



212500140116



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L16035

检验检测报告

INSPECTION AND TEST REPORT

No. SP202518865

样品名称：奶皮子酸奶（风味发酵乳）

型号规格：130克/杯

委托单位：昆明雪兰牛奶有限责任公司

检验类别：委托检验



云南孚尔质量检验检测有限公司

YUNNAN FAIR QUALITY INSPECTION CO., LTD



防伪码



212500140116

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L16035

云南孚尔质量检验检测有限公司
检验检测报告

INSPECTION AND TEST REPORT

No. SP202518865

第 1 页共 6 页

样品名称 Name of Sample	奶皮子酸奶（风味发酵乳）		检验类别 Test Sort	委托检验
型号规格 Model	130克/杯		商 标 Brand	雪兰
样品批号 S/N	/		来样方式 Method of received	送样
产品类型 Product Type	风味发酵乳		样品等级 Sample grade	/
委托单位 Client	昆明雪兰牛奶有限责任公司			
生产单位 Manufacturer	七彩云乳业有限公司			
样品状态 Sample of State	杯装、密封完好、无破损			
生产日期 Production Date	2025-09-27	样品数量 Sample Number	8杯	
收样日期 Date of Received	2025-09-29	检验日期 Date of Testing	2025-09-29~2025-10-10	
检验依据 Inspection Basis	GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》			
判定标准 Judgement Standard	GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》；JJF 1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》；GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；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 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》			
检验结论 Conclusion	依据GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》检验，样品所检项目合格。 (检验检测专用章) 签发日期Date of issue: 2025-10-10			
备注 Comment	1. 与样品相关的信息为样品明示标识或委托方提供；2. 净含量为单件样品净含量；3. “钠、钙、糖（果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和）、饱和脂肪、能量、碳水化合物”仅提供检测结果；4. 委托单位要求脂肪、蛋白质检验结果保留2位有效数字；5. “碳水化合物”检测结果为“总碳水化合物”实测值；6. 能量计算：各产能营养素按GB 28050-2025修约间隔进行修约后计算。			
委托单位信息 Client's Message	地址Address: 中国（云南）自由贸易试验区昆明片区经开区阿拉街道办云知社区云大西路66号 联系人Contacts: 张辉 联系电话Tel: 18987676868			

主 检:
Tested by

董灯谷

审 核:
Checked by

周华艳

批 准:
Approved

王念



212500140116



云南孚尔质量检验检测有限公司



检验检测报告附页

INSPECTION AND TEST REPORT SHEET

No. SP202518865

第 2 页共 6 页

序号 No	检验项目 Items	检验方法 Inspection Method	单位 Unit	标准要求 Specification	检验结果 Test Data	单项判定 Conclusion
1	色泽	GB 19302-2025 (3.2)	/	具有发酵乳或与添加成分相符的色泽	色泽正常	合格
	滋味、气味			具有发酵乳或与添加成分相符的滋味和气味	滋味和气味正常	合格
	组织状态			组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳可具有添加成分特有的组织状态	组织细腻、均匀，无乳清析出；组织状态正常	合格
2	净含量	JJF 1070-2023	g	$\geq [130 - (130 \times 4.5\%)]$	131.2	合格
3	☆蛋白质	GB 5009.5-2025 (第一法)	g/100g	≥ 2.3	4.0	合格
4	脂肪	GB 5009.6-2016 (第三法)	g/100g	≥ 2.5	5.8	合格
5	酸度	GB 5009.239-2016 (第一法)	°T	≥ 60.0	83.3	合格
6	☆铅 (以Pb计)	GB 5009.12-2023 (第二法)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限 0.02mg/kg)	合格
7	总汞 (以Hg计)	GB 5009.17-2021 (第一篇 第一法)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限 0.01mg/kg)	合格
8	☆总砷 (以As计)	GB 5009.268-2025 (第一篇 第一法)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限 0.03mg/kg)	合格
9	☆铬 (以Cr计)	GB 5009.268-2025 (第一篇 第一法)	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限 0.05mg/kg)	合格
10	黄曲霉毒素M ₁	GB 5009.24-2016 (第二法)	μg/kg	≤ 0.5	未检出 (定量限 0.015μg/kg)	合格
11	三聚氰胺	GB/T 22388-2008 (第一法)	mg/kg	≤ 2.5	未检出 (定量限 2mg/kg)	合格





