

# 检测报告

**No.: WHF24-0006824-02**

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

通标标准技术服务有限公司武汉分公司




扫码查看在线报告



WHF24-0006824-02  
报告验证请访问:  
check.sgsonline.com.cn

## 检测报告

No.: WHF24-0006824-02

样品名称	100g 风味发酵乳（黄桃果粒）	规格/等级	规格：100g/杯
生产日期	2024.07.01	批号	20240701
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		
样品接收日期	2024-07-05	样品检测周期	2024-07-05 ~ 2024-07-22
检测项目	请参见下页		
检测要求	根据客户要求，依据 GB 19302-2010、GB 28050-2011、JJF 1070-2005、GB 7718-2011、卫生部公告 2011 年第 10 号的要求对样品进行检测。		
SGS 样品 ID	WHF24-0006824-0002		
检测结果	请参见下页		
检测结论	经检测，该样品所检项目水分、灰分无限量要求以外，其余检测项目符合 GB 19302-2010、GB 28050-2011、JJF 1070-2005、GB 7718-2011、卫生部公告 2011 年第 10 号的标准要求。  (检验检测专用章) 签发日期：2024-07-23		
备注	/		

批准：王维嘉

审核：刘爽

编制：王

# 检测结果

**No.: WHF24-0006824-02**

## 感官检测

编号	检测项目	检测方法	检测结果 2	限值	单项说明
1	色泽	GB 19302-2010	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
2	滋味、气味	GB 19302-2010	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
3	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。	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

## 微生物检测

编号	检测项目	单位	检测方法	检测结果 2	限值	单项说明
4	霉菌	CFU/g	GB 4789.15-2016 第一法	<10	≤30	符合
5	酵母	CFU/g	GB 4789.15-2016 第一法	<10	≤100	符合
6	乳酸菌总数	CFU/g	GB 4789.35-2023	1.2×10 <sup>9</sup>	≥1×10 <sup>6</sup>	符合

## 微生物检测

编号	检测项目	单位	检测方法	检测结果 2	n	c	m	M	单项说明
7	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					
8	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					

**No.: WHF24-0006824-02**

编号	检测项目	单位	检测方法	检测结果 2	n	c	m	M	单项说明
9	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					

**理化检测**

编号	检测项目	单位	检测方法	检测结果 2	定量限	限值	单项说明
10	蛋白质	g/100 g	GB 5009.5-2016 第一法	2.65	-	≥2.3 且 ≥2.5×80 %	符合
11	脂肪	g/100 g	GB 5009.6-2016 第三法	2.65	-	≥2.5 且 ≤2.6×12 0%	符合
12	酸度	°T	GB 5009.239-2016 第一法	83.6	-	≥70.0	符合
13	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>	μg/kg	GB 5009.24-2016 第二法	ND	0.05	≤0.5	符合
14	铅(Pb)	mg/kg	GB 5009.12-2023 第一法	ND	0.01	≤0.04	符合
15	总砷(As)	mg/kg	GB 5009.11-2014 第一篇 第二法	ND	0.040	≤0.1	符合
16	总汞(Hg)	mg/kg	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法	ND	0.01	≤0.01	符合
17	铬(Cr)	mg/kg	GB 5009.123-2023 第二法	ND	0.2	≤0.3	符合
18	净含量短缺量(净含量负偏差)	g	JJF 1070-2005	-0.1	-	≤4.5	符合
19	三聚氰胺	mg/kg	GB/T 22388-2008 第一法	ND	2	≤2.5	符合
20	水分	g/100 g	GB 5009.3-2016 第一法	84.6	-	-	-
21	灰分	g/100 g	GB 5009.4-2016 第一法	0.59	-	-	-
22	钠(Na)	mg/100 g	GB 5009.91-2017 第二法	28.1	3	≤60×12 0%	符合
23	钙(Ca)	mg/100 g	GB 5009.92-2016 第一法	106	0.15	≥80×80 %	符合

备注:

## No.: WHF24-0006824-02

氮换算为蛋白质的系数为 6.25。

标注净含量 100g

### 计算结果

编号	计算项目	单位	计算方法	计算结果 2	限值	单项说明
24	能量	kJ/100 g	GB 28050-2011 问答 (修订版)	305	≤293×120%	符合
25	总碳水化合物	g/100 g	GB 28050-2011 问答 (修订版)	9.5	≥9.1×80%	符合

### 审核依据:

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

### 审核结果:

标准规定标示内容	审核结果	条款要求	修改建议	
一、直接向消费者提供的预包装食品标签标示内容				
1	基本要求	符合	GB 7718-2011 3.1-3.11	/
2	食品名称	符合	GB 7718-2011 4.1.2	/
3	配料表(配料/配料表或原料/ 原料与辅料)	符合	GB 7718-2011 4.1.3	/
4	配料的定量标示	符合	GB 7718-2011 4.1.4	/
5	净含量和规格	符合	GB 7718-2011 4.1.5	/
6 生产者、经销者的名称、地址和联系方式				
6.1 国产预包装食品				
6.1.1	生产者/委托单位地址	符合	GB 7718-2011 4.1.6	/
6.1.2	生产者/委托单位联系方式	符合	GB 7718-2011 4.1.6	/
6.1.3	生产者/委托单位名称	符合	GB 7718-2011 4.1.6	/
7	日期标示	符合	GB 7718-2011 4.1.7	/
8	贮存条件	符合	GB 7718-2011 4.1.8	/
9	食品生产许可证编号	符合	GB 7718-2011 4.1.9	/
10	产品标准代号	符合	GB 7718-2011 4.1.10	/
11 其他标示内容				
11.1	营养标签	符合	GB 7718-2011 4.1.11.3 GB 28050-2011	/

### 备注:

1.ND = 未检出

2.限值: 按照 GB 19302-2010 全脂风味发酵乳、GB 28050-2011、JJF 1070-2005、GB 7718-2011、卫生部公告 2011 年第 10 号。

3.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。

### 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”。

**No.: WHF24-0006824-02**

- 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”。



**No.: WHF24-0006824-02**

样品照片:



此照片仅限于随 SGS 正本报告使用  
\*\*\*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. 除全文复制外, 未经检验机构批准不得部分复制报告。

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: 027-59330000

邮 编: 430056

E-mail: [sgs.china@sgs.com](mailto:sgs.china@sgs.com)

传 真: /