

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	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	180mL 校园专供鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	200mL 鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	200mL 鲜牛奶（新鲜订）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	236mL 鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	236mL 九无至纯鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	236mL 每日鲜鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	236mL 供港壹号鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	236mL 供港壹号维 D 高钙奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	940mL 鲜牛奶（润之家）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	946mL 鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	946mL 九无至纯鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	946mL 鲜牛奶（朴朴）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	946mL 鲜牛奶（小象）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	946mL 供港壹号鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	946mL 浓醇牛乳	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	946mL 供港壹号维 D 高钙奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	950mL 盒马日日鲜鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（草莓味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
21	180mL 校园专供酸牛奶饮品（原味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
22	180mL 校园专供酸牛奶饮品（草莓味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
23	200mL 酸牛奶饮品	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
24	200mL 酸牛奶饮品（新鲜订）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
25	236mL 酸牛奶饮品	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
26	236mL 酸牛奶饮品（草莓味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
27	946mL 酸牛奶饮品	2024-09-07	2024-09-07	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：

黄馨斌

罗丰泽

贺聪

审核人：

廖丽娟

（章）

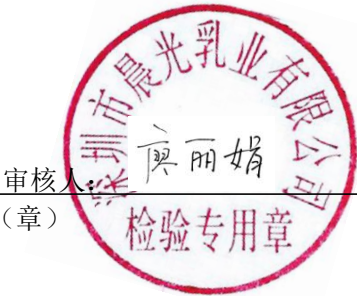
深圳市晨光乳业有限公司  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品质量检测报告

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	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	180mL 校园专供酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	236mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	946mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	1kg 风味发酵乳（原味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	200mL 鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	230mL 供港壹号鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	230mL 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	230mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	230mL 供港壹号有机鲜牛奶（新鲜订）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	236mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	946mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	200g 供港校园专供风味发酵乳（草莓味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	200g 供港学生饮用奶风味发酵乳（原味）	2024-09-07	2024-09-07	合格	合格	未检出	未检出	未检出

注：该批产品符合相应产品的中华人民共和国国家标准，出厂检验结果判定：合格

检验员：张秋云                      周润洋                      陈颖宁



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  
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：20240907  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.42	合格
酸度（° T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
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 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：黄馨赋                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟  
(章)                      检验专用章  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：校园专供鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常 视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.41	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.49	合格
酸度（° T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
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：黄馨赋                      罗丰泽                      复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

# 产品出厂检测报告

检测日期: 20240907

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	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.44	合格
酸度（° T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/盒)	200	201（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 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

检测日期: 20240907

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：20240907

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：20240907

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	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.80	合格
酸度（° T）	12~18	12.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

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	9.59	合格
酸度（°T）	12~18	12.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                      罗丰泽                      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：每日鲜鲜牛奶 批号/生产日期：20240907

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：20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.42	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.1	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.59	合格
酸度（° T）	12~18	12.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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：黄馨赋 罗丰泽 复核者：刘端 签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章） 检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.34	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.4	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.05	合格
酸度（° T）	12~18	15.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
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：黄馨斌                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号维D高钙奶

批号/生产日期：20240907

产品规格：236 mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20240907

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	3.20	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.6	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（10 盒平均值）	合格

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

该批产品符合 GB 25191 食品安全国家标准 调制乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：黄馨斌                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（润之家）批号/生产日期：20240907  
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：20240907

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	3.19	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.88	合格
酸度（°T）	12~18	13.3	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	940	941（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋 罗丰泽 复核者：刘端 签发人：廖丽娟  
(章) 检验专用章  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶  
产品规格：946 mL/盒  
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳  
检测项目及检测结果：  
批号/生产日期：20240907  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20240907

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	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.84	合格
酸度（° T）	12~18	13.3	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	947（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号  
(章)                      检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.48	合格
酸度（° T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
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：黄馨斌                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（朴朴）批号/生产日期：20240907  
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：20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.44	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.48	合格
酸度（°T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	947（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋 罗丰泽 复核者：刘端 签发人：廖丽娟  
(章) 检验专用章  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（小象）批号/生产日期：20240907  
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：20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.45	合格
酸度（° T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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：黄馨赋 罗丰泽 复核者：刘端 签发人：廖丽娟  
(章) 检验专用章  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

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	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.42	合格
酸度（°T）	12~18	13.8	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
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：黄馨斌                    罗丰泽                    复核者：刘端                    签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：浓醇牛乳

批号/生产日期：20240907

产品规格：946mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20240907

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	3.64	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

该批产品符合 GB 25191 食品安全国家标准 调制乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：黄馨赋

罗丰泽

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：供港壹号维 D 高钙奶

批号/生产日期：20240907

产品规格：946mL/盒

状态/包装：液态/纸盒

产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20240907

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	3.18	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.6	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/盒)	946	948（10 盒平均值）	合格

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

该批产品符合 GB 25191 食品安全国家标准 调制乳标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：黄馨斌                      罗丰泽                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章

产品名称：盒马日日鲜鲜牛奶	批号/生产日期：20240907
产品规格：950mL/盒	状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳	保质期：10 天
检测项目及检测结果：	检测日期：20240907

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: 黄馨赋 罗丰泽 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章)

签发人： 殷丽娟



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

检测日期: 20240907

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	1.26	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                    M: 10	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	182 (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 含乳饮料标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

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: 20240907

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：10 天

检测日期: 20240907

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	1.30	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
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	182 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

(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: 20240907

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20240907

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	1.34	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                    M: 10	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求, 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

批号/生产日期: 20240907

状态/包装：液态/纸盒装

保质期: 5 天

检测日期: 20240907

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	1.26	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                    M: 10	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求, 出厂检验结果判定为: 合格。