212500140116



云南孚尔质量检验检测有限公司



检验检测报告附页

INSPECTION AND TEST REPORT SHEET

№. SP202518865

第 3 页共 6 页

序号 №	检验项目 Items	检验方法 Inspection Method	单位 Unit	标准要求 Specification	检验结果 Test Data	单项判定 Conclusion
12	钠	GB 5009.91-2017 (第一法)	mg/100g	/	23.3	/
13	☆钙	GB 5009.268-2025 (第一篇 第一法)	mg/100g	/	112	/
14	☆糖(果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和)	GB 5009.8-2023 (第一法)	g/100g	/	10.5	/
15	☆饱和脂肪	GB 5009.168-2016 (第三法)	g/100g	/	4.23	/
16	☆能量	GB/Z 21922-2008	kJ/100g	/	514	/
17	☆碳水化合物	GB 28050-2011 (减法)	g/100g	/	13.6	/
18	☆大肠菌群	GB 4789.3-2025 (第二法)	/	n=5 c=2 m=1 CFU/g M=5 CFU/g	n ₁ <1 CFU/g n ₂ <1 CFU/g n ₃ <1 CFU/g n ₄ <1 CFU/g n ₅ <1 CFU/g c=0	合格
19	霉菌	GB 4789.15-2016 (第一法)	CFU/g	≤30	<10	合格
20	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016 (第一法)	/	n=5 c=0 m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出 c=0	合格
21	沙门氏菌	GB 4789.4-2024	/	n=5 c=0 m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出 c=0	合格





212500140116



云南孚尔质量检验检测有限公司



检验检测报告附页

INSPECTION AND TEST REPORT SHEET

No. SP202518865

第 4 页共 6 页

序号 No	检验项目 Items	检验方法 Inspection Method	单位 Unit	标准要求 Specification	检验结果 Test Data	单项判定 Conclusion
22	☆乳酸菌数	GB 4789.35-2023	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	8.8×10^8	合格
23	☆标签（基本要求）	GB 7718-2011	/	应符合GB 7718-2011 3.1~3.9要求。	符合	合格
24	☆标签（食品名称）	GB 7718-2011	/	应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。	已标示：奶皮子酸奶（风味发酵乳）	合格
25	☆标签（配料表）	GB 7718-2011	/	配料表应以“配料”或“配料表”为引导词。应按制造或加工食品时加入量的递减顺序标示配料。复合配料应在配料表中标示其具体名称，且在括号内按加入量的递减顺序标示其原始配料。食品添加剂应当标示其在GB 2760中的食品添加剂通用名称。	已标示配料表	合格
26	☆标签（净含量和规格）	GB 7718-2011	/	应在食品名称的同一展示版面标示净含量。字符最小高度应 $\geq 3\text{mm}$ ；固、液两相物质的食品，还应标示沥干物（固形物）的含量；净含量计量单位的标示方式符合标准要求；同一包装内含有多个单件预包装食品时，还应标示规格。	已标示净含量： 130克 字符高度：3.2mm	合格
27	☆标签（生产者、经销者名称、地址）	GB 7718-2011	/	应标示生产者、经销者的名称、地址。	已标示生产者名称、地址	合格





