



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L14619

正本

No. 2023-11-1253

# 检 验 报 告



样品名称 低脂风味发酵乳  
(草莓桑葚)

送检单位 北京和润乳制品厂

检验类别 委托检验



农业农村部乳品质量监督检验测试中心（北京）



# 检 验 报 告


No. 2023-11-1253

共 2 页 第 1 页

样品名称	低脂风味发酵乳（草莓桑葚）	型号规格	200克/杯
		商 标	和润
送检单位	北京和润乳制品厂	检验类别	委托检验
生产单位	北京和润乳制品厂	样品等级、状态	成品包装、密封包装、 液态、外观无异常
送检单位地址	北京市大兴区海鑫路8号院9号楼	到 样日期	2023年11月20日
样品数量	12杯	送 样 者	陈志慧
检验检测时间	2023年11月21日至2023年11月26日	原编号或 生产日期	2023/11/17A
检验依据	2011年第10号公告 GB 19302-2010 发酵乳 定量包装商品计量监督管理办法 GB 29921-2021 食品中致病菌限量 GB 2761-2017 食品中真菌毒素限量 GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则	检验项目	详见检验结果报告书
所用主要仪器	电子天平（YQ1-56）、 凯氏定氮仪（YQ1-58）等。	实验环境条件	符合实验要求
检 验 结 论	该样品所检项目合格。		
备注	 （检验专用章） 签发日期： 2023 年 11 月 27 日		

批准： 

审核： 

编制： 

# 检验结果报告书

No. 2023-11-1253

共 2 页 第 2 页



检 测 结 果					
检测项目	检测依据	单 位	标准值	实测值	单项判定
感官 (色泽 滋味与气味 组织状态)	GB 19302-2010 4.2	/	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。	符合	合格
净含量	JJF 1070-2005	g	200	208	合格
蛋白质	GB 5009.5-2016 第一法	g/100g	≥ 2.3	3.79	合格
脂肪	GB 5009.6-2016 第四法	g/100g	≤ 1.5	1.08	合格
酸度	GB 5009.239-2016 第一法	°T	≥ 70.0	95.0	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	GB 5009.24-2016 第三法	μg/kg	≤ 0.5	<0.02	合格
酵母	GB 4789.15-2016 第一法	CFU/g	≤ 100	<10	合格
霉菌	GB 4789.15-2016 第一法	CFU/g	≤ 30	<10	合格
大肠菌群	GB 4789.3-2016 第二法	CFU/mL	n= 5	<1	合格
			c= 2	<1	
			m= 1	<1	
			M= 5	<1	
				<1	
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 第一法	/	n= 5	25g样品中未检出	合格
			c= 0	25g样品中未检出	
			m= 0/25g	25g样品中未检出	
				25g样品中未检出	
				25g样品中未检出	
沙门氏菌	GB 4789.4-2016	/	n= 5	25g样品中未检出	合格
			c= 0	25g样品中未检出	
			m= 0/25g	25g样品中未检出	
				25g样品中未检出	
				25g样品中未检出	
三聚氰胺	GB/T 22388-2008 第一法	mg/kg	≤ 2.5	<2	合格