

SGS



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L4599

检测报告

No. WHF23-006250-02

样品名称：100g风味发酵乳（黄桃果粒）

客户名称：武汉光明乳品有限公司

检验类型：委托检验

扫码查看在线报告



WHF23-006250-02

检测报告

No. WHF23-006250-02

样品名称	100g风味发酵乳（黄桃果粒）	规格/等级	100g/杯
生产日期	2023.7.1	批号	20230701
样品数量	数杯	样品状态	定型包装 外包装完好
生产商	武汉光明乳品有限公司	生产商地址	武汉市东西湖区东吴大道669号
客户名称	武汉光明乳品有限公司		
客户地址	武汉市东西湖区东吴大道669号		
其他	/		
样品接收日期	2023年07月04日	样品检测周期	2023年07月04日 - 2023年07月26日
检测项目	请参见下页		
检测要求	根据客户要求，依据卫生部公告2011年第10号、JJF 1070-2005、GB 7718-2011、GB 28050-2011、GB 19302-2010 的要求对样品进行检测。		
SGS相关号	O-WHAFL202301202072	检测结果	参见下页
检测结论	<p>经检测，该样品所检项目水分、灰分在评判标准中无限值要求故不做判定，其余检测项目符合GB 19302-2010、卫生部公告2011年第10号、JJF 1070-2005、GB 7718-2011、GB 28050-2011 的标准要求。</p>		
			 <p>签发日期： 2023年07月28日</p>
备注	/		

批准：王维嘉

审核：刘爽

编制：王馨

检测结果

No. WHF23-006250-02

微生物检测

检测项目	单位	检测方法	检测结果 002	n	c	m	M	单项说明
大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法	<1	5	2	1	5	符合
大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法	<1					
大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法	<1					
大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法	<1					
大肠菌群	CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法	<1					
沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2016	ND	5	0	0	-	符合
沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2016	ND					
沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2016	ND					
沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2016	ND					
沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2016	ND					
金黄色葡萄球菌	/25 g	GB 4789.10-2016 第一法	ND	5	0	0	-	符合
金黄色葡萄球菌	/25 g	GB 4789.10-2016 第一法	ND					
金黄色葡萄球菌	/25 g	GB 4789.10-2016 第一法	ND					
金黄色葡萄球菌	/25 g	GB 4789.10-2016 第一法	ND					
金黄色葡萄球菌	/25 g	GB 4789.10-2016 第一法	ND					

微生物检测

检测项目	单位	检测方法	检测结果 002	限值	单项说明
霉菌	CFU/g	GB 4789.15-2016 第一法	<10	≤30	符合
酵母	CFU/g	GB 4789.15-2016 第一法	<10	≤100	符合
乳酸菌总数	CFU/g	GB 4789.35-2016	1.4x10 ⁹	≥1x10 ⁶	符合

理化检测

检测结果

No. WHF23-006250-02

检测项目	单位	检测方法	检测结果 002	定量限	限值	单项说明
色泽	-	GB 19302-2010	具有与添加成分相符的色泽。	-	①	符合
滋味、气味	-	GB 19302-2010	具有与添加成分相符的滋味和气味。	-	②	符合
组织状态	-	GB 19302-2010	组织细腻、均匀，无乳清析出；具有添加成分特有的组织状态。	-	③	符合
蛋白质	g/100 g	GB 5009.5-2016 第一法	2.45	-	≥2.3且≥80%标示值	符合
脂肪	g/100 g	GB 5009.6-2016 第三法	3.09	-	≥2.5且≤120%标示值	符合
酸度	°T	GB 5009.239-2016 第一法	80.0	-	≥70.0	符合
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	GB 5009.24-2016 第二法	ND	0.05	≤0.5	符合
总砷(As)	mg/kg	GB 5009.11-2014 第一篇 第二法	ND	0.040	≤0.1	符合
总汞(Hg)	mg/kg	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法	ND	0.01	≤0.01	符合
铬(Cr)	mg/kg	GB 5009.123-2014	ND	0.1	≤0.3	符合
净含量短缺量	g	JJF 1070-2005	-0.1	-	≤4.5	符合
三聚氰胺	mg/kg	GB/T 22388-2008 第一法	ND	2.0	≤2.5	符合
水分	g/100 g	GB 5009.3-2016 第一法	84.1	-	-	-
灰分	g/100 g	GB 5009.4-2016 第一法	0.54	-	-	-
钠(Na)	mg/100 g	GB 5009.91-2017 第二法	33.2	3	≤120%标示值	符合
铅(Pb)	mg/kg	GB 5009.12-2017 第一法	ND	0.04	≤0.04	符合
食品标签(基本要求)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(食品名称)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(配料表(配料/配料表或原料/原料与辅料))	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-

检测结果

No. WHF23-006250-02

检测项目	单位	检测方法	检测结果 002	定量限	限值	单项说明
食品标签(配料的定量标示)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(净含量和规格)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(生产者/委托单位名称)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(生产者/委托单位地址)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(生产者/委托单位联系方式)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(日期标示)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(贮存条件)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(食品生产许可证编号)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(产品标准代号)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-
食品标签(营养标签)	-	GB 7718-2011	符合	-	-	-

备注：

- ①具有与添加成分相符的色泽
- ②具有与添加成分相符的滋味和气味
- ③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
氮换算为蛋白质的系数为6.25。

计算结果

计算项目	单位	计算方法	计算结果 002	限值	单项说明
总碳水化合物	g/100 g	GB 28050-2011问答(修订版)	9.8	≥80%标示值	符合
能量	kJ/100 g	GB 28050-2011问答(修订版)	323	≤120%标示值	符合

检测结果

No. WHF23-006250-02

- 备注：
- 1.ND = 未检出
 - 2.标注净含量Qn: 100g
 - 3.限值：按照卫生部公告2011年第10号、JJF 1070-2005、GB 7718-2011、GB 28050-2011、GB 19302-2010 全脂风味发酵乳
 - 4.除非另有说明，本报告在不考虑不确定度的情况下，根据检测结果是否在规定限值或规格范围内做出符合性判断。
 - 5.标示值：蛋白质2.5g/100g、脂肪2.6g/100g、碳水化合物9.1g/100g、钠60mg/100g、能量293kJ/100g
- 标签审核备注：
- 1.以上审核基于客户提供的信息，不包括内容真实性的核实。SGS不承担证实客户提供信息的准确性的责任。
 - 2.建议在所有食品名称临近部位均标示“复原乳”。
 - 3.建议删除“明胶（来源于牛骨）”中“来源于牛骨”的表述。
 - 4.产品反复强调的为黄桃果粒，建议标示果酱中黄桃果粒在产品中的添加量，而非配料“果酱”在产品中的添加量，并且配料名称标示更为准确。
 - 5.本次审核同时参考“GB19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳”。

样品照片：



该照片只针对SGS原始报告

*** 结束 ***

注意事项

1. 报告无编制、审核、批准人签字无效。
2. 报告涂改无效。
3. 样品及相关信息由客户提供及确认, **SGS**不承担证实客户提供信息的准确性、适当性和(或)完整性责任。
4. 除非另有说明, 本检测结果仅与被检测物品有关。未经检验机构书面同意, 委托人不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 未经检验机构批准, 不得复制(全文复制除外)报告。

地 址: 武汉经济技术开发区民营科技工业园六区5号厂房

电 话: 027-59081620

邮 编: 430056

E-mail: Louise-L.Liu@sgs.com