

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 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 2 | 200mL 鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 3 | 200mL 鲜牛奶 (新鲜订) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 4 | 236mL 鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 5 | 236mL 九无至纯鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 6 | 236mL 供港壹号鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 7 | 236mL 供港壹号维 D 高钙奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 8 | 236mL 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 9 | 940mL 鲜牛奶 (润之家) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 10 | 946mL 鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 11 | 946mL 鲜牛奶 (朴朴) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 12 | 946mL 鲜牛奶 (小象) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 13 | 946mL 九无至纯鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 14 | 946mL 供港壹号鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 15 | 946mL 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 16 | 946mL 供港壹号维 D 高钙奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 17 | 946mL 浓醇牛乳 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 18 | 950mL 盒马日日鲜鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 19 | 180mL 超级宝贝酸牛奶饮品 (原味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 20 | 200mL 酸牛奶饮品 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 21 | 200mL 酸牛奶饮品 (新鲜订) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 22 | 236mL 酸牛奶饮品 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 23 | 236mL 酸牛奶饮品 (芭乐莓莓) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 24 | 946mL 酸牛奶饮品 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 25 | 946mL 酸牛奶饮品 (芭乐莓莓) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 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：陈梓健

贺聪

黄馨斌



审核人：廖丽娟
(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 | 200mL 酸牛奶饮品 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 2 | 240g 酸牛奶饮品 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 3 | 240g 酸牛奶饮品 (油柑桃桃) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 4 | 236mL 酸牛奶饮品 (油柑桃桃) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 5 | 946mL 酸牛奶饮品 (油柑桃桃) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 6 | 1kg 风味发酵乳 (原味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 7 | 1kg 赏酪有机风味发酵乳 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 8 | 100g 赏酪风味酸乳 (原味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 9 | 150g 赏酪风味酸乳搅拌型 (原味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 10 | 100g 赏酪风味酸乳搅拌型 (草莓味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 11 | 100g 赏酪风味酸乳 (朴朴超市) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 12 | 100g 赏酪草莓风味酸乳 (朴朴超市) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 13 | 100g 赏酪风味酸乳搅拌型 (原味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 14 | 100g 供港校园专供奶风味酸乳 (原味) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 15 | 200mL 鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 16 | 230mL 供港壹号鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 17 | 230mL 供港壹号鲜牛奶 (新鲜订) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 18 | 230mL 供港壹号有机鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 19 | 230mL 供港壹号有机鲜牛奶 (新鲜订) | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 20 | 236mL 供港壹号有机鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 21 | 946mL 供港壹号有机鲜牛奶 | 2025-02-21 | 2025-02-21 | 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

张秋云

邢煜星

审核人：
(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：20250221
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：20250221

| 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 | 8.98 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.0 | 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 | 5次测定结果分别为: 9、5、7、4、6 | 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) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 182 (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 黄馨斌 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 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.01 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.0 | 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 | 5 次测定结果分别为： 9、9、8、8、9 | 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) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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： 贺 颖 黄馨赋 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：20250221
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：20250221

| 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 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.02 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.0 | 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 | 5次测定结果分别为: 9、10、8、9、9 | 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) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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： 贺军 复核者： 黄馨赋 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 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 3.38 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.00 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.0 | 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 | 5次测定结果分别为： 9、10、9、10、10 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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 颖 复核者： 黄馨斌 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：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 4.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.18 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5 次测定结果分别为： 5、6、7、9、8 | 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) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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

黄馨斌

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：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.19 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5次测定结果分别为： 9、8、8、7、7 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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

黄馨斌

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 A2-β 酪蛋白鲜牛奶

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 3.28 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 3.9 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 8.82 | 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：0.5μg/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 | 5 次测定结果分别为： 3、5、4、3、2 | 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) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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

黄馨斌

复核者：刘端



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：20250221
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：20250221

| 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 | 3.32 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 3.9 | 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 | 5次测定结果分别为： 9、9、9、10、9 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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：贺聪 黄馨斌 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（润之家） 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 3.53 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.22 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5次测定结果分别为： 10、11、9、10、9 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 净含量(毫升/盒) | 940 | 941 (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 黄馨赋 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