(章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



产品名称：校园专供酸牛奶饮品（原味）	批号/生产日期：20240907
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：20240907

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。

签发人：廖丽娟

产品名称：校园专供酸牛奶饮品（草莓味）	批号/生产日期：20240907
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：20240907

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。

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：20240907  
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：20240907

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	1.26	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：罗丰泽 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟  
(章) 检验专用章  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品（草莓味）

批号/生产日期：20240907

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：20240907

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	1.30	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：罗丰泽

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20240907

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20240907

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	1.32	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                    M: 10	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20240907
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：20240907

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.19	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(克/瓶)	240	240（10 瓶平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云	周润洋	复核者：刘端	签发人：廖丽娟
			(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



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（油柑桃桃）  
产品规格：180mL/盒  
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008  
检测项目及检测结果：  
批号/生产日期：20240907  
状态/包装：液态/纸盒装  
保质期：15 天  
检测日期：20240907

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.23	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：张秋云            陈颖宇            复核者：刘瑞            签发人：梁丽娟  
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：校园专供酸牛奶饮品（油柑桃桃）  
产品规格：180mL/盒  
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008  
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20240907  
状态/包装：液态/纸盒装  
保质期：15 天  
检测日期：20240907

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.25	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：张秋云                      陈颖宇                      复核者：刘端                      签发人：梁丽娟  
(章)                      检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品（油柑桃桃）

批号/生产日期：20240907

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：20240907

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.27	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云                      陈颖宇                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品（油柑桃桃）  
产品规格：946mL/盒  
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008  
检测项目及检测结果：

批号/生产日期：20240907  
状态/包装：液态/纸盒装  
保质期：15 天  
检测日期：20240907

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.25	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
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/T21732-2008 食品安全国家标准 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：张秋云                      陈颖宇                      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

（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：风味发酵乳  
产品规格：1kg/瓶  
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳  
检测项目及检测结果：  
批号/生产日期：20240907  
状态/包装：液态/瓶装  
保质期：21 天  
检测日期：20240907

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀。	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	2.50	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	2.8	合格
酸度（°T）	≥70.0	79.2	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤100	/	/
净含量(千克/瓶)	1	1.002（10 瓶平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云            周润洋            复核者：刘瑞            签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号  
(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：20240907

产品规格：200ml/瓶 状态/包装：液态/PET 瓶

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期：10 天

检测项目及检测结果： 检测日期：20240907

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	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.51	合格
酸度（° T）	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(克/瓶)	200	201（10 瓶平均值）	合格

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

该批产品符合 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：张秋云 陈颖宇 复核者：刘端 签发人：梁丽娟

（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：20240907

产品规格：230 mL/瓶

状态/包装：液态/高透瓶

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20240907

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	3.62	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.55	合格
酸度（° T）	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	231（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云                    陈颖宇                    复核者：刘端                    签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）  
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶（新鲜订）  
产品规格：230 mL/瓶  
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：20240907  
状态/包装：液态/高透瓶  
保质期：10 天  
检测日期：20240907

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	3.62	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.55	合格
酸度（° T）	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	230（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：张秋云                    陈颖宇                    复核者：刘端                    签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章） 检验专用章



深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶  
产品规格：230 mL/瓶  
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：20240907  
状态/包装：液态/高透瓶  
保质期：10 天  
检测日期：20240907

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	3.62	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.8	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.41	合格
酸度（° T）	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	231（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云      陈颖宇      复核者：刘瑞      签发人：廖丽娟  
(章)      检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称: 供港壹号有机鲜牛奶(新鲜订) 批号/生产日期: 20240907  
产品规格: 230 mL/瓶 状态/包装: 液态/高透瓶  
产品类型及检测依据: GB19645-2010 巴氏杀菌乳 保质期: 10 天  
检测项目及检测结果: 检测日期: 20240907

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味, 无异味 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质 (g/100g)	≥2.9	3.67	合格
脂肪 (g/100g)	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 (g/100g)	≥8.1	9.53	合格
酸度 (° T)	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (μg/kg)	≤0.5	未检出 (检出限: 0.5μg/kg)	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	230 (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: 张秋云                    陈颖宇                    复核者: 刘端                    签发人: 廖丽娟  
(章) 检验专用章  
地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

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	3.65	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.55	合格
酸度（° T）	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
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：张秋云                    陈颖宇                    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

（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：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20240907

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：20240907

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	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.50	合格
酸度（°T）	12~18	15.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
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：张秋云                      陈颖宇                      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

（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：供港校园专供奶风味发酵乳（草莓味）  
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：20240907  
状态/包装：液态/屋型纸盒  
保质期：18 天  
检测日期：20240907

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	2.55	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.1	合格
酸度（°T）	≥70.0	78.2	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ g)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g(mL)	/	/
霉菌 (CFU/g)	≤30	/	/
酵母 (CFU/g)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ g)	≥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：陈颖宇                      周润洋                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号  
（章）  
检验专用章

# 产品出厂检测报告

检测日期: 20240907

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	3.26	合格
脂肪（g/100g）	≥3.2	3.5	合格
酸度（°T）	≥70.0	75.1	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
大肠菌群 (CFU/ g)	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: 0/25g(mL) c: 0	/	/
沙门氏菌	n: 5 m: 0/25g(mL) c: 0	/	/
霉菌 (CFU/ g)	≤30	/	/
酵母 (CFU/ g)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ g)	≥1×10 <sup>7</sup>	/	/
净含量(克/盒)	200	200（10盒平均值）	合格

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

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: 陈颖宇 张秋云 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号