

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        | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 2  | 200ml 鲜牛奶            | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 3  | 236ml 鲜牛奶            | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 4  | 236ml 鲜牛奶（新鲜订）       | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 5  | 236ml 九无至纯鲜牛奶        | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 6  | 236ml 供港壹号鲜牛奶        | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 7  | 236ml 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）   | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 8  | 236ml 供港壹号有机鲜牛奶      | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 9  | 236ml 供港壹号维 D 高钙奶    | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 10 | 940ml 天口味鲜牛奶         | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 11 | 940ml 鲜牛奶（沃尔玛专享）     | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 12 | 946ml 鲜牛奶            | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 13 | 946ml 鲜牛奶（朴朴）        | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 14 | 946ml 九无至纯鲜牛奶        | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 15 | 946ml 鲜牛奶（美团买菜）      | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 16 | 946ml 供港壹号有机鲜牛奶      | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 17 | 946ml 供港壹号鲜牛奶        | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 18 | 946ml 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）   | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 19 | 946ml 供港壹号维 D 高钙奶    | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 20 | 200ml 酸牛奶饮品          | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 21 | 236ml 酸牛奶饮品          | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 22 | 236ml 酸牛奶饮品（新鲜订）     | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 23 | 236ml 酸牛奶饮品（草莓味）     | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 24 | 180ml 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）  | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 25 | 180ml 超级宝贝酸牛奶饮品(草莓味) | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 26 | 946ml 酸牛奶饮品          | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 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：石泽翔 周永亮 袁运平

审核人：廖丽娟

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品质量检测报告

| 序号 | 产品名称               | 生产日期       | 检验日期       | 脂肪 | 蛋白质 | 大肠菌群 | 三聚氰胺 | 重金属 |
|----|--------------------|------------|------------|----|-----|------|------|-----|
| 1  | 240g 酸牛奶饮品         | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 2  | 1kg 风味发酵乳（原味）      | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 3  | 100g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味） | 2023-07-11 | 2023-07-11 | 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      梁达康

审核人：廖丽娟  
(章) 检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝鲜牛奶

批号/生产日期：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物           | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.13  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.9   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.82  | 合格   |
| 酸度（°T）                          | 12~18   | 13.0  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 50000                M: 100000 | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 1                      M: 5    | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>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：

周永亮

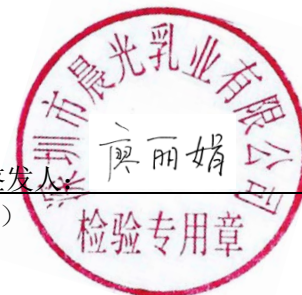
复核者：

袁运平

签发人：

刘瑞

（章）



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230711

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

检测日期: 20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物           | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.14  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.8   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.82  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.0  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 50000                M: 100000 | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 1                      M: 5    | 5次测定结果分别为:<br><1、<1、<1、<1、<1                          | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 净含量(毫升/盒)                       | 200   | 200（10 盒平均值）  | 合格   |

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

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

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

(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：20230711 |
| 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：20230711    |

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: 周永亮 袁定平 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟 (章)

签发人：庾丽娟

(章)

检验专用章

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：鲜牛奶（新鲜订）                | 批号/生产日期：20230711 |
| 产品规格：236 mL/盒                | 状态/包装：液态/纸盒      |
| 产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳 | 保质期：5 天          |
| 检测项目及检测结果：                   | 检测日期：20230711    |

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：

复核者:

签发人:

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号





|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：九无至纯鲜牛奶                 | 批号/生产日期：20230711 |
| 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：20230711    |

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: 周永亮 袁超平 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟 (章)

市晨光乳业有限公司  
庚丽娟  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质 (g/100g)                    | ≥2.9  | 3.40  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.47  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限：0.05μg/kg)                                   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000           | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5              | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：

周永亮

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：供港壹号鲜牛奶（新鲜订） 批号/生产日期：20230711  
产品规格：236mL/盒 状态/包装：液态/纸盒  
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期：5 天  
检测项目及检测结果： 检测日期：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.40  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.52  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000           | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5              | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：

