

受控号: 4HR/122-ZL 版本: E 修改码: 0



240500340146

# 检 验 报 告

报告编号: HRW2024004609

样品名称: 0 蔗糖八旗菌凝酪

型号规格: 760g/桶

委托单位: 内蒙古兰格格乳业有限公司

检验类别: 委托检验

内蒙古华瑞检验检测有限公司

Inner Mongolia Huarui Inspection Company Limited.




## 内蒙古华瑞检验检测有限公司

Inner Mongolia Huarui Inspection Company Limited.

## 检验报告

报告编号: HRW2024004609

第 1 页 共 5 页

产品名称	0 蔗糖八旗菌凝酪	样品编号	HRW2024004609
规格型号	760g/桶	生产日期/批号	2024-07-19
委托单位	内蒙古兰格格乳业有限公司	样品等级	/
生产企业	内蒙古兰格格乳业有限公司	商标	兰格格
委托单位地址	内蒙古自治区乌兰察布市 集宁区百业路 1 号	送样人	/
样品状态	半固态、桶装	联系方式	/
样品数量	8 桶	送样日期	2024-07-22
检验起止日期	2024-07-22~2024-07-29	检验类别	委托检验
检验项目	标签、色泽、脂肪等共 20 项。		
检验结论	依据 GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》, GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》, JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》, GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》, GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(2011 年第 10 号)标准, 该样品本次检验结果见单项评价。 		
备注	标签检测仅对产品标签的形式进行检查, 不对产品实物与标签标识内容真实性和符合性进行核查。		

批准人: 李慧

批准: 李慧

审核: 于常青

主检: 魏永霞

# 内蒙古华瑞检验检测有限公司

Inner Mongolia Huarui Inspection Company Limited.

## 检验报告

报告编号: HRW2024004609

第2页 共5页

序号	标识内容	标准要求	检验结果	单项评价
1	标签			
1.1	基本要求	应符合GB 7718-2011中3.1-3.11条之规定	符合要求	合格
1.2	食品名称	应符合GB 7718-2011中4.1.2条之规定	符合要求	合格
1.3	配料表	应符合GB 7718-2011中4.1.3条之规定	符合要求	合格
1.4	配料的定量标识	应符合GB 7718-2011中4.1.4条之规定	符合要求	合格
1.5	净含量和规格	应符合GB 7718-2011中4.1.5条之规定	符合要求	合格
1.6	生产者、经销者的名称、地址和联系方式	应符合GB 7718-2011中4.1.6条之规定	符合要求	合格
1.7	日期标示	应符合GB 7718-2011中4.1.7条之规定	符合要求	合格
1.8	贮存条件	应符合GB 7718-2011中4.1.8条之规定	符合要求	合格
1.9	食品生产许可证编号	应符合GB 7718-2011中4.1.9条之规定	符合要求	合格
1.10	产品标准代号	应符合GB 7718-2011中4.1.10条之规定	符合要求	合格
1.11	其他标示内容	应符合GB 7718-2011中4.1.11条之规定	符合要求	合格
1.12	推荐标示内容	应符合GB 7718-2011中4.4条之规定	符合要求	合格
1.13	营养成分表	应符合GB 7718-2011中4.1.11.3及GB 28050-2011之规定	符合要求	合格
1.14	其他	应符合GB 7718-2011中5条之规定	符合要求	合格
	备注	/		



# 内蒙古华瑞检验检测有限公司

Inner Mongolia Huarui Inspection Company Limited.

