

报告编号: A2230203999101005Ca

第 1 页 共 6 页

委托单位: 富友联合圣牧乳品有限公司

地 址: 内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔县盛乐经济园区盛乐北街 8 号

## 样品信息:

样品名称 : 乐味可翻趣杯风味发酵乳彩虹巧克力球  
CTI 样品编号 : YP02153005- YP02153007  
生产日期 : 2023/04/27  
生产商 : 富友联合圣牧乳品有限公司  
生产商地址 : 内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔县盛乐经济园区盛乐北街 8 号  
样品数量 : (100g+12g) / 杯 × 10 杯  
样品状态 : 液体  
样品存储条件 : 请置于 2-6° C 冷藏保存、开启后请尽快享用  
样品接收日期 : 2023 年 05 月 06 日  
样品检测日期 : 2023 年 05 月 06 日 ~ 2023 年 05 月 12 日

样品描述/检测项目/检测结果: 请参见下页。

**检测结论:** No. 1: 经检测, 有标准指标的项目符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, 卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》, GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求。无标准指标的项目仅提供检测数据。  
No. 2: 经检测, 有标准指标的项目符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》, GB/T 19343-2016《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求。无标准指标的项目仅提供检测数据。  
No. 3: 仅提供检测数据。



编制: 杨敏 审核: 鞠莉

批准: 张凤香 日期: 2023 年 05 月 12 日

授权签字人 (张凤香)



验证码: ODD5

## 样品描述:

序号	CTI 样品编号	检测组分
No. 1	YP02153005	乐味可翻趣杯风味发酵乳
No. 2	YP02153006	彩虹巧克力球
No. 3	YP02153007	乐味可翻趣杯风味发酵乳彩虹巧克力球

**检测项目:** No. 1: 色泽, 滋味、气味, 组织状态, 酸度, 铬(以 Cr 计)等 24 项  
 No. 2: 感官要求, 巧克力制品中巧克力的质量分数, 非脂可可固形物(以干物质计), 灰分, 总可可固形物(以干物质计)等 15 项  
 No. 3: 净含量

## 检测结果:

No. 1: 乐味可翻趣杯风味发酵乳

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
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。	符合	GB 19302-2010 4.2
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。	符合	GB 19302-2010 4.2
3	组织状态	/	组织细腻、均匀, 无乳清析出;	/	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	GB 19302-2010 4.2
4	碳水化合物	g/100g	12.6	/	/	/	GB 28050-2011
5	蛋白质	g/100g	3.53	0.008	≥2.3	符合	GB 5009.5-2016 第一法
6	灰分	g/100g	0.59	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法
7	能量	kJ/100g	438	/	/	/	GB 28050-2011
8	水分	g/100g	78.9	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法
9	酸度	°T	90.0	/	≥70.0	符合	GB 5009.239-2016 第一法

### 检测结果:

No. 1: 乐味可翻趣杯风味发酵乳

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
10	脂肪	g/100g	4.43	/	≥2.5	符合	GB 5009.6-2016 第三法
11	铬(以Cr计)	mg/kg	0.044	定量限: 0.03	≤0.3	符合	GB 5009.123-2014
12	钠	mg/100g	38.6	定量限: 3	/	/	GB 5009.91-2017 第一法
13	铅(以Pb计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.04	≤0.05	符合	GB 5009.12-2017 第一法
14	总砷(以As计)	mg/kg	未检出	定量限: 0.010	≤0.1	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第一法
15	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> <sup>*1</sup>	μg/kg	未检出	定量限: 0.015	≤0.5	符合	GB 5009.24-2016 第二法
16	三聚氰胺	mg/kg	未检出	定量限: 0.01	≤2.5	符合	GB/T 22388-2008 第二法
17	大肠菌群	CFU/mL	1#: <1 2#: <1 3#: <1 4#: <1 5#: <1	/	n=5, c=2, m=1 CFU/mL, M=5 CFU/mL	符合	GB 4789.3-2016 第二法
18	霉菌	CFU/g	<10	/	≤30	符合	GB 4789.15-2016 第一法
19	酵母	CFU/g	<10	/	≤100	符合	GB 4789.15-2016 第一法
20	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
21	金黄色葡萄球菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.10-2016 第一法
22	乳酸菌数	CFU/g	3.6×10 <sup>9</sup>	/	≥1×10 <sup>6</sup>	符合	GB 4789.35-2016
23	非脂乳固体	g/100g	4.67	/	/	/	GB 5413.39-2010