周永亮

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：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物           | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>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  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.09  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 14.0  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限：0.05μg/kg)                                   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 50000                M: 100000 | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 1                      M: 5    | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>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：

周永亮

复核者：

袁运平

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：供港壹号维 D 高钙奶

批号/生产日期：20230707

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：20230707

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(调制乳)   | 检验结果   | 检验结论 |
|---------------------------------|---|--|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈调制乳应有的色泽<br>具有调制乳应有的香味，无异味。呈<br>均匀一致液体，无凝块、可有与配方<br>相符的辅料的沉淀物、无正常视力可<br>见异物。 | 呈调制乳应有的色泽<br>具有调制乳应有的香味，无异味。呈<br>均匀一致液体，无凝块、无正常视力<br>可见异物。 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.3  | 3.04   | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5  | 3.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）  | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.04   | <0.04  | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01  | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1   | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3   | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000                               | /  | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5                                  | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                              | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml   | /  | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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 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：

周永亮

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：鲜牛奶（沃尔玛专享）批号/生产日期：20230711  
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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物           | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.15  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.9   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.82  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 50000                M: 100000 | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 1                      M: 5    | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 净含量(毫升/盒)                       | 940   | 942（10 盒平均值）  | 合格   |

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

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

检测者：周永亮                      袁运平                      刘端                      签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号                      (章)                      检验专用章

# 深圳市晨光乳业有限公司

## 产品出厂检测报告

产品名称：天口味鲜牛奶

批号/生产日期：20230711

产品规格：940mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质 (g/100g)                    | ≥2.9  | 3.30  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.1   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.15  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限：0.05μg/kg)                                   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000           | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5              | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 净含量(毫升/盒)                       | 940   | 942 (10 盒平均值)   | 合格   |

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

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

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

检测者：

周永亮

袁延平

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

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：鲜牛奶                     | 批号/生产日期：20230711 |
| 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：20230711    |

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物           | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.14  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.9   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.77  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 50000                M: 100000 | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 1                      M: 5    | 5次测定结果分别为:<br><1、<1、<1、<1、<1                          | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 净含量(毫升/盒)                       | 946   | 946（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





|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：鲜牛奶（朴朴）                 | 批号/生产日期：20230711 |
| 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：20230711    |

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>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  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.49  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5<br>m: 50000<br>c: 2<br>M: 100000                     | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5<br>m: 1<br>c: 2<br>M: 5                              | 5次测定结果分别为:<br><1、<1、<1、<1、<1                          | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5<br>m: 0/25ml<br>c: 0                                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5<br>m: 0/25ml<br>c: 0                                 | /   | /    |
| 净含量(毫升/盒)                       | 946   | 948（10盒平均值）   | 合格   |

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

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

批号/生产日期: 20230711

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

检测日期: 20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.15  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.9   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.82  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5<br>m: 50000<br>c: 2<br>M: 100000                     | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5<br>m: 1<br>c: 2<br>M: 5                              | 5次测定结果分别为:<br><1、<1、<1、<1、<1                          | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5<br>m: 0/25ml<br>c: 0                                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5<br>m: 0/25ml<br>c: 0                                 | /   | /    |
| 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。

周永亮

袁运平

签发人:

签发人： 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：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>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  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.51  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限：0.05μg/kg)                                   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000           | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5              | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：

周永亮

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：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>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  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.49  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限：0.05μg/kg)                                   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000           | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5              | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：

周永亮

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: 20230711

产品规格: 946 mL/盒

状态/包装: 液态/纸盒

产品类型及检测依据: GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期: 5 天

检测项目及检测结果:

检测日期: 20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味, 无异味<br>呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味, 无异味<br>呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、<br>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  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.51  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限: 0.05μg/kg)                                    | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限: 0.2mg/kg)                                     | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000             | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5                | 5 次测定结果分别为:<br><1、<1、<1、<1、<1                           | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml                           | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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:

周永亮

复核者:

袁运平

签发人:

