



232500340137

样品/报告编号: SP2025-1133

# 检验检测报告

## Inspection Testing Report

大理白族自治州检验检测院

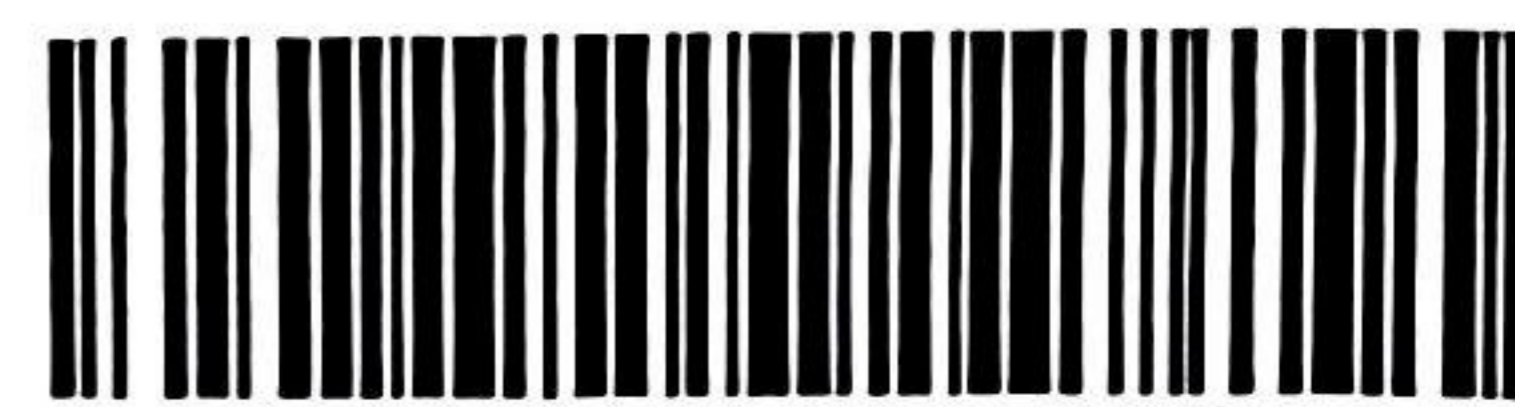
Dali Bai Autonomous Prefecture Inspection and Testing Institute

云南省乳及乳制品质量监督检验中心

Yunnan Milk and Dairy Products Quality Supervision and Inspection Center

云南省核桃产品质量检验中心

Yunnan Walnut Product Quality Inspection Center



SP2025-1133

## 大理白族自治州检验检测院

## 检验检测报告

样品/报告编号：SP2025-1133

共 4 页 第 1 页

|         |  |      |                     |
|---------|--|------|---------------------|
| 样品名称    | 椰子芒果风味酸牛奶  | 型号规格 | 200g/袋              |
| 委托单位    | 大理来思尔乳业有限公司  | 检验类别 | 委托检验                |
| 样品数量    | 10袋  | 样品等级 | ——                  |
| 生产日期/批号 | 20250315   | 样品状态 | 包装完好，外观正常           |
| 送样日期    | 2025/3/18  | 送样人员 | 袁银超                 |
| 抽样日期    | ——   | 抽样人员 | ——                  |
| 抽样地点    | ——   | 抽样基数 | ——                  |
| 样品原编号   | ——   | 检验日期 | 2025/3/19~2025/3/26 |
| 执行标准    | GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）   |      |                     |
| 检验依据    | GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》、GB/T 22388-2008、GB 7718-2011、GB 28050-2011、GB 5009.8-2023、GB/Z 21922-2008、GB 5009.268-2016、GB 5009.3-2016、GB 5009.4-2016  |      |                     |
| 检验项目    | 感官要求：色泽、滋味、气味、组织状态；脂肪；蛋白质；酸度；铅；总砷；总汞（以Hg计）；铬；大肠菌群；金黄色葡萄球菌；沙门氏菌；酵母；霉菌；黄曲霉毒素M <sub>1</sub> ；三聚氰胺；能量；碳水化合物；钠；钙；标签：食品名称、配料表、配料的定量标示、净含量和规格、生产者、经销者名称、地址和联系方式、日期标示、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、其它相关标准内容、营养标签；乳酸菌数 |      |                     |
| 检验结论    | 该样品经检验，所检项目符合GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）、GB 7718-2011、GB 28050-2011要求。<br>报告日期：2025年3月26日   |      |                     |
| 备注      | 该样品无留样，不具备复检条件。<br>说明：与样品相关的信息为样品明示标示或委托方提供，真实性由委托方负责。   |      |                     |