## 检验报告

报告编号: HRW2024004609

第 3 页 共 5 页

序号	检测项目	检测方法	标准要求	检验结果	单项判定
2	色泽	GB 19302-2010 中 4.2	具有与添加成分相符的色泽。	具有与添加成分相符的色泽。	合格
3	滋味、气味	GB 19302-2010 中 4.2	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。	合格
4	组织状态	GB 19302-2010 中 4.2	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。	合格
5	净含量, g	JJF 1070-2005 中 附录 C	760 (允许短缺量 15g)	761	合格
6	脂肪, g/100g	GB 5009.6-2016 中 第三法	≥2.5	3.97	合格
7	蛋白质, g/100g	GB 5009.5-2016 中 第一法	≥2.3	3.58	合格
8	酸度, °T	GB 5009.239-2016 中 第一法	≥70.0	90.5	合格
9	铅 (以 Pb 计), mg/kg	GB 5009.12-2023 中 第一法	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格
10	铬 (以 Cr 计), mg/kg	GB 5009.123-2023 中 第二法	≤0.3	未检出 (定量限: 0.2mg/kg)	合格
11	总汞 (以 Hg 计), mg/kg	GB 5009.17-2021 中 第一篇第一法	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格
12	总砷 (以 As 计), mg/kg	GB 5009.11-2014 中 第一篇第二法	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格
13	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> , μg/kg	GB 5009.24-2016 中 第二法	≤0.5	未检出 (定量限: 0.015 μg/kg)	合格
14	三聚氰胺, mg/kg	GB/T 22388-2008 中 第一法	≤2.5	未检出 (定量限: 2mg/kg)	合格
15	大肠菌群, CFU/mL	GB 4789.3-2016 中 第二法	n=5 c=2 m=1 M=5	<1 <1 <1 <1 <1	合格

检验  
专用章  
0220

# 内蒙古华瑞检验检测有限公司

Inner Mongolia Huarui Inspection Company Limited.

## 检验报告

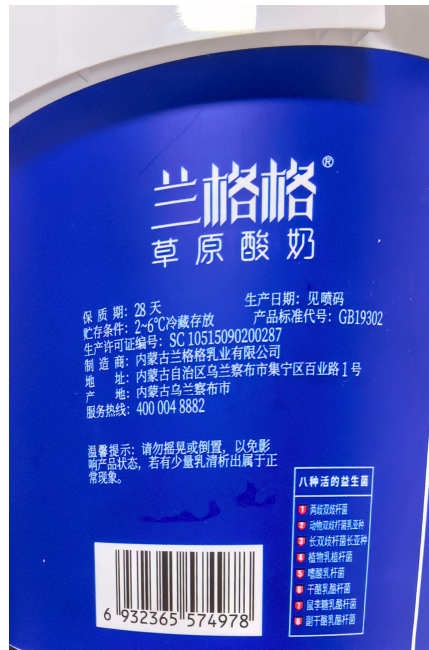
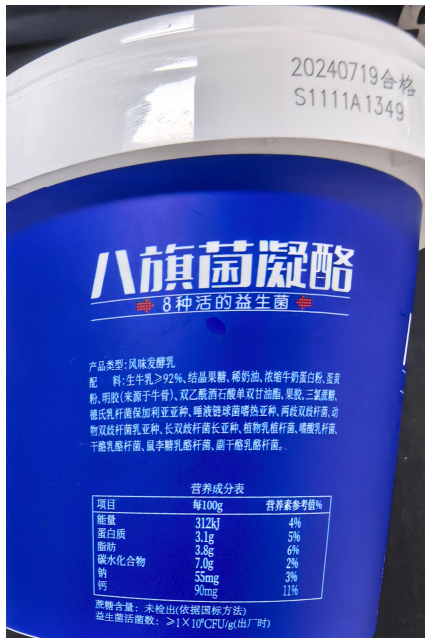
报告编号: HRW2024004609

第4页 共5页

序号	检测项目	检测方法	标准要求	检验结果	单项判定
16	沙门氏菌, /25mL	GB 4789.4-2016	n=5 c=0 m=0 M=/	未检出 未检出 未检出 未检出	合格
17	金黄色葡萄球菌, /25mL	GB 4789.10-2016 中 第一法	n=5 c=0 m=0 M=/	未检出 未检出 未检出 未检出	合格
18	酵母, CFU/mL	GB 4789.15-2016 中 第一法	≤100	<1	合格
19	霉菌, CFU/mL	GB 4789.15-2016 中 第一法	≤30	<1	合格
20	乳酸菌数, CFU/mL	GB 4789.35-2023	≥1×10 <sup>6</sup>	1.3×10 <sup>9</sup>	合格



### 附样品标签图片



# 内蒙古华瑞检验检测有限公司

Inner Mongolia Huarui Inspection Company Limited.

## 检验报告

报告编号: HRW2024004609

第 5 页 共 5 页



以下空白