刘瑞

(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：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物           | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>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  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.09  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 14.0  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出 (检出限：0.05μg/kg)                                   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.02   | <0.02   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 50000                M: 100000 | /   | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5                      c: 2<br>m: 1                      M: 5    | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                         | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25ml                         | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>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：

周永亮

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

产品名称：供港壹号维 D 高钙奶

批号/生产日期：20230707

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：20230707

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(调制乳)   | 检验结果   | 检验结论 |
|---------------------------------|---|--|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈调制乳应有的色泽<br>具有调制乳应有的香味，无异味。呈<br>均匀一致液体，无凝块、可有与配方<br>相符的辅料的沉淀物、无正常视力可<br>见异物。 | 呈调制乳应有的色泽<br>具有调制乳应有的香味，无异味。呈<br>均匀一致液体，无凝块、无正常视力<br>可见异物。 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.3  | 3.05   | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5  | 3.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(μg/kg) | ≤0.5  | 未检出（检出限：0.05μg/kg）   | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5  | 未检出（检出限：0.2mg/kg）  | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.04   | <0.04  | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01   | <0.01  | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1   | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3   | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 50000      M: 100000                               | /  | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5                                  | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                              | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml   | /  | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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 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：

周永亮

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

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 产品名称：酸牛奶饮品               | 批号/生产日期：20230711 |
| 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：20230711    |

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：

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

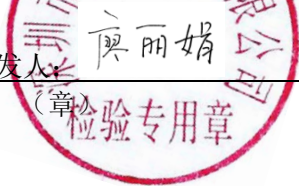
产品名称：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230711  
产品规格：236mL/盒 状态/包装：液态/纸盒装  
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008 保质期：15 天  
检测项目及检测结果： 检测日期：20230711

| 检验项目名称              | 标准要求   | 检验结果                          | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味<br>色泽<br>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；<br>均匀乳白色<br>均匀细腻的乳浊液，无分层现象，<br>允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求                          | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）         | ≥1.0   | 1.17                          | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)         | ≤2.5   | 未检出（检出限：0.2mg/kg）             | 合格   |
| 铅(mg/kg)            | ≤0.05  | <0.05                         | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 100        M: 10000                                 | /                             | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 1           M: 10                                   | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1 | 合格   |
| 沙门氏菌                | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(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：周永亮      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：酸牛奶饮品（新鲜订）

批号/生产日期：20230711

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：

检测日期：20230711

| 检验项目名称              | 标准要求   | 检验结果                          | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味<br>色泽<br>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；<br>均匀乳白色<br>均匀细腻的乳浊液，无分层现象，<br>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<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 100        M: 10000                                 | /                             | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 1           M: 10                                   | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1 | 合格   |
| 沙门氏菌                | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(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：

周永亮

复核者：

袁延平

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（草莓味）  
产品规格：236mL/盒  
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008  
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20230711  
状态/包装：液态/纸盒装  
保质期：10 天  
检测日期：20230711

| 检验项目名称              | 标准要求   | 检验结果                          | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味<br>色泽<br>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；<br>均匀乳白色<br>均匀细腻的乳浊液，无分层现象，<br>允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求                          | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）         | ≥1.0   | 1.27                          | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)         | ≤2.5   | 未检出（检出限：0.2mg/kg）             | 合格   |
| 铅(mg/kg)            | ≤0.05  | <0.05                         | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)   | n: 5                    c: 2<br>m: 100                M: 10000                 | /                             | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)   | n: 5                    c: 2<br>m: 1                   M: 10                   | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1 | 合格   |
| 沙门氏菌                | n: 5                    c: 0<br>m: 0/25ml                                      | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(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：周永亮                    袁延平                    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

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）       | 批号/生产日期：20230711 |
| 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：20230711    |

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: 周永亮 袁志平 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章) 检验检测专用章

市晨光乳业有限公司  
庚丽娟  
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（草莓味）

批号/生产日期：20230711

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：20230711

| 检验项目名称              | 标准要求   | 检验结果                          | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味<br>色泽<br>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；<br>均匀乳白色<br>均匀细腻的乳浊液，无分层现象，<br>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   | 1.29                          | 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<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 100        M: 10000                                 | /                             | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 1           M: 10                                   | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1 | 合格   |
| 沙门氏菌                | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(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：

