

产品质量检测报告

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

(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 | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 2 | 200g 鲜酸奶风味发酵乳 | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 3 | 240g 鲜酸奶风味发酵乳 | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 4 | 100g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味） | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 5 | 100g 赏酪风味酸乳（朴朴超市） | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 6 | 100g 赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市） | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 合格 | 合格 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 7 | 200g 供港学生饮用奶风味发酵乳（原味） | 2023-09-10 | 2023-09-10 | 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：李志成

周润洋

肖武



审核人：（章）

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.22 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 8.95 | 合格 |
| 酸度（°T） | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 180（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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：校园专供鲜牛奶
产品规格：180mL/盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230910
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常 视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.27 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 9.00 | 合格 |
| 酸度（° T） | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 180（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 刘端 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号
（章）
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶 批号/生产日期：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.19 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 3.9 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 8.93 | 合格 |
| 酸度（° T） | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 200（10 盒平均值） | 合格 |

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：叶奋强 杨定机 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：供港学生饮用奶鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

产品规格：200mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥3.0 | 3.25 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.6 | 3.9 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 8.95 | 合格 |
| 酸度（°T） | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 202（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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

批号/生产日期: 20230910

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.43 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.5 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 9.63 | 合格 |
| 酸度（°T） | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 202（10盒平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：

刘端

签发人

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: 20230910

状态/包装: 液态/纸盒

保质期：10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (调制乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|--|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味,无异味。呈均匀一致液体,无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。 | 呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味,无异味。呈均匀一致液体,无凝块、无正常视力可见异物。 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.3 | 3.16 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥2.5 | 3.9 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限: 0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 m: 50000 c: 2 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 m: 1 c: 2 M: 5 | 5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 m: 0/25ml c: 0 | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 m: 0/25ml c: 0 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 201 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

该批产品符合 GB 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。

與麗娟

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：课间一刻学生饮用奶鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

产品规格：200mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥3.0 | 3.28 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.6 | 3.9 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.00 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 201 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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：供港校园专供奶 A2-β 酪蛋白鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

产品规格：200mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.9 | 3.37 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 8.97 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 201 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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



| | |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：鲜牛奶 | 批号/生产日期：20230910 |
| 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：20230910 |

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: 叶奋强 杨定机 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
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：每日鲜鲜牛奶 批号/生产日期：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.48 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.4 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 9.70 | 合格 |
| 酸度（° T） | 12~18 | 13.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 236 | 237（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 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



产品出厂检测报告

检测日期: 20230910

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

批号/生产日期: 20230910

状态/包装：液态/纸盒

保质期：10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.46 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.5 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 9.64 | 合格 |
| 酸度（°T） | 12~18 | 13.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 236 | 237（10盒平均值） | 合格 |

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

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

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

卷四

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.9 | 3.66 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.3 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.79 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 236 | 236 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：

叶奋强

杨定机

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 A2- β 酪蛋白鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥ 2.9 | 3.37 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥ 3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥ 8.1 | 9.01 | 合格 |
| 酸度 ($^{\circ}$ T) | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μ g/kg) | ≤ 0.5 | 未检出 (检出限：0.05 μ g/kg) | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤ 2.5 | 未检出 (检出限：0.2mg/kg) | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤ 0.02 | <0.02 | 合格 |
| 总汞(mg/kg) | ≤ 0.01 | <0.01 | 合格 |
| 总砷(mg/kg) | ≤ 0.1 | <0.1 | 合格 |
| 铬(mg/kg) | ≤ 0.3 | <0.3 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 236 | 236 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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: 20230910

状态/包装：液态/纸盒

保质期：10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (调制乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|--|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。 | 呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈均匀一致液体，无凝块、无正常视力可见异物。 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 3.61 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 4.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 m: 50000 c: 2 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 m: 1 c: 2 M: 5 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 m: 0/25ml c: 0 | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 m: 0/25ml c: 0 | / | / |
| 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。

奕丽娟

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：天口味鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥3.15 | 3.47 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.4 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.68 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 940 | 942 (10 盒平均值) | 合格 |

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：叶奋强

杨定机

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

| | |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：鲜牛奶（沃尔玛专享） | 批号/生产日期：20230910 |
| 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：20230910 |

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.23 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 8.94 | 合格 |
| 酸度（° T） | 12~18 | 13.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 940 | 942（10盒平均值） | 合格 |

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

检测者: 叶奋强 杨定机 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路48号



深圳市晨光乳业有限公司 产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230910

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.9 | 3.24 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 3.8 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 8.96 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 946 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

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：20230910 |
| 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：20230910 |

