

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          | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 2  | 200ml 鲜牛奶              | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 3  | 236ml 鲜牛奶              | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 4  | 236ml 每日鲜鲜牛奶           | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 5  | 236ml 九无至纯鲜牛奶          | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 6  | 236ml 供港壹号鲜牛奶          | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 7  | 236ml 供港壹号有机鲜牛奶        | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 8  | 236ml 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶 | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 9  | 236ml 浓醇牛乳             | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 10 | 940ml 天口味鲜牛奶           | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 11 | 940ml 鲜牛奶（沃尔玛专享）       | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 12 | 946ml 鲜牛奶              | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 13 | 946ml 鲜牛奶（朴朴）          | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 14 | 946ml 九无至纯鲜牛奶          | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 15 | 946ml 鲜牛奶（美团买菜）        | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 16 | 946ml 供港壹号鲜牛奶          | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 17 | 946ml 供港壹号有机鲜牛奶        | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 18 | 946ml 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶 | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 19 | 946ml 浓醇牛乳             | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 20 | 180ml 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）    | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 21 | 180ml 超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）   | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 22 | 200ml 酸牛奶饮品            | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 23 | 236ml 酸牛奶饮品            | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 24 | 236ml 酸牛奶饮品（草莓味）       | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 25 | 946ml 酸牛奶饮品            | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 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：叶奋强 唐佳耀 邢秋帆

审核人：廖丽娟

(章) 检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品质量检测报告

| 序号 | 产品名称          | 生产日期       | 检验日期       | 脂肪 | 蛋白质 | 大肠菌群 | 三聚氰胺 | 重金属 |
|----|---------------|------------|------------|----|-----|------|------|-----|
| 1  | 1kg 风味发酵乳（原味） | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 2  | 200g 鲜酸奶风味发酵乳 | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 3  | 240g 鲜酸奶风味发酵乳 | 2023-09-08 | 2023-09-08 | 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：刘兵兵      李志成      周润洋

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：20230908

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：20230908

| 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  | 3.10  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 3.7   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 8.76  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 12.6  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：

唐佳耀

邢秋帆

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 批号/生产日期：20230908  
产品规格：200 mL/盒 状态/包装：液态/纸盒  
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期：10 天  
检测项目及检测结果： 检测日期：20230908

| 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  | 3.10  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 3.7   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 8.76  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 12.6  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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。

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



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶 批号/生产日期：20230908  
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：20230908

| 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  | 3.10  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.7   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.76  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 12.6  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：唐佳耀 邢秋帆 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

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：每日鲜鲜牛奶                  | 批号/生产日期：20230908 |
| 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：20230908    |

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: 唐佳耀 邢秋帆 复核者: 刘端 签发人: 庾丽娟 (章)

市晨光乳业有限公司  
廖丽娟  
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：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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  | 3.57  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.78  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：唐佳耀

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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  | 3.56  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.74  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：

唐佳耀

邢秋帆

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：20230908

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：20230908

| 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  | 3.56  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.69  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.6  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：唐佳耀

邢秋帆

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：供港壹号 A2- $\beta$  酪蛋白鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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)                          | $\geq 2.9$  | 3.41  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                           | $\geq 3.1$  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)                     | $\geq 8.1$  | 9.09  | 合格   |
| 酸度 ( $^{\circ}$ T)                    | 12~18   | 13.1  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>( $\mu$ g/kg) | $\leq 0.5$  | 未检出 (检出限：0.05 $\mu$ g/kg)                             | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                           | $\leq 2.5$  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                              | $\leq 0.02$   | <0.02   | 合格   |
| 总汞(mg/kg)                             | $\leq 0.01$   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                             | $\leq 0.1$  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                              | $\leq 0.3$  | <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：

唐佳耀

邢秋帆

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230908

状态/包装：液态/纸盒

保质期：10 天

检测日期: 20230908

| 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  | 3.61   | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5  | 4.5  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01  | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1   | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3   | 合格   |
| 菌落总数<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 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：天口味鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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)                    | ≥3.15   | 3.56  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.71  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：唐佳耀

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（沃尔玛专享）批号/生产日期：20230908  
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：20230908

| 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  | 3.34  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.99  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：唐佳耀 邢秋帆 复核者：刘端 签发人：廖丽娟  
(章) 检验专用章  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

# 深圳市晨光乳业有限公司 产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230908

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

检测日期: 20230908

| 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  | 3.34  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.01  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.6  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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   | 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（朴朴）                 | 批号/生产日期：20230908 |
| 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：20230908    |

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: 唐佳耀 邢秋帆 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟 (章)

市晨光乳业有限公司  
发人：廖丽娟  
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：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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  | 3.56  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.74  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：

