

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	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	200mL 鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	200mL 鲜牛奶（新鲜订）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	236mL 鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	236mL 九无至纯鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	236mL 供港壹号鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	236mL 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	236mL 浓醇牛乳	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	940mL 鲜牛奶（润之家）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	946mL 鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	946mL 鲜牛奶（朴朴）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	946mL 鲜牛奶（小象）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	946mL 九无至纯鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	946mL 供港壹号鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	946mL 供港壹号 A2-β 酪蛋白鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	946mL 浓醇牛乳	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	950mL 盒马日日鲜鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（原味）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
19	200mL 酸牛奶饮品	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
20	200mL 酸牛奶饮品（新鲜订）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
21	236mL 酸牛奶饮品	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
22	946mL 酸牛奶饮品	2025-02-14	2025-02-14	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：李志斌 黄馨斌 邢秋帆

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	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
2	240g 酸牛奶饮品	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
3	180mL 超级宝贝酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
4	236mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
5	946mL 酸牛奶饮品（油柑桃桃）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
6	100g 赏酪风味酸乳（原味）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
7	150g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
8	100g 赏酪风味酸乳搅拌型（草莓味）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
9	100g 赏酪风味酸乳（朴朴超市）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
10	100g 赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
11	100g 赏酪风味酸乳搅拌型（原味）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
12	200mL 鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
13	230mL 供港壹号鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
14	230mL 供港壹号鲜牛奶（新鲜订）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
15	230mL 供港壹号有机鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
16	230mL 供港壹号有机鲜牛奶（新鲜订）	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
17	236mL 供港壹号有机鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	合格	合格	未检出	未检出	未检出
18	946mL 供港壹号有机鲜牛奶	2025-02-14	2025-02-14	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：张秋云 刘东兵 袁运平

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：20250214

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：20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.11	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<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	182（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶

批号/生产日期：20250214

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：20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.37	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.10	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（新鲜订）

批号/生产日期：20250214

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：20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.37	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.95	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                      邢秋帆                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（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：20250214

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：20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.37	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.10	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<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：黄馨赋

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：九无至纯鲜牛奶

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.34	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<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：黄馨赋

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号







深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

检测日期: 20250214

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	3.29	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.7	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.87	合格
酸度（° T）	12~18	12.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/盒)	236	237（10 盒平均值）	合格

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

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

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

产品名称：浓醇牛乳	批号/生产日期：20250214
产品规格：236 mL/盒	状态/包装：液态/纸盒
产品类型及检测依据：GB 25191 调制乳	保质期：10 天
检测项目及检测结果：	检测日期：20250214

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

检测者: 黄馨赋 邢秋帆 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章) 检验专用章

地址: 深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（润之家）

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	3.39	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.00	合格
酸度（° T）	12~18	12.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	940	941（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                      邢秋帆                      刘端                      签发人：廖丽娟

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

（章）

检验专用章

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：20250214

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：20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.0	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.10	合格
酸度（° T）	12~18	13.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	947（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶（朴朴）批号/生产日期：20250214  
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：20250214

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	3.54	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.34	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                    邢秋帆                    复核者：刘端                    签发人：廖丽娟  
(章)                    检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

检测日期: 20250214

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	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.4	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.40	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<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：20250214  
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：20250214

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	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.4	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.40	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

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

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号鲜牛奶

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	3.53	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.3	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.41	合格
酸度（° T）	12~18	13.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨斌

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20250214

状态/包装：液态/纸盒

保质期: 10 天

检测日期: 20250214

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	3.30	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	3.7	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	8.94	合格
酸度（° T）	12~18	12.0	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g(mL )	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

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

签发人：  
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

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

批号/生产日期：20250214  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20250214

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	3.67	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	4.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.04	<0.04	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄馨赋                      邢秋帆                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟  
地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
检验专用章

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: 20250214

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：10 天

检测日期: 20250214

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	182 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

签发人：  
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20250214
产品规格：200mL/盒	状态/包装：液态/纸盒装
产品类型及检测依据：GB/T21732-2008	保质期：15 天
检测项目及检测结果：	检测日期：20250214

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	1.22	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄碧斌	邢秋帆	复核者：刘端	签发人：廖丽娟
			(章) 检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品（新鲜订）

批号/生产日期：20250214

产品规格：200mL/盒

状态/包装：液态/纸盒装

产品类型及检测依据：GB/T21732-2008

保质期：5天

检测项目及检测结果：

检测日期：20250214

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)	200	201（10盒平均值）	合格

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

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

检测者：黄碧斌

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20250214

状态/包装：液态/纸盒装

保质期: 15 天

检测日期: 20250214

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	1.24	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                    M: 10	5 次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238 (10 盒平均值)	合格

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

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

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

黄蘗赋

复核者:

刘端

廖丽娟

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	1.24	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。

检测者：黄馨斌

邢秋帆

复核者：刘端

签发人：廖丽娟

（章）

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20250214
产品规格：200mL/盒	状态/包装：液态/PET 瓶
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：20250214

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味； 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质（g/100g）	≥1.0	1.32	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 100        M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1           M: 10	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	200	201（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云	袁超平	复核者：刘端	签发人：廖丽娟
			(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



产品名称：酸牛奶饮品	批号/生产日期：20250214
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：20250214

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: 张秋云      袁运平      复核者: 刘端      签发人: 廖丽娟