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: 叶奋强 杨定机 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟
(章) 检验专用章

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.9 | 3.48 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.4 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.70 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 948 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：

叶奋强

杨定机

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: 20230910
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: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.9 | 3.22 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 8.94 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 13.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限: 0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 948 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

检测者: 叶奋强 杨定机 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：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.9 | 3.45 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.1 | 4.5 | 合格 |
| 非脂乳固体 （g/100g） | ≥8.1 | 9.64 | 合格 |
| 酸度（°T） | 12~18 | 13.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 948（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥2.9 | 3.64 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥3.1 | 4.3 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥8.1 | 9.79 | 合格 |
| 酸度 (° T) | 12~18 | 14.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出 (检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 946 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：

叶奋强

复核者：

杨定机

签发人：

刘端

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 A2- β 酪蛋白鲜牛奶

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (巴氏杀菌乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------------|---|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥ 2.9 | 3.36 | 合格 |
| 脂肪 (g/100g) | ≥ 3.1 | 4.1 | 合格 |
| 非脂乳固体 (g/100g) | ≥ 8.1 | 8.99 | 合格 |
| 酸度 ($^{\circ}$ T) | 12~18 | 13.0 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μ g/kg) | ≤ 0.5 | 未检出 (检出限：0.05 μ g/kg) | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤ 2.5 | 未检出 (检出限：0.2mg/kg) | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤ 0.02 | <0.02 | 合格 |
| 总汞(mg/kg) | ≤ 0.01 | <0.01 | 合格 |
| 总砷(mg/kg) | ≤ 0.1 | <0.1 | 合格 |
| 铬(mg/kg) | ≤ 0.3 | <0.3 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 50000 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 946 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

复核者：

刘端

签发人：

(章)



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20230910

状态/包装：液态/纸盒

保质期：10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 (调制乳) | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|---|--|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。 | 呈调制乳应有的色泽 具有调制乳应有的香味，无异味。呈均匀一致液体，无凝块、无正常视力可见异物。 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 3.62 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 4.5 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg) | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05μg/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 (CFU/ ml) | n: 5 m: 50000 c: 2 M: 100000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 m: 1 c: 2 M: 5 | 5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 m: 0/25ml c: 0 | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 m: 0/25ml c: 0 | / | / |
| 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。

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

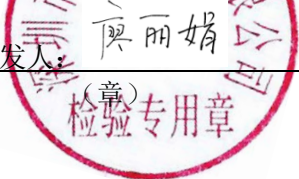
产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20230910
产品规格：180mL/盒状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008保质期：10 天
检测项目及检测结果：检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.14 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 10 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 181（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 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：超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.17 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 10 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 180（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：叶奋强

杨定机

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



产品出厂检测报告

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|---|------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥1.0 | 1.12 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出 (检出限: 0.2mg/kg) | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 180 (10 盒平均值) | 合格 |

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。

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：校园专供酸牛奶饮品（草莓味）批号/生产日期：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.19 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 180（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 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

批号/生产日期: 20230910

状态/包装：液态/纸盒装

保质期: 10 天

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|---|------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥1.0 | 1.25 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出 (检出限: 0.2mg/kg) | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌(CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母(CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 180 | 180 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检测者：

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：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.18 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 10 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 200（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 复核者：刘端 签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：课间一刻酸牛奶饮品（原味） 批号/生产日期：20230910
产品规格：200mL/盒 状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008 保质期：10 天
检测项目及检测结果： 检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.12 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 202（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 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

产品出厂检测报告

检测日期: 20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|---|------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥1.0 | 1.19 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出 (检出限: 0.2mg/kg) | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 200 | 201 (10 盒平均值) | 合格 |

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

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

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

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.18 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 10 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 236 | 236（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：叶奋强 杨定机 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

市晨光乳业有限公司
检验专用章

| | |
|--------------------------|------------------|
| 产品名称：酸牛奶饮品（草莓味） | 批号/生产日期：20230910 |
| 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：20230910 |

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: 叶奋强 杨定机 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：酸牛奶饮品 | 批号/生产日期：20230910 |
| 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：20230910 |

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|---|------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质 (g/100g) | ≥1.0 | 1.13 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出 (检出限: 0.2mg/kg) | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 10 | 5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(毫升/盒) | 946 | 948 (10 盒平均值) | 合格 |

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: 叶奋强 杨定机 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟 (章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------|--|-------------------------------|------|
| 滋味和气味 色泽 组织状态 | 特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质 | 符合要求 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥1.0 | 1.13 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 菌落总数 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 100 M: 10000 | / | / |
| 大肠菌群 (CFU/ ml) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 10 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤20 | / | / |
| 净含量(克/瓶) | 240 | 241（10 瓶平均值） | 合格 |

