



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L14619

正本

No. 2023-11-1255

# 检 验 报 告



样品名称 双歧益生菌发酵乳（蓝莓）

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）



农业农村部乳品质量监督检验测试中心（北京）

# 检 验 报 告

No. 2023-11-1255

共 3 页 第 1 页

样品名称	双歧益生菌发酵乳（蓝莓）	型号规格	235克/瓶
		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瓶	送 样 者	陈志慧
检验检测时间	2023年11月20日至2023年11月25日	原编号或 生产日期	2023/11/17A
检验依据	产品标示值 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 2762-2022 食品中污染物限量 GB 29921-2021 食品中致病菌限量 GB 2761-2017 食品中真菌毒素限量	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	<p>该样品所检项目合格。</p>  <p>(检验专用章)</p> <p>签发日期： 2023 年 11 月 27 日</p>		
备注	/		

批准：

审核：

编制：

# 检验结果报告书

No.2023-11-1255

共 3 页 第 2 页



检 测 结 果					
检测项目	检测依据	单 位	标示值/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	235	244	合格
蛋白质	GB 5009.5-2016 第一法	g/100g	≥ 2.3	2.87	合格
脂肪	GB 5009.6-2016 第四法	g/100g	≥ 2.5	3.22	合格
酸度	GB 5009.239-2016 第一法	°T	≥ 70.0	81.3	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
铅	GB 5009.12-2017 第一法	mg/kg	≤ 0.04	<0.02	合格
总砷	GB 5009.11-2014 第一篇 第二法	mg/kg	≤ 0.1	<0.010	合格
总汞	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法	mg/kg	≤ 0.01	<0.003	合格
铬	GB 5009.123-2014	mg/kg	≤ 0.3	<0.01	合格
乳酸菌	GB 4789.35-2016	CFU/g	≥ 1×10 <sup>6</sup>	2.1×10 <sup>9</sup>	合格
双歧杆菌	GB 4789.35-2016	CFU/g	≥ 1×10 <sup>8</sup>	1.1×10 <sup>8</sup>	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

144

农业农村部乳品质量监督检验测试中心（北京）

# 检验结果报告书

No.2023-11-1255

共 3 页 第 3 页

检 测 结 果					
检测项目	检测依据	单 位	标示值/标准值	实测值	单项判定
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