）	12~18	15.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：李志斌

陈梓健

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：浓醇牛乳
产品规格：946mL/盒
产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241106

检验项目名称	标准要求 (调制乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈 均匀一致液体，无凝块、可有与配方 相符的辅料的沉淀物、无正常视力可 见异物。	呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈 均匀一致液体，无凝块、无正常视力 可见异物。	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.67	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	947（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 25191 食品安全国家标准 调制乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟

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：供港壹号维 D 高钙奶

批号/生产日期：20241106

产品规格：946mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20241106

检验项目名称	标准要求 (调制乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈 均匀一致液体，无凝块、可有与配方 相符的辅料的沉淀物、无正常视力可 见异物。	呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈 均匀一致液体，无凝块、无正常视力 可见异物。	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.39	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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 GB 25191 食品安全国家标准 调制乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志成

陈梓健

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：供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶
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：20241106
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	3.39	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.05	合格
酸度 (° T)	12~18	14.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限：0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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：李志成 陈梓健 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：盒马日日鲜鲜牛奶
产品规格：950mL/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：20241106
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	3.48	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.11	合格
酸度（° T）	12~18	14.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	950	951（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：李志斌 陈梓健 刘瑞 签发人：廖丽娟
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
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：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20241106
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：20241106

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	1.20	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 刘瑞 签发人：廖丽娟

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）
产品规格：180mL/盒
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	1.18	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志成 陈梓健 复核者：刘瑞 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：校园专供酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20241106
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：20241106

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	1.13	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 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：校园专供酸牛奶饮品（草莓味）
产品规格：180mL/盒
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	1.19	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 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



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: 20241106

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：10 天

检测日期: 20241106

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	1.19	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

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：酸牛奶饮品

批号/生产日期：20241106

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：20241106

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	1.17	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌

陈梓健

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



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（新鲜订）
产品规格：200mL/盒
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：5天
检测日期：20241106

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	1.24	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 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



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：课间一刻酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20241106
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：10 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241106

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	1.20	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	200	202（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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 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：20241106
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：20241106

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	1.19	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志成 陈梓健 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：酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20241106

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：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20241106

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	1.17	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌

陈梓健

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：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20241106
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：20241106

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	1.17	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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

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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：李志斌 陈梓健 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
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
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：20241106
产品规格：240g/瓶	状态/包装：液态/PET 瓶
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008	保质期：21 天
检测项目及检测结果：	检测日期：20241106

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	1.25	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(克/瓶)	240	241（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 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：陈颖宁 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟

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（油柑桃桃）
产品规格：240g/瓶
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/PET 瓶
保质期：21 天
检测日期：20241106

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	1.21	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	240	241（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 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：陈颖宁 张秋云 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：超级宝贝酸牛奶饮品（油柑桃桃）
产品规格：180mL/盒
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：15 天
检测日期：20241106

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：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：陈颖宇 复核者：刘瑞 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

检测日期: 20241106

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	1.26	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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

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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

(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

检测日期: 20241106

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	1.21	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求, 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：酸牛奶饮品（油柑桃桃）
产品规格：946mL/盒
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20241106
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：15 天
检测日期：20241106

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	1.18	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：陈颖宁 张秋云 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

样品名称：赏酪有机风味发酵乳
样品规格：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：20241106
状态/包装：液态/瓶装
保质期：21 天
检测日期：20241106

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	3.14	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.6	合格
酸度（° T）	≥70.0	80.8	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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：0.5mg/kg）	合格
大肠菌群 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ g)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ g)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ g)	≥1×10 ⁷	/	/
双歧杆菌数 (CFU/ g)	≥1×10 ⁶	/	/
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：陈颖宇 张秋云 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：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：20241106
状态/包装：液态/瓶装
保质期：21 天
检测日期：20241106

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	2.52	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	2.9	合格
酸度（° T）	≥70.0	83.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：陈颖宇 张秋云 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
产品规格：200g/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：20241106
状态/包装：液态/屋型纸盒
保质期：18 天
检测日期：20241106

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	2.66	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.2	合格
酸度（° T）	≥70.0	81.3	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ mL)	≥1×10 ⁸	/	/
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：陈颖宇 张秋云 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

深圳市晨光乳业有限公司
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：20241106

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：20241106

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	2.67	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（° T）	≥70.0	78.3	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ mL)	≥1×10 ⁸	/	/
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：陈颖

张秋云

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：供港学生饮用奶风味发酵乳（原味）

批号/生产日期：20241106

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：20241106

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）	≥2.7	3.07	合格
脂肪（g/100g）	≥3.2	3.6	合格
酸度（° T）	≥70.0	78.8	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ g)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ g)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ g)	≥1×10 ⁷	/	/
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：陈颖宁 张秋云 复核者：刘瑞 签发人：梁丽娟

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：课间一刻学生饮用奶风味发酵乳（原味）
产品规格：200g/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：20241106
状态/包装：液态/屋型纸盒
保质期：18 天
检测日期：20241106

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）	≥2.7	3.05	合格
脂肪（g/100g）	≥3.2	3.6	合格
酸度（° T）	≥70.0	78.8	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(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/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ g)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ g)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ g)	≥1×10 ⁷	/	/
净含量(克/盒)	200	202（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：陈颖宇 张秋云 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：200 mL/瓶
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：20241106
状态/包装：液态/PET 瓶
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	3.61	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.75	合格
酸度（° T）	12~18	16.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.04	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	200	202（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：陈颖宇 张秋云 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

批号/生产日期: 20241106

状态/包装：液态/高透瓶

保质期：10 天

检测日期：20241106

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	3.65	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.76	合格
酸度（° T）	12~18	16.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	232（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。

签发人： 廖丽娟

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：20241106

产品规格：230 mL/瓶

状态/包装：液态/高透瓶

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：20241106

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	3.60	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.70	合格
酸度（° T）	12~18	16.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	232（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：陈颖宇

复核者：贺军

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：供港壹号有机鲜牛奶
产品规格：230 mL/瓶
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：20241106
状态/包装：液态/高透瓶
保质期：10 天
检测日期：20241106

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	3.63	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.75	合格
酸度（° T）	12~18	16.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	232（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：陈颖宇 贺军 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：供港壹号有机鲜牛奶（新鲜订）

批号/生产日期：20241106

产品规格：230 mL/瓶

状态/包装：液态/高透瓶

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：20241106

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	3.63	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.71	合格
酸度（° T）	12~18	16.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	232（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：陈颖宇 贺军 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：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20241106

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：20241106

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	3.62	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.73	合格
酸度（° T）	12~18	15.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(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: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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：陈颖宇

贺聪

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

产品出厂检测报告

检测日期: 20241106

市晨光乳业有限公司
廖丽娟
检验专用章