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

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

检测者：李志斌 周润洋 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：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：20230910
状态/包装：液态/屋型纸盒
保质期：18 天
检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|------------------------------|--|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 2.49 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 3.2 | 合格 |
| 酸度（°□ T） | ≥70.0 | 74.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 m： 1 M： 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n： 5 c： 0 m： 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n： 5 c： 0 m： 0/25ml | / | / |
| 霉菌（CFU/ ml） | ≤30 | / | / |
| 酵母（CFU/ ml） | ≤100 | / | / |
| 乳酸菌数（CFU/ ml） | ≥1×10 ⁸ | / | / |
| 净含量(克/盒) | 200 | 201（10 盒平均值） | 合格 |

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

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

检测者：李志斌 周润洋 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：20230910

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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|--|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 2.49 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 3.2 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 74.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤30 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤100 | / | / |
| 乳酸菌数 (CFU/ ml) | ≥1×10 ⁸ | / | / |
| 净含量(克/瓶) | 240 | 242（10 瓶平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：李志斌

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：20230910
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：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|------------------------------|--|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 3.48 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 4.0 | 合格 |
| 酸度（° T） | ≥70.0 | 77.8 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.04 | <0.04 | 合格 |
| 总汞(mg/kg) | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 总砷(mg/kg) | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 铬(mg/kg) | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 大肠菌群 (CFU/ g) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ g) | ≤30 | / | / |
| 酵母 (CFU/ g) | ≤100 | / | / |
| 乳酸菌数 (CFU/ g) | ≥1×10 ⁶ | / | / |
| 净含量(克/杯) | 100 | 100（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：李志成 周润洋 核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

样品名称：赏酪风味酸乳（朴朴超市）

批号/生产日期：20230910

样品规格：100g/杯

状态/包装：液态/塑料杯

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：21 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|--|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 3.46 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 4.0 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 77.8 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.04 | <0.04 | 合格 |
| 总汞(mg/kg) | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 总砷(mg/kg) | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 铬(mg/kg) | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 大肠菌群 (CFU/g) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | / | / |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | / | / |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | / | / |
| 净含量(克/杯) | 100 | 102（10 瓶平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：李志成

周润洋

核者：刘端



地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

样品名称：赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市）

批号/生产日期：20230910

样品规格：100g/杯

状态/包装：液态/塑料杯

产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳

保质期：21 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|---------------------------------|--|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.3 | 3.22 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥2.5 | 3.6 | 合格 |
| 酸度（°T） | ≥70.0 | 75.8 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg） | ≤0.5 | 未检出（检出限：0.05mg/kg） | 合格 |
| 铅(mg/kg) | ≤0.04 | <0.04 | 合格 |
| 总汞(mg/kg) | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 总砷(mg/kg) | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 铬(mg/kg) | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 三聚氰胺(mg/kg) | ≤2.5 | 未检出（检出限：0.2mg/kg） | 合格 |
| 大肠菌群 (CFU/g) | n: 5 c: 2 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/g) | ≤30 | / | / |
| 酵母 (CFU/g) | ≤100 | / | / |
| 乳酸菌数 (CFU/g) | ≥1×10 ⁶ | / | / |
| 净含量(克/杯) | 100 | 102（10 瓶平均值） | 合格 |

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

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

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

检测者：

李志成

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：供港学生饮用奶风味发酵乳（原味）
产品规格：200g/盒
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳
检测项目及检测结果：
批号/生产日期：20230910
状态/包装：液态/屋型纸盒
保质期：18 天
检测日期：20230910

| 检验项目名称 | 标准要求 | 检验结果 | 检验结论 |
|------------------------------|--|---|------|
| 色泽 滋味、气味 组织状态 | 具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥2.7 | 2.93 | 合格 |
| 脂肪（g/100g） | ≥3.2 | 3.5 | 合格 |
| 酸度（° T） | ≥70.0 | 72.2 | 合格 |
| 黄曲霉毒素 M ₁ （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 m: 1 M: 5 | 5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 沙门氏菌 | n: 5 c: 0 m: 0/25ml | / | / |
| 霉菌 (CFU/ ml) | ≤30 | / | / |
| 酵母 (CFU/ ml) | ≤100 | / | / |
| 乳酸菌数 (CFU/ ml) | ≥1×10 ⁷ | / | / |
| 净含量(克/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 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：李志成 周润洋 核者：刘端 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号
(章) 检验专用章