

正本



240000090100



中国认可
国际互认
检测

TESTING
CNAS L2144

报告编号: WN25-01-021703

报告总页数: 3

检验报告

样品名称: 余甘子荷叶茯苓煮奶

委托单位: 天津海河乳品有限公司

检验类别: 委托检验

农业农村部乳品质量检验检测中心
天津市乳品食品监测中心有限公司



注 意 事 项

1. 报告无“检验单位公章”和“检验检测专用章”无效。
2. 未经本机构批准,不得复制(全文复制除外)报告,全文复制的报告未重新加盖“检验检测专用章”和“检验单位公章”无效。
3. 报告无制表、审核、批准人签字无效。
4. 报告涂改无效。
5. 检验报告有多页或复制报告未加盖骑缝章无效。
6. 对检验报告内容若有异议,应于收到检验报告之日起15日内向检验单位提出(政府部门另有规定的从其规定),逾期不予受理。
7. 检验检测机构不负责抽样时,检验结果仅适用于客户提供的样品。
8. 未经本中心同意,该检验报告不得用于商业性宣传。
9. 未加盖资质认定标志的报告,其内容仅供内部参考,不具有对社会的证明作用。

地 址: 天津市南开区士英路18号

电 话: 022-23416256-8008

邮 编: 300381

传 真: 022-23418677

户 名: 天津市乳品食品监测中心
有限公司

开户行: 中国银行天津新开路支行

账 号: 279191020998


E-mail: tjjiance@126.com

农业农村部乳品质量检验检测中心
天津市乳品食品监测中心有限公司

检 验 报 告

报告编号: WN25-01-021703

共3页第1页

样品名称	余甘子荷叶茯苓煮奶	规格型号	200毫升/盒
		商 标	海河
送检单位	天津海河乳品有限公司	样品等级	/
生产单位	天津海河乳品有限公司	样品状态	盒装 完好
委托单位	天津海河乳品有限公司	联系电话	13920736738
检验检测日期	2025. 02. 17-2025. 03. 03	到样日期	2025-02-17
样品数量	20盒	送样者	宋涛
原编号或生产日期	20250212	检验项目	17 项
所用主要仪器	原子吸收分光光度计等	实验环境条件	符合实验条件
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》、JJF 1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》、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》		
检验结论	经检验,所检项目符合GB 25191-2010、JJF 1070-2023和第10号公告要求。  (检验检测专用章) 签发日期: 2025年3月3日		
备注	其中*号项目为实测结果,不判定。		

批准: 程艳军

审核: 朱浩

制表: 朱青

**农业农村部乳品质量检验检测中心
天津市乳品食品监测中心有限公司
检 验 报 告**

报告编号:WN25-01-021703

共3页第2页

报 告 内 容						
序号	检 验 项 目	单 位	标 准 要 求	实 测 结 果	检 测 方 法	单 项 判 定
1	脂肪	g/100g	≥2.5	2.94	GB5009.6-2016 (第三法)	合格
2	蛋白质	g/100g	≥2.3	2.44	GB 5009.5-2016 (第一法)	合格
3	铅(以Pb计)	mg/kg	≤0.04	未检出(检出限:0.02)	GB 5009.12-2023 (第一法)	合格
4	总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(检出限:0.003)	GB 5009.17-2021 (第一篇 第一法)	合格
5	总砷(以As计)	mg/kg	≤0.1	未检出(检出限:0.005)	GB 5009.11-2024 第一篇(第一法)	合格
6	铬(以Cr计)	mg/kg	≤0.3	未检出(检出限:0.01)	GB 5009.123-2023 (第一法)	合格
7	黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	未检出(检出限:0.005)	GB 5009.24-2016 (第二法)	合格
8	商业无菌		商业无菌	商业无菌	GB 4789.26-2023	合格
9	三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出(定量限:0.01)	GB/T 22388-2008 (第二法)	合格
10	*钠	mg/100mL	/	25.0	GB 5009.91-2017 (第三法)	/
11	*能量	kJ/100mL	/	275	GB/Z 21922-2008 (2.2.3)	/
12	*碳水化合物	g/100mL	/	7.2	GB/Z 21922-2008 (2.2.8)	/
13	*钙	mg/100mL	/	83.4	GB 5009.92-2016 (第三法)	/
14	色泽		呈调制乳应有的色泽	呈调制乳应有的色泽	GB 25191-2010 (4.2)	合格
15	滋味、气味		具有调制乳应有的香味,无异味	具有调制乳应有的香味,无异味	GB 25191-2010 (4.2)	合格
16	组织状态		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	呈均匀一致液体,无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	GB 25191-2010 (4.2)	合格

质量
专用

农业农村部乳品质量检验检测中心
天津市乳品食品监测中心有限公司
检 验 报 告

报告编号:WN25-01-021703

共3页第3页

报 告 内 容					
序号	检 验 项 目	标 准 要 求	实 测 结 果	检 测 方 法	单 项 判 定
17	净含量 mL 以下空白	标注200	检验件数:10 平均实际含量:203.5 短缺量大于允许短缺量 件数:0	JJF 1070-2023 以下空白	合格

