

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	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	200mL 鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	200mL 鲜牛奶（新鲜订）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	236mL 鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	236mL 九无至纯鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	236mL 供港壹号鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	236mL 浓醇牛乳	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	940mL 鲜牛奶（润之家）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	946mL 鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	946mL 鲜牛奶（朴朴）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	946mL 鲜牛奶（小象）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	946mL 九无至纯鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	946mL 供港壹号鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	946mL 浓醇牛乳	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	950mL 盒马日日鲜鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	200mL 酸牛奶饮品	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	200mL 酸牛奶饮品（新鲜订）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	236mL 酸牛奶饮品	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	946mL 酸牛奶饮品	2024-12-27	2024-12-27	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：

邢秋帆

陈颖宇

陈梓健

审核人：

廖丽娟

检验专用章

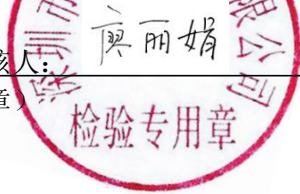
深圳市晨光乳业有限公司
产品质量检测报告

序号	产品名称	生产日期	检验日期	脂肪	蛋白质	大肠菌群	三聚氰胺	重金属
1	200mL 酸牛奶饮品	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	240g 酸牛奶饮品	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	240g 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	236mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	946mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	100g 赏酪风味酸乳（原味）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	150g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	100g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	100g 赏酪燕麦椰果风味酸乳	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	100g 赏酪风味酸乳搅拌型（草莓味）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	100g 赏酪风味酸乳（朴朴超市）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	100g 赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	200g 鲜酸奶风味发酵乳	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	240g 鲜酸奶风味发酵乳	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	180g 校园专供风味发酵乳（原味）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	200mL 鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	230mL 供港壹号鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	230mL 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	230mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
21	230mL 供港壹号有机鲜牛奶（新鲜订）	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
22	236mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	合格	合格	未检出	未检出	未检出
23	946mL 供港壹号有机鲜牛奶	2024-12-27	2024-12-27	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：周润洋 张秋云 袁运平

审核人：廖丽娟

（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：20241227

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：20241227

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.07	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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	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：陈颖宇 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

产品名称：鲜牛奶

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.04	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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	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：陈颖

陈梓健

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：鲜牛奶（新鲜订）

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.06	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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	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：陈颖宇

陈梓健

复核者：刘瑞

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

产品名称：鲜牛奶	批号/生产日期：20241227
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：20241227

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: 陈颖宇 陈梓健 复核者: 刘端 签发人: 唐丽娟
(章) 检验专用章

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20241227

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：20241227

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.48	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.05	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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：陈颖宇

陈梓健

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	3.52	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.24	合格
酸度（° T）	12~18	15.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (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：陈颖宇 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

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：20241227
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241227

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	3.55	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (μg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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	237（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：陈颖宇 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：20241227

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：20241227

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	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.16	合格
酸度（° T）	12~18	14.3	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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	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：陈颖宁

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
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：20241227
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241227

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.05	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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：陈颖宇 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

检测日期: 20241227

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶
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：20241227
状态/包装：液态/纸盒
保质期：10 天
检测日期：20241227

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	3.51	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.12	合格
酸度（° T）	12~18	14.3	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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：陈颖宇 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（小象）批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	3.51	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.12	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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：陈颖 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：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	3.52	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.2	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.23	合格
酸度（° T）	12~18	15.1	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (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：陈颖宇

陈梓健

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：浓醇牛乳

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	3.57	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.6	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (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	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：陈颖宇

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：盒马日日鲜鲜牛奶

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.02	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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)	950	951（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：陈颖宇

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

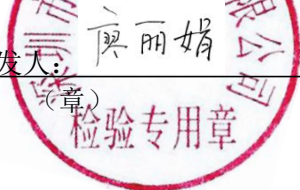
产品名称：超级宝贝酸牛奶饮品（原味）批号/生产日期：20241227
产品规格：180mL/盒状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008保质期：10 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象， 允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.18	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/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：陈颖宇 陈梓健 刘瑞 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品
产品规格：200mL/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：20241227
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：15 天
检测日期：20241227

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	1.20	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 (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	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。

检测者：陈颖宁 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

产品名称：酸牛奶饮品（新鲜订）
产品规格：200mL/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：20241227
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：5天
检测日期：20241227

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	1.20	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 (CFU/ mL)	n: 5 m: 100 c: 2 M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5 m: 1 c: 2 M: 10	5次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5 m: 0/25g (mL) c: 0	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	200	200（10盒平均值）	合格

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

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

检测者：陈颖宁 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: 20241227

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质 (g/100g)	≥1.0	1.17	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/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	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。

陳麗嬌

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

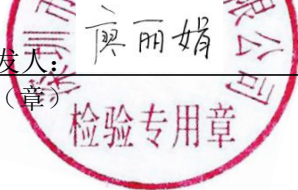
产品名称：酸牛奶饮品 批号/生产日期：20241227
产品规格：946mL/盒 状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008 保质期：15 天
检测项目及检测结果： 检测日期：20241227

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	1.21	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	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：陈颖宇 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
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20241227
产品规格：200ml/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：20241227