市晨光乳业有限公司  
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: 20250214

状态/包装：液态/纸盒装

保质期：15 天

检测日期: 20250214

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
滋味和气味 色泽 组织状态	特有的乳香滋味和气味或者具有加入辅料相符的滋味和气味; 均匀乳白色 均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	符合要求	合格
蛋白质 (g/100g)	≥1.0	1.26	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出 (检出限: 0.5mg/kg)	合格
铅(mg/kg)	≤0.05	<0.05	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 100                  M: 10000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                    M: 10	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
霉菌 (CFU/ mL)	≤20	/	/
酵母 (CFU/ mL)	≤20	/	/
净含量(毫升/盒)	180	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。

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

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

批号/生产日期：20250214  
状态/包装：液态/纸盒装  
保质期：15 天  
检测日期：20250214

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)	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：张秋云                      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  
(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

样品名称：赏酪风味酸乳（原味）

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	3.42	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.8	合格
酸度（°T）	≥70.0	79.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
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 <sup>6</sup>	/	/
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：张秋云

刘兵兵

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：20250214

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：20250214

检验项目名称	标准要求	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	具有与添加成分相符的色泽 具有与添加成分相符的滋味和气味 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	呈乳白色，色泽均匀一致 具有发酵乳特有的滋味、气味 组织细腻、均匀，无乳清析出	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.3	3.46	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.8	合格
酸度（°T）	≥70.0	79.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
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 <sup>6</sup>	/	/
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：张秋云

刘兵兵

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



样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（草莓味）	批号/生产日期：20250214
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：20250214

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: 张秋云 刘兵兵 复核者: 刘端 签发人: 廖丽娟  
(章)

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

样品名称：赏酪风味酸乳（朴朴超市）

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	3.42	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.8	合格
酸度（° T）	≥70.0	79.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
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 <sup>6</sup>	/	/
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：张秋云                      刘兵兵                      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

样品名称：赏酪草莓风味酸乳（朴朴超市）批号/生产日期：20250214  
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：20250214

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	3.26	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.6	合格
酸度（° T）	≥70.0	78.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
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 <sup>6</sup>	/	/
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：张秋云                      刘兵兵                      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

样品名称：赏酪风味酸乳搅拌型（原味）批号/生产日期：20250214  
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：20250214

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	3.40	合格
脂肪（g/100g）	≥2.5	3.8	合格
酸度（°T）	≥70.0	79.5	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
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 <sup>6</sup>	/	/
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：张秋云                      刘东兵                      复核者：刘端                      签发人：廖丽娟  
(章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号



深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：鲜牛奶

批号/生产日期：20250214

产品规格：200 mL/瓶

状态/包装：液态/PET 瓶

产品类型及检测依据：GB19645-2010 巴氏杀菌乳

保质期：10 天

检测项目及检测结果：

检测日期：20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.46	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.6	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.21	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	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：张秋云                    刘兵兵                    复核者：刘端

签发人：廖丽娟                    (章)

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

检验专用章

# 深圳市晨光乳业有限公司 产品出厂检测报告

批号/生产日期: 20250214

状态/包装：液态/高透瓶

保质期：10 天

检测日期: 20250214

检验项目名称	标准要求 (巴氏杀菌乳)	检验结果	检验结论
色泽 滋味、气味 组织状态	呈乳白色或微黄色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	呈乳白色 具有乳固有的香味，无异味 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、 无正常视力可见异物	合格
蛋白质（g/100g）	≥2.9	3.44	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.6	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.18	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	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。

庚丽娟

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：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：20250214  
状态/包装：液态/高透瓶  
保质期：5 天  
检测日期：20250214

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	3.47	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.6	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.16	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	231（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云                    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

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	3.74	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.95	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	231（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云                    袁超平                    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

批号/生产日期: 20250214

状态/包装：液态/高透瓶

保质期：5 天

检测日期: 20250214

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	3.74	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.95	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> （μg/kg）	≤0.5	未检出（检出限：0.5μg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 50000                M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                      c: 2 m: 1                      M: 5	5次测定结果分别为: <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                      c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/瓶)	230	231（10 盒平均值）	合格

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

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

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

庚丽娟

检验专用章

地址：深圳市光明区光明街道华夏路 48 号

深圳市晨光乳业有限公司  
产品出厂检测报告

产品名称：供港壹号有机鲜牛奶

批号/生产日期：20250214

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：20250214

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	3.71	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.90	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 50000            M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5                    c: 2 m: 1                    M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5                    c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	236	238（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云                    袁超平                    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：供港壹号有机鲜牛奶  
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：20250214  
状态/包装：液态/纸盒  
保质期：10 天  
检测日期：20250214

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	3.74	合格
脂肪（g/100g）	≥3.1	4.9	合格
非脂乳固体 （g/100g）	≥8.1	9.95	合格
酸度（° T）	12~18	13.9	合格
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	≤0.5	未检出（检出限：0.5µg/kg）	合格
三聚氰胺(mg/kg)	≤2.5	未检出（检出限：0.5mg/kg）	合格
铅(mg/kg)	≤0.02	<0.02	合格
总汞(mg/kg)	≤0.01	<0.01	合格
总砷(mg/kg)	≤0.1	<0.1	合格
铬(mg/kg)	≤0.3	<0.3	合格
菌落总数 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 50000      M: 100000	/	/
大肠菌群 (CFU/ mL)	n: 5            c: 2 m: 1            M: 5	5 次测定结果分别为： <1、<1、<1、<1、<1	合格
金黄色葡萄球菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
沙门氏菌	n: 5            c: 0 m: 0/25g (mL)	/	/
净含量(毫升/盒)	946	946（10 盒平均值）	合格

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

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

检测者：张秋云            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