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 3.38 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 8.98 | 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：0.5μg/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 | 5 次测定结果分别为： 10、10、9、8、8 | 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) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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 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

黄馨斌

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：20250221

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：20250221

| 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 | 9.20 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5次测定结果分别为： 10、9、8、9、10 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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： 贺聪

黄馨斌

复核者： 刘端



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：20250221
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：20250221

| 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 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.22 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5次测定结果分别为： 10、9、9、11、9 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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： 贺聪 黄馨斌 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：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 3.56 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.24 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5次测定结果分别为： 11、9、11、10、9 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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：贺聪

黄馨斌

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：供港壹号维D高钙奶 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 3.30 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 3.9 | 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 | 5次测定结果分别为： 9、10、10、9、9 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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：贺聪

黄馨斌 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 A2-β 酪蛋白鲜牛奶 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 3.29 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 3.9 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 8.84 | 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：0.5μg/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 | 5 次测定结果分别为： 5、5、5、4、4 | 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) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g(mL) | 5 次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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： 贺聪 黄馨斌 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：浓醇牛乳 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 3.56 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 4.4 | 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 | 5次测定结果分别为： 9、9、8、8、9 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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 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： 贺聪 黄馨斌 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：盒马日日鲜牛奶

批号/生产日期：20250221

产品规格：950mL/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：20250221

| 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 | 3.35 | 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 | 13.5 | 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) | ≤0.02 | <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 | 5次测定结果分别为： 9、8、8、9、7 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 净含量(毫升/盒) | 950 | 952 (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：祝聪

黄馨斌

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：超级宝贝酸牛奶饮品（原味） 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 182（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： 贺军 黄馨斌 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：20250221
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：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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 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：贺聪 黄馨斌 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（新鲜订）

批号/生产日期：20250221

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：5天

检测项目及检测结果：

检测日期：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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 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：贺聪

黄馨斌

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：20250221
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：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： 3、2、1、2、2 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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/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： 贺聪 黄馨斌 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（芭乐莓莓） 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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：0.5mg/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 | 5次测定结果分别为： 4、3、2、3、2 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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： 贺聪 黄馨斌 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：20250221
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：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： 2、3、3、2、2 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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： 贺聪 黄馨斌 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（芭乐莓莓） 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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：0.5mg/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 | 5次测定结果分别为： 3、2、2、2、2 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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： 贺聪 黄馨斌 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：20250221
产品规格：200ml/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：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： 2、<1、1、<1、<1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 净含量(克/瓶) | 200 | 201 (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：周润洋 邓煜星 复核者：刘端 签发人：(章) 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 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 5次测定结果分别为： 1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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 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：周润洋 邓煜星 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（油柑桃桃）

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 1.14 | 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 | 5次测定结果分别为： 1、1、2、1、1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 净含量(毫升/盒) | 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 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：周润洋

邢煜星

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（油柑桃桃）

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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：0.5mg/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 | 5次测定结果分别为： 2、2、3、3、2 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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/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：周润洋

袁运平 复核者：

刘端



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） 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 1.15 | 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 | 5次测定结果分别为： 2、2、2、2、1 | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25mL） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ mL) | ≤20 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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：周润洋 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



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

批号/生产日期：20250221

产品规格：1kg/瓶

状态/包装：液态/瓶装

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：20250221

| 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 | 2.55 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 2.9 | 合格 |
| 酸度 (°T) | ≥70.0 | 84.3 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/mL) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 酵母 (CFU/mL) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 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

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

样品名称：赏酪有机风味发酵乳 批号/生产日期：20250221
样品规格：1kg/瓶 状态/包装：液态/瓶装
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：20250221

| 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 | 3.5 | 合格 |
| 酸度 (° T) | ≥70.0 | 74.6 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限：0.5µg/kg) | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/ g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/ g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/ g) | ≥1×10 ⁷ | 1.2×10 ⁹ | 合格 |
| 双歧杆菌数 (CFU/ g) | ≥1×10 ⁶ | 4.3×10 ⁶ | 合格 |
| 净含量(千克/瓶) | 1 | 1001 (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 张秋云 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

