



162520110030



云南省产品质量监督检验研究院 检 验 报 告

No: SP202406720

TEST REPORT

共 5 页 第 1 页

样品名称 Name of Sample	初心巴氏杀菌热处理风味发酵乳	检验类别 Test Purpose	委托检验
商 标 Trade Mark	雪兰	委托书号 Number of Client	SP202406720
样品批号 Original Number	/	生产日期 Date of Production	2024-10-9
型号规格 Type	205克/盒	样品等级 Grade	/
生产单位 Produced by	昆明雪兰牛奶有限责任公司		
受检单位 Supplier	/		
来样方式 Method of Received	送样	样品状态 Status of Sample	利乐钻封装。
抽样基数 Base of Sample	/	抽样单号 No. of Sampling	/
样品数量 Sum of Sample	8盒	检验项目 Test Item	详见附页
到样日期 Date of Received	2024-11-14	检验日期 Date of Testing	2024-11-14 ~ 2024-11-25
检验地点 Place of Survey	昆明市教场东路23号		
检验/判定依据 Test/Judgement Standard	GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》(风味发酵乳)、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年 第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、GB/T 22388-2008《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》、GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》、GB 5009.92-2016《食品安全国家标准 食品中钙的测定》		
检验结论 Conclusion	<p>根据GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》(风味发酵乳)、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年 第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、GB/T 22388-2008《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》、GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》、GB 5009.92-2016《食品安全国家标准 食品中钙的测定》检验, 检验数据详见附页。</p> <p style="text-align: right;">签发日期: 2024-11-26 Date of issue:</p>		
备注 Comment	<p>说明:与样品相关的信息为样品明示标识或委托方提供。 1、钙、钠仅出检测数据。2、脂肪、蛋白质仅保留小数点后一位。3、标签检验仅对产品标签的完整性、规范性进行检验,不对产品的实物与标识标签内容真实性和准确性进行查验。</p>		
委托单位信息 Client's Message	名称 Name	昆明雪兰牛奶有限责任公司	
	地址 Address	中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区阿拉街道办云知社区云大西路66号	
	邮编 Zip Code	/	电话 Telephone 18487358494

批准:
Approved by:

李瑞

审核:
Checked by:

肖明

主检:
Tested by:

迟开

检验结果报告书

№: SP202406720

序号	检验项目	标准指标	检验结果	单项判定	检验依据
1	色泽, /	具有与添加成分相符的色泽	具有与添加成分相符的色泽	合格	GB 19302-2010
2	滋味、气味, /	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有与添加成分相符的滋味和气味	合格	GB 19302-2010
3	组织状态, /	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	组织细腻、均匀, 无乳清析出; 具有添加成分特有的组织状态	合格	GB 19302-2010
4	☆净含量, g	≥ (205-9)	203.8	合格	JJF 1070-2023
5	脂肪, g/100g	≥2.5	4.2	合格	GB 5009.6-2016
6	蛋白质, g/100g	≥2.3	2.7	合格	GB 5009.5-2016
7	酸度, ° T	≥70.0	77.1	合格	GB 5009.239-2016
8	☆铅 (以Pb计), mg/kg	≤0.04	<0.02	合格	GB 5009.12-2023
9	总汞 (以Hg计), mg/kg	≤0.01	<0.003	合格	GB 5009.17-2021
10	☆总砷 (以As计), mg/kg	≤0.1	<0.005	合格	GB 5009.11-2024
11	☆铬 (以Cr计), mg/kg	≤0.3	<0.2	合格	GB 5009.123-2023
12	黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.015 μg/kg)	合格	GB 5009.24-2016

检验结果报告书

No: SP202406720

序号	检验项目	标准指标	检验结果	单项判定	检验依据
13	大肠菌群, CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n1<1, n2<1, n3<1, n4<1, n5<1, c=0	合格	GB 4789. 3-2016
14	☆沙门氏菌, /	n=5; c=0; m=0/25g	n1: 未检出, n2: 未检出, n3: 未检出, n4: 未检出, n5: 未检出, c=0	合格	GB 4789. 4-2024
15	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5; c=0; m=0/25g	n1: 未检出, n2: 未检出, n3: 未检出, n4: 未检出, n5: 未检出, c=0	合格	GB 4789. 10-2016
16	霉菌, CFU/g	≤30	<10	合格	GB 4789. 15-2016
17	酵母, CFU/g	≤100	<10	合格	GB 4789. 15-2016
18	钠, mg/100g	/	46. 2	/	GB 5009. 91-2017
19	钙, mg/100g	/	83. 3	/	GB 5009. 92-2016
20	三聚氰胺, mg/kg	不得加入 (限量值 ≤2. 5)	未检出 (定量限: 0. 01mg/kg)	合格	GB/T 22388-2008
21	标签 (食品名称)	应在食品标签的醒目位置, 清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。当食品真实属性的专用名称因字号或字体颜色不同易使人误解食品属性时, 应使用同一字号及同一字体颜色标示食品真实属性的专用名称	已标示食品名称: 初心巴氏杀菌热处理风味发酵乳	合格	GB 7718-2011

检验结果报告书

No: SP202406720

共 5 页 第 4 页

序号	检验项目	标准指标	检验结果	单项判定	检验依据
22	标签 (配料表)	配料表应以“配料”或“配料表”为引导词。应按制造或加工食品时加入量的递减顺序标示配料表或原料与辅料。食品添加剂应当标示其在GB 2760中的食品添加剂通用名称	已标示配料表	合格	GB 7718-2011
23	标签 (净含量和规格)	应在食品名称同一展示版面标示净含量, 字符最小高度≥4mm; 固、液两相物质的食品, 还应标示沥干物 (固形物) 的含量; 净含量计量单位的标示方式符合标准要求	已标示净含量: 205克; 字符高度: 4.6mm	合格	GB 7718-2011
24	标签 (生产者名称)	应当标注生产者的名称	已标示厂名	合格	GB 7718-2011
25	标签 (产地)	无要求	/	/	GB 7718-2011
26	标签 (生产者地址及联系方式)	应当标注生产者的地址及联系方式	已标示厂址及联系方式	合格	GB 7718-2011
27	标签 (生产日期)	应清晰标示预包装食品的生产日期	已标示生产日期: 2024. 10. 9	合格	GB 7718-2011
28	标签 (保质期)	应清晰地标示预包装食品的保质期	已标示 (5个月)	合格	GB 7718-2011
29	标签 (贮存条件)	应标示贮存条件	已标示 (常温密闭储存, 避免阳光直射及高温)	合格	GB 7718-2011
30	标签 (产品标准代号)	应标示产品执行的标准代号和顺序号	已标示产品标准号: GB 19302	合格	GB 7718-2011

检验结果报告书

No: SP202406720

共 5 页 第 5 页

序号	检验项目	标准指标	检验结果	单项判定	检验依据
31	标签（质量等级）	无要求	/	/	GB 7718-2011
32	标签（食品生产许可证编号）	标示食品生产许可证编号的，标示形式按照相关规定执行	已标示（SC 10553011110668）	合格	GB 7718-2011
33	标签（法律、法规或标准规定须标明的其它事项）	发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵乳”、“××热处理风味发酵乳”、“××热处理酸乳/奶”或“××热处理风味酸乳/奶”	已标示	合格	GB 7718-2011
34	标签（营养成分表）	应按GB 28050-2011规定标示	已标示	合格	GB 28050-2011
以 下 空 白					

复印

无效