唐佳耀

邢秋帆

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: 20230908  
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: 20230908

| 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  | 3.35  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 8.98  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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: 唐佳耀 邢秋帆 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章) 检验专用章

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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  | 3.59  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.77  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.1  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：唐佳耀 邢秋帆 复核者：刘端 签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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  | 3.57  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                     | ≥3.1  | 4.0   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)               | ≥8.1  | 9.69  | 合格   |
| 酸度 (° T)                        | 12~18   | 13.6  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3  | 合格   |
| 菌落总数<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：

唐佳耀

邢秋帆

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号 A2- $\beta$  酪蛋白鲜牛奶

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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)                          | $\geq 2.9$  | 3.41  | 合格   |
| 脂肪 (g/100g)                           | $\geq 3.1$  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>(g/100g)                     | $\geq 8.1$  | 9.09  | 合格   |
| 酸度 ( $^{\circ}$ T)                    | 12~18   | 13.1  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>( $\mu$ g/kg) | $\leq 0.5$  | 未检出 (检出限：0.05 $\mu$ g/kg)                             | 合格   |
| 三聚氰胺(mg/kg)                           | $\leq 2.5$  | 未检出 (检出限：0.2mg/kg)                                    | 合格   |
| 铅(mg/kg)                              | $\leq 0.02$   | <0.02   | 合格   |
| 总汞(mg/kg)                             | $\leq 0.01$   | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                             | $\leq 0.1$  | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                              | $\leq 0.3$  | <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：唐佳耀

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号





深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

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

批号/生产日期：20230908  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20230908

| 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  | 3.60   | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5  | 4.5  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01   | <0.01  | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1  | <0.1   | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3  | <0.3   | 合格   |
| 菌落总数<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   | 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：唐佳耀                      邢秋帆                      刘端                      签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）检验专用章

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）       | 批号/生产日期：20230908 |
| 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：20230908    |

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: 唐佳耀 邢秋帆 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟

市晨光乳业有限公司  
签发人：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：超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20230908

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：20230908

| 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   | 1.13                          | 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<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：

唐佳耀

邢秋帆

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 批号/生产日期：20230908  
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：20230908

| 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   | 1.12                          | 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<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)           | 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：唐佳耀 邢秋帆 复核者：刘端 签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



# 深圳市晨光乳业有限公司

## 产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230908  
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：20230908

| 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   | 1.18                          | 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：

唐佳耀

邢秋帆

复核者：

刘端

签发人：

廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品（草莓味）批号/生产日期：20230908  
产品规格：236mL/盒状态/包装：液态/纸盒装  
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008保质期：10 天  
检测项目及检测结果：检测日期：20230908

| 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：唐佳耀                      邢秋帆                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟  
(章)                      检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230908

状态/包装: 液态/纸盒装

保质期: 15 天

检测日期: 20230908

| 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, 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(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。

签发人： 廖丽娟  
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| 产品名称：风味发酵乳                 | 批号/生产日期：20230908 |
| 产品规格：1kg/瓶                 | 状态/包装：液态/瓶装      |
| 产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳 | 保质期：21 天         |
| 检测项目及检测结果：                 | 检测日期：20230908    |

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: 刘兵兵 李志成 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟

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：鲜酸奶风味发酵乳  
产品规格：200g/盒  
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳  
检测项目及检测结果：  
批号/生产日期：20230908  
状态/包装：液态/屋型纸盒  
保质期：18 天  
检测日期：20230908

| 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   | 2.53  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                   | ≥2.5   | 3.1   | 合格   |
| 酸度（°T）                       | ≥70.0  | 74.8  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                    | ≤0.01  | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                    | ≤0.1   | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                     | ≤0.3   | <0.3  | 合格   |
| 大肠菌群（CFU/ ml）                | n: 5            c: 2<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（CFU/ ml）                  | ≤30  | /   | /    |
| 酵母（CFU/ ml）                  | ≤100   | /   | /    |
| 乳酸菌数（CFU/ ml）                | ≥1×10 <sup>8</sup>   | /   | /    |
| 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：刘东兵                      李志成                      刘端                      签发人：廖丽娟  
（章）

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜酸奶风味发酵乳

批号/生产日期：20230908

产品规格：240g/瓶

状态/包装：液态/PET 瓶

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：21 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230908

| 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   | 2.51  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5   | 3.1   | 合格   |
| 酸度（°□ T）                        | ≥70.0  | 74.8  | 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   |
| 总汞(mg/kg)                       | ≤0.01  | <0.01   | 合格   |
| 总砷(mg/kg)                       | ≤0.1   | <0.1  | 合格   |
| 铬(mg/kg)                        | ≤0.3   | <0.3  | 合格   |
| 大肠菌群<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>8</sup>   | /   | /    |
| 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：刘兵兵                      李志成                      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