**检测结果:**

No. 1: 乐味可翻趣杯风味发酵乳

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
24	钙 <sup>*1</sup>	mg/kg	1.13×10 <sup>3</sup>	定量限: 1.5	/	/	GB 5009.92-2016 第一法
以下空白							

**检测结果:**

No. 2: 彩虹巧克力球

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
1	感官要求 <sup>*1</sup>	/	具有彩虹巧克力球应有的色泽、形态、组织、香味和滋味,无异味,无正常视力可见的外来杂质。	/	具有代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品具体产品应有的色泽、形态、组织、香味和滋味,无异味,无正常视力可见的外来杂质。	符合	GB/T 19343-2016 7.1
2	碳水化合物	g/100g	79.0	/	/	/	GB 28050-2011
3	代可可脂巧克力制品中代可可脂巧克力的质量分数 <sup>*1</sup>	g/100g	51.9	/	≥25	符合	GB/T 19343-2016
4	蛋白质	g/100g	1.23	0.008	/	/	GB 5009.5-2016 第一法
5	非脂可可固形物(以干物质计) <sup>*1</sup>	g/100g	26.1	/	≥4.5	符合	GB/T 19343-2016 7.5
6	灰分	g/100g	0.71	/	/	/	GB 5009.4-2016 第一法
7	能量	kJ/100g	2004	/	/	/	GB 28050-2011
8	水分	g/100g	1.76	/	/	/	GB 5009.3-2016 第一法

**检测结果:**

No. 2: 彩虹巧克力球

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
9	脂肪	g/100g	17.3	/	/	/	GB 5009.6-2016 第二法
10	总乳固体(以干物质计)*1	g/100g	81.0	/	≥12	符合	GB/T 19343-2016 7.7
11	钠	mg/100g	15.2	定量限: 3	/	/	GB 5009.91-2017 第一法
12	铅(以 Pb 计)	mg/kg	0.048	定量限: 0.04	≤0.5	符合	GB 5009.12-2017 第一法
13	总砷(以 As 计)	mg/kg	0.018	定量限: 0.010	≤0.5	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第一法
14	沙门氏菌	/25g	1#: 未检出 2#: 未检出 3#: 未检出 4#: 未检出 5#: 未检出	/	n=5, c=0, m=0 /25g	符合	GB 4789.4-2016
15	铜	mg/kg	0.66	定量限: 0.05	/	/	GB 5009.13-2017 第一法
以下空白							

**检测结果:**

No. 3: 乐味可翻趣杯风味发酵乳彩虹巧克力球

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
1	净含量	g	113	/	/	/	JJF 1070-2005
以下空白							

备注:

1. \*1 表示该项目/方法不在 CNAS 认可范围内。
2. 采样方案系数:  
n: 同一批次产品应采集的样品件数  
c: 最大可允许超出 m 值的样品数  
m: 微生物指标可接受水平的限量值  
M: 微生物指标的最高安全限量值。
3. 按照二级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许有  $\leq c$  个样品其相应微生物指标检验值大于 m 值。
4. 按照三级采样方案设定的指标, 在 n 个样品中, 允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于 m 值; 允许有  $\leq c$  个样品其相应微生物指标检验值在 m 值和 M 值之间; 不允许有样品相应微生物指标检验值大于 M 值。

声明:

1. 报告无批准人签字、检验检测专用章及报告骑缝章, 或经涂改, 以及复印报告未加盖红色检验检测专用章均视作无效;
2. 未经本公司批准, 不得部分复制本报告;
3. 样品信息由客户提供, 本报告检测结果仅对受检样品负责;
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传;
5. 如果对检测结果有异议, 请于收到报告之日起 15 日内提出, 逾期不予受理。
6. 扫描报告首页二维码, 或登陆官方网站 <https://mycti.cti-cert.com> 输入报告编号和报告首页验证码, 即可查询报告真伪; 如有疑问, 请联系邮箱: [fdd.checkreport@cti-cert.com](mailto:fdd.checkreport@cti-cert.com)。

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

No. 2: 彩虹巧克力球

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	标准要求	单项结论	检测方法
1	反式脂肪酸	g/100g	未检出	0.003	/	/	GB 5413.36-2010