

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       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 2  | 200mL 鲜牛奶           | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 3  | 200mL 鲜牛奶（新鲜订）      | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 4  | 236mL 鲜牛奶           | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 5  | 236mL 每日鲜鲜牛奶        | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 6  | 236mL 九无至纯鲜牛奶       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 7  | 236mL 供港壹号鲜牛奶       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 8  | 236mL 浓醇牛乳          | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 9  | 940mL 鲜牛奶（润之家）      | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 10 | 946mL 鲜牛奶           | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 11 | 946mL 鲜牛奶（朴朴）       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 12 | 946mL 鲜牛奶（小象）       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 13 | 946mL 九无至纯鲜牛奶       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 14 | 946mL 供港壹号鲜牛奶       | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 15 | 946mL 浓醇牛乳          | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 16 | 950mL 盒马日日鲜鲜牛奶      | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 17 | 180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（原味） | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 18 | 200mL 酸牛奶饮品         | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 19 | 200mL 酸牛奶饮品（新鲜订）    | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 20 | 236mL 酸牛奶饮品         | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 21 | 946mL 酸牛奶饮品         | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 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：

陈梓健

黄馨赋

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  | 200mL 酸牛奶饮品          | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 2  | 240g 酸牛奶饮品           | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 3  | 240g 酸牛奶饮品（油柑桃桃）     | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 4  | 236mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）    | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 5  | 946mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）    | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 6  | 1kg 赏酪有机风味发酵乳        | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 7  | 1kg 风味发酵乳（原味）        | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 8  | 230mL 供港壹号鲜牛奶        | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 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）   | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 10 | 230mL 供港壹号有机鲜牛奶      | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 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） | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 12 | 236mL 供港壹号有机鲜牛奶      | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 合格 | 合格  | 未检出  | 未检出  | 未检出 |
| 13 | 946mL 供港壹号有机鲜牛奶      | 2024-09-14 | 2024-09-14 | 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：廖滔                      张秋云                      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：20240914

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：20240914

| 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  | 3.37  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.1   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.20  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.4  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>m: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 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：陈梓健

复核者：刘瑞

签发人：廖丽娟

（章）检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 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  | 3.38  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.1   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.16  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.4  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>m: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 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：陈梓健

复核者：刘瑞

签发人：廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（新鲜订）批号/生产日期：20240914  
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：5 天  
检测项目及检测结果：检测日期：20240914

| 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  | 3.37  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.1   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.16  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.4  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>m: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 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：陈梓健 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  
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：20240914

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：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.39  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.1   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.16  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.4  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：陈梓健

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：每日鲜鲜牛奶  
产品规格：236 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：20240914  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.42  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.00  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：陈梓健  
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  
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：20240914

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：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.40  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.98  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 12.8  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：曾文

陈梓健

复核者：刘瑞

签发人：廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.43  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.01  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：曾兆 陈梓健 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：浓醇牛乳  
产品规格：236 mL/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：20240914  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20240914

| 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  | 3.65   | 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：0.5μg/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<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: 0/25g (mL)   | /  | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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 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：曾武 陈梓健 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（润之家）

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 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   | 3.36  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 3.8   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.10  | 合格   |
| 酸度（°T）                          | 12~18   | 14.4  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>m: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 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：曾文

陈梓健

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：20240914

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：20240914

| 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  | 3.8   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.10  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>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：曾文

陈梓健

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（朴朴）批号/生产日期：20240914  
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：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物     | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.43  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.02  | 合格   |
| 酸度（°T）                          | 12~18   | 13.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>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：陈梓健 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  
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：20240914

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：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.40  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 8.95  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：曾兆 陈梓健 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

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（小象）批号/生产日期：20240914  
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：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物     | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.43  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.03  | 合格   |
| 酸度（°T）                          | 12~18   | 13.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>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：陈梓健 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: 20240914

状态/包装：液态/纸盒

保质期：10 天

检测日期: 20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求<br>(巴氏杀菌乳)   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|---|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 呈乳白色或微黄色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物     | 呈乳白色<br>具有乳固有的香味，无异味<br>呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、<br>无正常视力可见异物 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.9  | 3.41  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.2   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.04  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.9  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>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。

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：浓醇牛乳

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 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  | 3.68   | 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：0.5µg/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<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: 0/25g (mL)   | /  | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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 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：曾文                      陈梓健                      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

检验专用章

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 产品名称：盒马日日鲜鲜牛奶                | 批号/生产日期：20240914 |
| 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：20240914    |

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: 陈梓健 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章) 检验专用章

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20240914  
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：20240914

| 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   | 1.32                          | 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<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: 0/25g (mL)  | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(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：曾文                      陈梓健                      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

批号/生产日期: 20240914

状态/包装：液态/纸盒装

保质期: 15 天

检测日期: 20240914

| 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  | 1.32                          | 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<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: 0/25g (mL)                               | /                             | /    |
| 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 含乳饮料标准要求, 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

批号/生产日期: 20240914

状态/包装：液态/纸盒装

保质期: 5 天

检测日期: 20240914

| 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  | 1.34                         | 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<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: 0/25g (mL)                               | /                            | /    |
| 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 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

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：20240914  
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：20240914

| 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   | 1.35                          | 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<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: 0/25g (mL)  | /                             | /    |
| 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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：陈梓健 黄馨斌 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：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20240914  
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：20240914

| 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   | 1.31                          | 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<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: 0/25g (mL)                                      | /                             | /    |
| 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 含乳饮料标准要求，出厂检验结果判定为：合格。