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(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 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：周润洋

袁运平

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：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20241227
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：20241227

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(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：周润洋	袁运平	复核者：刘瑞	签发人：廖丽娟
			(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告


产品名称：酸牛奶饮品（油柑桃桃）批号/生产日期：20241227
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：20241227

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)	240	242（10 瓶平均值）	合格

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

该批产品符合 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：周润洋 袁运平 刘端 签发人：廖丽娟
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



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：20241227
状态/包装：液态/纸盒装
保质期：15 天
检测日期：20241227

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：周润洋 袁运平 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：酸牛奶饮品（油柑桃桃）

批号/生产日期：20241227

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：20241227

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	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：周润洋 袁运平 刘端 签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）
检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20241227

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20241227

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	1.31	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 (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。

與麗嬌

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

样品名称：赏酪风味酸乳（原味）批号/生产日期：20241227
样品规格：100g/杯状态/包装：液态/纸杯
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳保质期：25 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.62	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.9	合格
酸度（°T）	≥70.0	74.7	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (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 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	100（10 杯平均值）	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：周润洋 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
产品出厂检测报告

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（原味）批号/生产日期：20241227
样品规格：150g/杯状态/包装：液态/纸杯
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳保质期：25 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.60	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.9	合格
酸度（°T）	≥70.0	74.7	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (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 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	150	152（10 杯平均值）	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：周润洋 张秋云 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

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（原味）批号/生产日期：20241227
样品规格：100g/杯状态/包装：液态/纸杯
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳保质期：25 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.52	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.9	合格
酸度（°T）	≥70.0	77.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (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 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	102（10 杯平均值）	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：周润洋 张秋云 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

产品出厂检测报告

检测日期: 20241227

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（草莓味）批号/生产日期：20241227
样品规格：100g/杯状态/包装：液态/塑料杯
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳保质期：21 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.38	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.6	合格
酸度（°T）	≥70.0	76.2	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (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 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	101（10 杯平均值）	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：周润洋 张秋云 复核者：刘瑞 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

产品出厂检测报告

检测日期: 20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.58	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.9	合格
酸度（° T）	≥70.0	74.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (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 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	100（10杯平均值）	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

(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：赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市）批号/生产日期：20241227
样品规格：100g/杯状态/包装：液态/塑料杯
产品类型及检测依据：GB19302-2010 发酵乳保质期：21 天
检测项目及检测结果：检测日期：20241227

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.34	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.7	合格
酸度（° T）	≥70.0	76.2	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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 (CFU/ g)	n: 5 c: 2 m: 1 M: 5	5 次测定结果分别为： <10、<10、<10、<10、<10	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5 c: 0 m: 0/25g (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 ⁶	/	/
净含量(克/杯)	100	102（10 杯平均值）	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：周润洋 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

产品出厂检测报告

检测日期: 20241227

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	2.80	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（° T）	≥70.0	76.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (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	/	/
乳酸菌数 (CFU/ mL)	≥1×10 ⁸	/	/
净含量(克/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 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。

與麗嬌

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：鲜酸奶风味发酵乳
产品规格：240g/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：20241227
状态/包装：液态/PET 瓶
保质期：21 天
检测日期：20241227

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	2.77	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.4	合格
酸度（° T）	≥70.0	76.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （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	/	/
乳酸菌数（CFU/ mL）	≥1×10 ⁸	/	/
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 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：周润洋 张秋云 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

产品出厂检测报告

检测日期：20241227

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	2.82	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.3	合格
酸度（° T）	≥70.0	76.5	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (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 (CFU/ mL)	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌 (CFU/ mL)	n: 5 c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌(CFU/ mL)	≤30	/	/
酵母(CFU/ mL)	≤100	/	/
乳酸菌数 (CFU/ mL)	≥1×10 ⁸	/	/
净含量(克/盒)	180	180（10 盒平均值）	合格

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

该批产品符合 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。

签发人:

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: 20241227

状态/包装: 液态/PET 瓶

保质期：10 天

检测日期: 20241227

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	3.56	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.09	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/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	<0.04	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/瓶)	200	202（10 盒平均值）	合格

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

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

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

(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
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：20241227
状态/包装：液态/高透瓶
保质期：10 天
检测日期：20241227

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	3.57	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.07	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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	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：周润洋 袁超平 复核者：刘端 签发人：廖丽娟 (章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶（新鲜订）
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：20241227
状态/包装：液态/高透瓶
保质期：10 天
检测日期：20241227

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	3.55	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.07	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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	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：周润洋 袁超平 复核者：刘端 签发人：廖丽娟
(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司

产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶
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：20241227
状态/包装：液态/高透瓶
保质期：10 天
检测日期：20241227

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	3.58	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.10	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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	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：周润洋 袁延平 复核者：刘端 签发人：廖丽娟 (章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

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：20241227

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：20241227

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	3.55	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.07	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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	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：周润洋

袁超

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：20241227

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：20241227

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	3.58	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.11	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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：周润洋 袁运平 刘瑞

复核者： 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：20241227

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：20241227

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	3.57	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.12	合格
酸度（° T）	12~18	14.0	合格
黄曲霉毒素 M ₁ (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/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：周润洋 袁运平 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