周永亮

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：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230711  
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：20230711

| 检验项目名称              | 标准要求   | 检验结果                          | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味<br>色泽<br>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；<br>均匀乳白色<br>均匀细腻的乳浊液，无分层现象，<br>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：0.2mg/kg）             | 合格   |
| 铅(mg/kg)            | ≤0.05  | <0.05                         | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 100        M: 10000                                 | /                             | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 1           M: 10                                   | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1 | 合格   |
| 沙门氏菌                | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(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：

周永亮

袁超平

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



# 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：20230711

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：20230711

| 检验项目名称              | 标准要求   | 检验结果                          | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味<br>色泽<br>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；<br>均匀乳白色<br>均匀细腻的乳浊液，无分层现象，<br>允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求                          | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）         | ≥1.0   | 1.16                          | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)         | ≤2.5   | 未检出（检出限：0.2mg/kg）             | 合格   |
| 铅(mg/kg)            | ≤0.05  | <0.05                         | 合格   |
| 菌落总数<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 100        M: 10000                                 | /                             | /    |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)   | n: 5            c: 2<br>m: 1           M: 10                                   | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1 | 合格   |
| 沙门氏菌                | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(CFU/ ml)     | ≤20  | /                             | /    |
| 净含量(克/瓶)            | 240  | 241（10 瓶平均值）                  | 合格   |

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

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

该批产品符合 GB/T21732-2008 食品安全国家标准 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

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：风味发酵乳  
产品规格：1kg/瓶  
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳  
检测项目及检测结果：  
批号/生产日期：20230711  
状态/包装：液态/瓶装  
保质期：21 天  
检测日期：20230711

| 检验项目名称                       | 标准要求   | 检验结果                                     | 检验结论 |
|------------------------------|--|--|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态          | 具有与添加成分相符的色泽<br>具有与添加成分相符的滋味和气味<br>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<br>具有发酵乳特有的滋味、气味<br>组织细腻、均匀。 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                  | ≥2.3   | 2.42                                     | 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 <sub>1</sub> （μg/kg） | ≤0.5   | 未检出（检出限：0.05μg/kg）                       | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                  | ≤2.5   | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                        | 合格   |
| 铅(mg/kg)                     | ≤0.04  | <0.04                                    | 合格   |
| 汞(mg/kg)                     | ≤0.01  | <0.01                                    | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                    | ≤0.1   | <0.1                                     | 合格   |
| 铬(mg/kg)                     | ≤0.3   | <0.3                                     | 合格   |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)            | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5                             | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1            | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                      | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /  | /    |
| 沙门氏菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /  | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)              | ≤30  | /  | /    |
| 酵母<br>(CFU/ ml)              | ≤100   | /  | /    |
| 净含量(千克/瓶)                    | 1  | 1.001（10 瓶平均值）                           | 合格   |

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

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

检测者：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



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：20230711

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：20230711

| 检验项目名称                          | 标准要求   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|--|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 具有与添加成分相符的色泽<br>具有与添加成分相符的滋味和气味<br>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<br>具有发酵乳特有的滋味、气味<br>组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.3   | 3.28  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5   | 3.6   | 合格   |
| 酸度（°T）                          | ≥70.0  | 76.5  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5   | 未检出（检出限：0.05mg/kg）                            | 合格   |
| 铅(mg/kg)                        | ≤0.04  | <0.04   | 合格   |
| 汞(mg/kg)                        | ≤0.01  | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1   | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3   | <0.3  | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                     | ≤2.5   | 未检出（检出限：0.2mg/kg）                             | 合格   |
| 大肠菌群<br>(CFU/ ml)               | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5                             | 5 次测定结果分别为：<br><1、<1、<1、<1、<1                 | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>m: 0/25ml  | /   | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ ml)                 | ≤30  | /   | /    |
| 酵母<br>(CFU/ ml)                 | ≤100   | /   | /    |
| 乳酸菌数<br>(CFU/ ml)               | ≥1×10 <sup>6</sup>   | /   | /    |
| 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：刘端



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号