检测者：陈梓健            黄馨斌            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  
产品规格：200ml/瓶  
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：20240914  
状态/包装：液态/PET 瓶  
保质期：21 天  
检测日期：20240914

| 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   | 1.20                          | 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<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: 0/25g (mL)                                      | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 净含量(克/瓶)            | 200  | 202（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：廖滔                      张秋云                      刘端                      签发人：廖丽娟  
(章)                      检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 产品名称：酸牛奶饮品               | 批号/生产日期：20240914 |
| 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：20240914    |

| 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   | 1.19                          | 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<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: 0/25g (mL)                                      | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 净含量(克/瓶)            | 240  | 241（10 瓶平均值）                  | 合格   |

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

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

|                       |     |        |         |
|-----------------------|-----|--------|---------|
| 检测者：廖滔                | 张秋云 | 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  
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: 20240914

状态/包装: 液态/PET 瓶

保质期：21 天

检测日期: 20240914

| 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   | 1.20                          | 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<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: 0/25g(mL )                            | /                             | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 酵母<br>(CFU/ mL)     | ≤20  | /                             | /    |
| 净含量(毫升/盒)           | 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 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





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: 20240914

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20240914

| 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  | 1.23                          | 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<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: 0/25g (mL)                               | /                             | /    |
| 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 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: 20240914

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20240914

| 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  | 1.20                         | 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<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: 0/25g (mL)                               | /                            | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ mL)     | ≤20   | /                            | /    |
| 酵母<br>(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。

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：20240914  
状态/包装：液态/高透瓶  
保质期：10 天  
检测日期：20240914

| 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  | 3.55  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.4   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.66  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.3  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>m: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 净含量(毫升/瓶)                       | 230   | 232（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。  
0

检测者：廖滔                    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：供港壹号鲜牛奶（新鲜订）

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 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  | 3.54  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.4   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.62  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.7  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>m: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 净含量(毫升/瓶)                       | 230   | 232（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：廖滔

周润洋

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 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  | 4.4   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.64  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.7  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>m: 0/25g (mL)                 | /   | /    |
| 净含量(毫升/瓶)                       | 230   | 232（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：廖滔                    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

# 产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20240914

状态/包装：液态/高透瓶

保质期：10 天

检测日期: 20240914

| 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  | 3.54  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.4   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.65  | 合格   |
| 酸度（°T）                          | 12~18   | 13.7  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                      c: 0<br>m: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 净含量(毫升/瓶)                       | 230   | 232（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。

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：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20240914

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：20240914

| 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  | 4.4   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.63  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 13.7  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：廖滔                      周润洋                      刘端

复核者：

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：20240914

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：20240914

| 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  | 3.55  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥3.1  | 4.3   | 合格   |
| 非脂乳固体<br>（g/100g）               | ≥8.1  | 9.63  | 合格   |
| 酸度（° T）                         | 12~18   | 14.3  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>(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<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: 0/25g (mL)                     | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>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：廖滔                      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

批号/生产日期: 20240914

状态/包装：液态/瓶装

保质期：21 天

检测日期: 20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求   | 检验结果                                     | 检验结论 |
|---------------------------------|--|--|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 具有与添加成分相符的色泽<br>具有与添加成分相符的滋味和气味<br>组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致<br>具有发酵乳特有的滋味、气味<br>组织细腻、均匀。 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.3   | 2.49                                     | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5   | 2.8                                      | 合格   |
| 酸度（°T）                          | ≥70.0  | 81.7                                     | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（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<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: 0/25g (mL)                            | /  | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5                    c: 0<br>m: 0/25g (mL)                            | /  | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ mL)                 | ≤30  | /  | /    |
| 酵母<br>(CFU/ mL)                 | ≤100   | /  | /    |
| 净含量(千克/瓶)                       | 1  | 1.001（10瓶平均值）                            | 合格   |

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

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

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

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

样品名称：赏酪有机风味发酵乳  
样品规格：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：20240914  
状态/包装：液态/瓶装  
保质期：21 天  
检测日期：20240914

| 检验项目名称                          | 标准要求   | 检验结果  | 检验结论 |
|---------------------------------|--|---|------|
| 色泽<br>滋味、气味<br>组织状态             | 具有与添加成分相符的色泽<br>具有与添加成分相符的滋味和气味<br>组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。 | 呈乳白色，色泽均匀一致<br>具有发酵乳特有的滋味、气味<br>组织细腻、均匀，无乳清析出 | 合格   |
| 蛋白质（g/100g）                     | ≥2.3   | 3.06  | 合格   |
| 脂肪（g/100g）                      | ≥2.5   | 3.5   | 合格   |
| 酸度（°T）                          | ≥70.0  | 75.6  | 合格   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub><br>（μg/kg） | ≤0.5   | 未检出（检出限：0.5μg/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：0.5mg/kg）                             | 合格   |
| 大肠菌群<br>(CFU/ g)                | n: 5            c: 2<br>m: 1            M: 5                             | 5 次测定结果分别为：<br><10、<10、<10、<10、<10            | 合格   |
| 金黄色葡萄球菌                         | n: 5            c: 0<br>m: 0/25g (mL)                                    | /   | /    |
| 沙门氏菌                            | n: 5            c: 0<br>m: 0/25g (mL)                                    | /   | /    |
| 霉菌<br>(CFU/ g)                  | ≤30  | /   | /    |
| 酵母<br>(CFU/ g)                  | ≤100   | /   | /    |
| 乳酸菌数<br>(CFU/ g)                | ≥1×10 <sup>7</sup>   | /   | /    |
| 双歧杆菌数<br>(CFU/ g)               | ≥1×10 <sup>6</sup>   | /   | /    |
| 净含量(千克/瓶)                       | 1  | 1.005（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：廖滔                      张秋云                      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