212500140116



云南孚尔质量检验检测有限公司



检验检测报告附页

INSPECTION AND TEST REPORT SHEET

№. SP202518865

第 5 页共 6 页

序号 №	检验项目 Items	检验方法 Inspection Method	单位 Unit	标准要求 Specification	检验结果 Test Data	单项判定 Conclusion
28	☆标签（生产者、经销者的联系方式）	GB 7718-2011	/	应标示依法承担法律责任的生产者或经销者的联系方式。	已标示联系方式	合格
29	☆标签（生产日期）	GB 7718-2011	/	应清晰标示预包装食品的生产日期。	已标示： 20250927	合格
30	☆标签（保质期）	GB 7718-2011	/	应清晰标示预包装食品的保质期。	已标示：21天	合格
31	☆标签（食品生产许可证编号）	GB 7718-2011	/	应标示预包装食品生产许可证编号。	已标示： SC10553012115057	合格
32	☆标签（产品标准代号）	GB 7718-2011	/	应标示产品执行的标准代号和顺序号。	已标示： GB 19302	合格
33	☆标签（贮存条件）	GB 7718-2011	/	应标示贮存条件。	已标示贮存条件	合格
34	☆标签（营养标签）	GB 7718-2011	/	应按GB 28050-2011规定标示。	符合	合格
备注： 1. 饱和脂肪酸定量限丁酸、己酸、辛酸、十一碳酸、十三碳酸、十四碳酸、十五碳酸、二十一碳酸、二十三碳酸（定量限0.0033g/100g），葵酸、十二碳酸、十六碳酸、十七碳酸、十八碳酸、二十碳酸、二十二碳酸、二十四碳酸（定量限0.0066g/100g）。 2. 标签检验仅对产品标签的完整性、规范性进行检验，不对实物与标签标识内容的真实性、对应性进行查验。 3. 标签检验的范围不包括商品条码、商品二维码。						
以下空白						



建议标示SP202518865（奶皮子酸奶（风味发酵乳））营养成分表如下：

营养成分表

项目	每100克 (g)	NRV%
能量	514千焦 (kJ)	6%
蛋白质	4.0克 (g)	7%
脂肪	5.8克 (g)	10%
- 饱和脂肪	4.2克 (g)	21%
碳水化合物	13.6克 (g)	5%
- 糖	10.5克 (g)	
钠	23毫克 (mg)	1%
钙	112毫克 (mg)	14%

儿童青少年应避免过量摄入盐油糖。

注：

1. 此表仅对来样检测结果负责，营养素参考值由检验结果计算得出。
2. 关于数值和NRV%的修约规则：采用GB 28050-2025问答（二十七）条“四舍五入法”。
3. GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》规定：当某营养成分含量数值≤“0”界限值时，其含量应标示为“0”。
4. “能量、蛋白质、脂肪、饱和脂肪、碳水化合物、糖、钠”应选择以下其中一种方式使标签标示更加醒目：①增大字号；②改变字体（如斜体、加粗、加黑）；③调整颜色（文字或背景颜色）。

说明

1. 报告无主检、审核人、批准人签字，或涂改、或未盖“机构公章”、“检验检测专用章”及“骑缝章”无效。
2. 对检验检测结果若有异议，请于收到报告之日起七个工作日内向我公司或下达抽检任务的管理部门提出异议，逾期不予受理。
3. 本报告仅对本次送检样品负责，检验结果仅适用于所收到的样品。
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 对非行政执法部门的委托检验，本报告不得作为决定、仲裁、裁决之用。
6. 未经我公司书面批准，不得部分复制我公司出具的检验检测报告（全文复制除外）。
7. 本报告页码编制的起始页从第二页开始，封面页和封底页不编制页码，但封面和封底为本报告不可缺少的组成部分，缺少封面封底将导致报告不完整。
8. 检验项目中带“★”号者为分包检验项目，带“☆”号者为未经CNAS认可项目，带“⊛”号者为未经CATL考核项目。



云南孚尔质量检验检测有限公司

地址：云南省昆明市经开区浦发路与鼎南路交汇口东南侧1栋

电话：业务中心 0871-64892766 市场运营中心 0871-64892770

专业精准 科学高效