

深圳市晨光乳业有限公司
产品质量检测报告

序号	产品名称	生产日期	检验日期	脂肪	蛋白质	大肠菌群	三聚氰胺	重金属
1	180ml 超级宝贝鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	180ml 校园专供鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	200ml 课间一刻学生饮用奶鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	200ml 供港校园专供奶鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	200ml 供港幼儿园专供鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	200ml 鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	236ml 鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	236ml 鲜牛奶（新鲜订）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	236ml 九无至纯鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	236ml 每日鲜鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	236ml 供港壹号鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	236ml 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	236ml 供港壹号有机鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	236ml 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	946ml 鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	946ml 鲜牛奶（朴朴）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	946ml 鲜牛奶（美团）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	946ml 九无至纯鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	946ml 供港壹号鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	946ml 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
21	946ml 供港壹号有机鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
22	940ml 鲜牛奶（沃尔玛专享）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
23	946ml 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
24	200ml 酸牛奶饮品	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
25	236ml 酸牛奶饮品	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
26	236ml 酸牛奶饮品（新鲜订）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
27	236ml 酸牛奶饮品（草莓味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
28	180ml 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
29	180ml 超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
30	200ml 课间一刻酸牛奶饮品（原味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
31	200ml 课间一刻酸牛奶饮品（草莓味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
32	180ml 校园专供酸牛奶饮品（原味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
33	180ml 校园专供酸牛奶饮品（草莓味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
34	180ml 校园专供酸牛奶饮品（百香果味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
35	946ml 酸牛奶饮品	2023-02-08	2023-02-08	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：

王聚麟

罗丰泽

袁运平

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	1kg 风味发酵乳（原味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	100g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	200g 鲜酸奶风味发酵乳	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	240g 鲜酸奶风味发酵乳	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	946g 鲜酸奶风味发酵乳	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	236ml 浓醇牛乳	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	946ml 浓醇牛乳	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	200g 供港校园专供奶风味发酵乳（原味）	2023-02-08	2023-02-08	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	450ml 都市牧人风味发酵乳	2023-02-08	2023-02-08	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：张秋云 周润洋 肖武



深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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	3.33	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.72	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

袁运平

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：校园专供鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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	3.34	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.80	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

袁运平

复核者：

刘端

签发人：



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：20230208

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	3.35	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.6	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.74	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	200	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：

罗丰泽 袁运平

复核者：

刘端

签发人：

(章)

廖丽娟

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：供港校园专供奶鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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：

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.91	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	200	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：罗丰泽 袁延平 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：供港幼儿园专供鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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：

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.50	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.12	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	200	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：

罗丰泽

复核者：

袁运平

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

产品名称：鲜牛奶	批号/生产日期：20230208
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	3.32	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.75	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	200	200（10盒平均值）	合格

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。

检测者：

罗丰泽

袁运平

复核者:

刘端

签发人：
(章)

廖丽娟

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 批号/生产日期：20230208
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	3.32	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.72	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 复核者：袁运平 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

产品名称：鲜牛奶（新鲜订）	批号/生产日期：20230208
产品规格：236 mL/盒	状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳	保质期：5 天
检测项目及检测结果：	

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。

检测者: 罗丰泽 袁运平 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟
(章) 检验专用章

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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	4.3	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.93	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

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：每日鲜鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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	4.2	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.78	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：罗丰泽

袁延平

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：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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	3.41	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.91	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

袁运平

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（新鲜订）

批号/生产日期：20230208

产品规格：236mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：5 天

检测项目及检测结果：

检验项目名称	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	3.33	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.91	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

袁运平

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：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20230208

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	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.89	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

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：20230208

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	3.12	合格
脂肪 (g/100g)	≥ 3.1	3.8	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥ 8.1	8.48	合格
酸度 ($^{\circ}$ T)	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μ g/kg)	≤ 0.5	未检出 (检出限：0.05-0.5 μ g/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤ 2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤ 0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤ 0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤ 0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤ 0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

袁运平

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶
产品规格：946 mL/盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳
批号/生产日期：20230208
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测项目及检测结果：

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	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.87	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 袁运平 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（朴朴）批号/生产日期：20230208
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	3.41	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.80	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 袁运平 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 (美团买菜)

批号/生产日期: 20230208

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	3.9	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.90	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: 0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者:

罗丰泽

复核者:

袁运平

刘端

签发人:

(章)

廖丽娟

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：20230208

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	4.3	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.93	合格
酸度 (° T)	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

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：20230208

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	3.46	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.89	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

袁运平

罗丰泽

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(新鲜订)

批号/生产日期: 20230208

产品规格: 946 mL/盒

状态/包装: 液态/纸盒

产品类型及检测依据: GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期: 5 天

检测项目及检测结果:

检验项目名称	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	4.3	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.80	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: 0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者:

罗丰洋

复核者:

袁运平

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

批号/生产日期：20230208

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	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	8.89	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：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

袁运平

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

批号/生产日期: 20230208

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

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	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.91	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：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	940	942（10盒平均值）	合格

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。

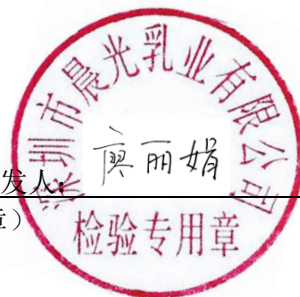
检测者：

复核者:

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：20230208

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	3.26	合格
脂肪 (g/100g)	≥ 3.1	4.0	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥ 8.1	8.74	合格
酸度 ($^{\circ}$ T)	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μ g/kg)	≤ 0.5	未检出 (检出限：0.05-0.5 μ g/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤ 2.5	未检出 (检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤ 0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤ 0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤ 0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤ 0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

刘端

签发人：

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品

批号/生产日期：20230208

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	1.12	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	200	200（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

刘瑞

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：酸牛奶饮品

批号/生产日期：20230208

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：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

签发人：

刘瑞

(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：20230208

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：5天

检测项目及检测结果：

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.10	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

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（草莓味）批号/生产日期：20230208
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：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 袁运平 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

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：20230208
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：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	181（10盒平均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 袁运平 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20230208

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：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

刘端

签发人：



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：校园专供酸牛奶饮品（原味）

批号/生产日期：20230208

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：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180（10 盒平均值）	合格

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

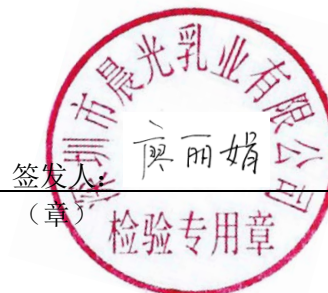
n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平的限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。

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

检测者：罗丰泽

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：校园专供酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20230208

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：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	181（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

刘瑞

签发人：



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：校园专供酸牛奶饮品（百香果味）批号/生产日期：20230208
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	1.06	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 （检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌(CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母(CFU/ ml)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	180（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 袁运平 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：课间一刻酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20230208
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：

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.11	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
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 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：罗丰泽 袁延平 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：课间一刻酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20230208

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：

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.23	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤20	/	/
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 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

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：20230208

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：10 天

检测项目及检测结果：

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见 外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.11	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
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 标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：

罗丰泽

复核者：

袁运平

签发人：

刘端

（章）



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：风味发酵乳 批号/生产日期：20230208
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	2.46	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	2.9	合格
酸度（° T）	≥70.0	78.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
净含量(千克/瓶)	1	1.002（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：张秋云 周润洋 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

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
产品规格：200g/盒
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳
批号/生产日期：20230208
状态/包装：液态/屋型纸盒
保质期：18 天
检测项目及检测结果：

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	2.60	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（°□ T）	≥70.0	77.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群（CFU/ ml）	n： 5 c： 2 m： 1 M： 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n： 5 c： 0 m： 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n： 5 c： 0 m： 0/25ml	/	/
霉菌（CFU/ ml）	≤30	/	/
酵母（CFU/ ml）	≤100	/	/
乳酸菌数（CFU/ ml）	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云 周润洋 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：鲜酸奶风味发酵乳

批号/生产日期：20230208

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	2.60	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（°T）	≥70.0	77.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/瓶)	240	242（10 瓶平均值）	合格

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

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

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

检测者：

张秋云 周润洋

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：鲜酸奶风味发酵乳

批号/生产日期：20230208

产品规格：946g/盒

状态/包装：液态/屋型纸盒

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：18 天

检测项目及检测结果：

检验项目名称	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	2.60	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（° T）	≥70.0	77.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	946	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 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：张秋云

周润洋

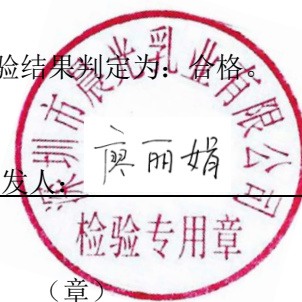
复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）



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：20230208
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	3.55	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.2	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	236	236（10 盒平均值）	合格

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

该批产品符合 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：张秋云 周润洋 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
产品规格：946mL/盒
产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳
批号/生产日期：20230208
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测项目及检测结果：

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	3.55	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.2	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
净含量(毫升/盒)	946	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：张秋云 周润洋 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：赏酪风味酸乳搅拌型（原味）

批号/生产日期：20230208

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	3.30	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.8	合格
酸度（°T）	≥70.0	78.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	102（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：

张秋云

周润洋

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：供港校园专供奶风味发酵乳（原味）

批号/生产日期：20230208

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	2.61	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.4	合格
酸度（° T）	≥70.0	77.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：张秋云 周润洋 复核者：刘瑞



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：都市牧人风味发酵乳

批号/生产日期：20230208

产品规格：450g/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：

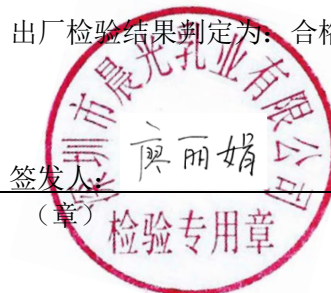
检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.60	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（°T）	≥70.0	77.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.05-0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.2mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ml)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
沙门氏菌	n: 5 c: 0 m: 0/25ml	/	/
霉菌 (CFU/ml)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ml)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ml)	≥1×10 ⁶	/	/
净含量(克/盒)	450	450（10 盒平均值）	合格

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

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

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

检测者：张秋云 周润洋 复核者：刘瑞



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号