样品名称：赏酪风味酸乳（原味） 批号/生产日期：20250221
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：25天
检测项目及检测结果： 检测日期：20250221

| 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 | 3.66 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 4.0 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 9.0×10 ⁸ | 合格 |
| 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 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

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（原味）

批号/生产日期：20250221

样品规格：150g/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：25天

检测项目及检测结果：

检测日期：20250221

| 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 | 3.64 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 4.0 | 合格 |
| 酸度 (° T) | ≥70.0 | 82.0 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 9.0×10 ⁸ | 合格 |
| 净含量(克/杯) | 150 | 152 (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

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

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（草莓味）

批号/生产日期：20250221

样品规格：100g/杯

状态/包装：液态/塑料杯

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：20250221

| 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 | 3.42 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 3.8 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 80.7 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.5μg/kg） | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 7.8×10 ⁸ | 合格 |
| 净含量(克/杯) | 100 | 101（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

张秋云

复核者：刘端



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：赏酪风味酸乳（朴朴超市）

批号/生产日期：20250221

样品规格：100g/杯

状态/包装：液态/塑料杯

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：20250221

| 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 | 3.58 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 3.9 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 84.6 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.5μg/kg） | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 9.0×10 ⁸ | 合格 |
| 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

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

样品名称：赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市）

批号/生产日期：20250221

样品规格：100g/杯

状态/包装：液态/塑料杯

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：20250221

| 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 | 3.12 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 3.5 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 80.7 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.5μg/kg） | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 7.8×10 ⁸ | 合格 |
| 净含量(克/杯) | 100 | 102（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：周润祥

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

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（原味）

批号/生产日期：20250221

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：25天

检测项目及检测结果：

检测日期：20250221

| 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 | 3.64 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 4.0 | 合格 |
| 酸度 (°T) | ≥70.0 | 82.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限：0.5µg/kg) | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25g) | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 9.0×10 ⁸ | 合格 |
| 净含量(克/杯) | 100 | 102 (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

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

样品名称：供港校园专供奶风味酸乳（原味）

批号/生产日期：20250221

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：25天

检测项目及检测结果：

检测日期：20250221

| 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 | 3.62 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 4.0 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 86.1 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.5μg/kg） | 合格 |
| 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0（取样量均为25g） | 合格 |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | 5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | 9.0×10 ⁸ | 合格 |
| 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

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 批号/生产日期：20250221
产品规格：200 mL/瓶 状态/包装：液态/PET 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：20250221

| 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 | 3.71 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.2 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.74 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.9 | 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 | 5 次测定结果分别为: 11、10、8、9、10 | 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) | 5 次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5 次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 净含量(毫升/瓶) | 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：周润洋 邢煜星 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：供港壹号鲜牛奶 批号/生产日期：20250221
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：20250221

| 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 | 3.70 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.2 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.71 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.9 | 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 | 5次测定结果分别为: 9、11、9、11、10 | 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) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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：周润洋 邢煜星 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：供港壹号鲜牛奶（新鲜订） 批号/生产日期：20250221
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：5天
检测项目及检测结果： 检测日期：20250221

| 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 | 3.67 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.2 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.72 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.9 | 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 | 5次测定结果分别为: 9、10、12、11、9 | 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) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 净含量(毫升/瓶) | 230 | 231 (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：周润洋 邢煜星 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(新鲜订)

批号/生产日期: 20250221

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: 5天

检测项目及检测结果:

检测日期: 20250221

| 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 | 3.68 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.2 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.72 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.9 | 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 | 5次测定结果分别为: 9、9、10、9、10 | 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) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 净含量(毫升/瓶) | 230 | 231 (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: 周润洋

邢煜星

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

批号/生产日期：20250221

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：20250221

| 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 | 3.69 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.2 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.73 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.9 | 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 | 5次测定结果分别为： 14、14、15、13、12 | 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) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5次测定结果分别为： 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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 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：周润洋

邓煜星

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：20250221
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：20250221

| 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 | 3.66 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.2 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.68 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.9 | 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 | 5 次测定结果分别为: 10、10、11、12、13 | 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) | 5 次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL) | 5 次测定结果分别为: 0、0、0、0、0 (取样量均为 25mL) | 合格 |
| 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：周润洋 邢煜星 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