



微信扫一扫



校验码:953334

检 验 报 告

产 品 名 称

Product Name

益生菌风味发酵乳

委 托 单 位

Client

重庆市天友乳业股份有限公司乳品一厂

标称生产者

Nominal Producer

重庆市天友乳业股份有限公司乳品一厂

检 验 类 别

Inspection Type

委托检验

重庆市食品药品检验检测研究院

CHONGQING INSTITUTE FOR FOOD AND DRUG CONTROL

检验报告专用章
(01)



扫描全能王 创建

检验报告

TEST REPORT

报告编号(No.): A23SW06951

第1页, 共3页 (page 1 of 3)

| | | | |
|-------------------------------|---|------------------------------|------------|
| 产品名称 Product Name | 益生菌风味发酵乳 | 规格型号 Type | 100g/杯 |
| | | 商标 Brand | 天友 |
| 委托单位 Client | 重庆市天友乳业股份有限公司乳品一厂 | 样品等级 Sample Grade | / |
| 标称生产者 Nominal Producer | 重庆市天友乳业股份有限公司乳品一厂 | 批(货)号或生产日期 Product Date | 2023.11.07 |
| 样品数量 Sample Quantity | 12杯 | 到样日期 Sample arrival Date | 2023-11-08 |
| 样品状态 Sample Standard | 杯装、包装完好 | 送样人员及联系电话 Deliveryman&TEL | |
| 检验日期 Date of Test | 2023-11-08~2023-11-17 | | |
| 检验依据 Inspection Standard | GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》 《中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告, 2011年第10号》 | | |
| 检验结论 Inspection Conclusion | 该样品经检验, 所检项目符合GB 19302-2010标准(风味发酵乳)、GB 29921-2021标准、GB 7718-2011标准和GB 28050-2011标准、JJF 1070-2005标准和《中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告, 2011年第10号》要求。  签发日期: 2023-11-08 Date of Issue: (015) | | |
| 备注 Comment | 本院仅对产品标识标签的完整性进行核查, 不对产品的实物与标识标签内容真实性进行检测。检验地点为重庆市北碚区复兴街道悦复大道336号。 | | |

批准: 孔树全 (高级工程师)
Approver

审核: 周妍兵
Verifier

编制: [Signature]
Compilation



检验报告附页

Annexed Table of Test Report

报告编号(No.): A23SW06951

第 2 页, 共 3 页 (page 2 of 3)

| 序号 Number | 检测项目 Test Item | 单位 Unit(s) | 技术要求 Technical Requirements | 检测结果 Test Result | 检测标准 Standard Requirements | 单项判定 Single Determination |
|--------------|---------------------|---------------|---|---|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 感官要求 | | | | GB 19302-2010 | 符合 |
| 1.1 | 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 | | |
| 1.2 | 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 | | |
| 1.3 | 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 | | |
| 2 | 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 3.05 | GB 5009.6-2016(第三法) | 符合 |
| 3 | 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.63 | GB 5009.5-2016(第一法) | 符合 |
| 4 | 黄曲霉毒素 _{M1} | μg/kg | ≤0.5 | 未检出(定量限: 0.015 μg/kg) | GB 5009.24-2016(第二法) | 符合 |
| 5 | 大肠菌群 | CFU/g | m=1, M=5 (同一批次产品应采集的样品件数n=5, 允许大肠菌群在m值和M值之间的最大样品数c=2) | 样品1: <1; 样品2: <1; 样品3: <1; 样品4: <1; 样品5: <1 | GB4789.3-2016(第二法) | 符合 |
| 6 | 沙门氏菌 | /25g | m=0/25 g(同一批次产品应采集的样品件数n=5, 不允许沙门氏菌检出c=0) | 样品1: 未检出; 样品2: 未检出; 样品3: 未检出; 样品4: 未检出; 样品5: 未检出; | GB 4789.4-2016 | 符合 |
| 7 | 金黄色葡萄球菌 | /25g | m=0/25 g(同一批次产品应采集的样品件数n=5, 不允许金黄色葡萄球菌检出c=0) | 样品1: 未检出; 样品2: 未检出; 样品3: 未检出; 样品4: 未检出; 样品5: 未检出 | GB 4789.10-2016(第一法) | 符合 |
| 8 | 酵母 | CFU/g | ≤100 | <10 | GB 4789.15-2016(第一法) | 符合 |
| 9 | 霉菌 | CFU/g | ≤30 | <10 | GB 4789.15-2016(第一法) | 符合 |
| 10 | 乳酸菌数 | CFU/g | ≥1×10 ⁶ | 1.7×10 ⁹ | GB 4789.35-2016 | 符合 |
| 11 | 三聚氰胺 | mg/kg | ≤2.5 | 未检出(定量限: 2mg/kg) | GB/T 22388-2008(第一法) | 符合 |

转第3页

道
告专
11)



检验报告附页

Annexed Table of Test Report

报告编号(No.): A23SW06951

第 3 页, 共 3 页 (page 3 of 3)

| 序号 Number | 检测项目 Test Item | 单位 Unit(s) | 技术要求 Technical Requirements | 检测结果 Test Result | 检测标准 Standard Requirements | 单项判定 Single Determination | |
|--------------|-------------------|---------------|--|--|-------------------------------|---------------------------------|--|
| 12 | 净含量 | g | ≥95.5 | 100.3 | JJF 1070-2005 | 符合 | |
| 13 | 营养成分表标示形式 | | 该标签按照 GB 28050 标准要求 要求进行标示 | 符合要求 | GB 28050-2011 | 符合 | |
| 14 | 标签 | | 应标注内容 产品名称 配料表 净含量 生产日期 保质期 制造者名称及地址 产品执行标准 产地 联系方式 贮存条件 生产许可证号 | / | GB 7718-2011 | 符合 | |
| | | | | 益生菌风味发酵乳 生牛乳、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、益生菌（两歧双歧杆菌、动物双歧杆菌、长双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌） 100克 20231107 2-6℃ 21天 重庆市天友乳业股份有限公司乳品一厂/重庆市渝北区金石大道97号 GB19302 重庆 400-8080523 2-6℃冷藏 SC10550011212179 | | | |

(以下空白)