批准：

审核：杨卫花

主检：

张海蝶

## 大理白族自治州检验检测院

## 检验检测报告

(报告附页)

报告编号: SP2025-1133

共 4 页 第 2 页

| 序号 | 检测/检验项目             | 单位                      | 标准值                      | 检测/检验值                                    | 单项结论               |    |
|----|---------------------|-------------------------|--------------------------|---|--------------------|----|
| 1  | 感官要求                | 色泽                      | ——                       | 具有与添加成分相符的色泽。                             | 色泽均匀一致, 呈乳白色。      | 合格 |
|    |                     | 滋味、气味                   | ——                       | 具有与添加成分相符的滋味和气味。                          | 具有发酵乳和椰子、芒果的滋味和气味。 | 合格 |
|    |                     | 组织状态                    | ——                       | 组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。   | 组织细腻、均匀, 有少量乳清析出。  | 合格 |
| 2  | 脂肪                  | g/100g                  | $\geq 2.5$               | 3.36                                      | 合格                 |    |
| 3  | 蛋白质                 | g/100g                  | $\geq 2.3$               | 3.00                                      | 合格                 |    |
| 4  | 酸度                  | °T                      | $\geq 70.0$              | 96.8                                      | 合格                 |    |
| 5  | 铅                   | mg/kg                   | $\leq 0.04$              | 未检出 (检出限: 0.02mg/kg)                      | 合格                 |    |
| 6  | 总砷                  | mg/kg                   | $\leq 0.1$               | 未检出 (定量限: 0.005mg/kg)                     | 合格                 |    |
| 7  | 总汞 (以Hg计)           | mg/kg                   | $\leq 0.01$              | 未检出 (定量限: 0.01mg/kg)                      | 合格                 |    |
| 8  | 铬                   | mg/kg                   | $\leq 0.3$               | 未检出 (定量限: 0.2mg/kg)                       | 合格                 |    |
| 9  | 大肠菌群                | CFU/mL                  | n=5; c=2; m=1; M=5       | <1; <1; <1; <1; <1                        | 合格                 |    |
| 10 | 金黄色葡萄球菌             | /25g                    | n=5; c=0; m=0            | 未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出                   | 合格                 |    |
| 11 | 沙门氏菌                | /25g                    | n=5; c=0; m=0            | 未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出                   | 合格                 |    |
| 12 | 酵母                  | CFU/g                   | $\leq 100$               | <10                                       | 合格                 |    |
| 13 | 霉菌                  | CFU/g                   | $\leq 30$                | <10                                       | 合格                 |    |
| 14 | 黄曲霉毒素M <sub>1</sub> | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | $\leq 0.5$               | 未检出 (定量限: 0.015 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) | 合格                 |    |
| 15 | 三聚氰胺                | mg/kg                   | $\leq 2.5$               | 未检出 (定量限: 2mg/kg)                         | 合格                 |    |
| 16 | 能量                  | kJ/100g                 | $\leq 401$ (标示值334的120%) | 339                                       | 合格                 |    |

# 大理白族自治州检验检测院

## 检验检测报告

(报告附页)

报告编号: SP2025-1133

共 4 页 第 3 页

| 序号 | 检测/检验项目 |                   | 单位      | 标准值  | 检测/检验值  | 单项结论 |
|----|---------|-------------------|---------|--|---|------|
| 17 | 碳水化合物   |                   | g/100g  | ≥8.0 (标示值10.0的80%)   | 9.6   | 合格   |
| 18 | 钠       |                   | mg/100g | ≤96 (标示值80的120%)   | 45.2  | 合格   |
| 19 | 钙       |                   | mg/100g | ≥68 (标示值85的80%)  | 96.2  | 合格   |
| 20 | 标签      | 食品名称              | ——      | 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 椰子芒果 风味酸牛奶  | 合格   |
|    |         | 配料表               | ——      | 应标示配料表, 配料表中的各种配料应标示具体名称, 食品添加剂应当标示其在GB2760中的通用名称或功能类别名称及国际编码。各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列; 加入量不超过2%的配料可以不按递减顺序排列。 | 已标示 配料表: 生牛乳 (添加量≥80%)、白砂糖、果葡糖浆、浓缩乳清蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、稀奶油、芒果椰子果酱 (添加量2%)、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、果胶、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三氯蔗糖、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种 | 合格   |
|    |         | 配料的定量标示           | ——      | 食品标签或说明书上特别强调的配料或成分, 应标示其添加量或在成品中的含量; 如配料或成分的含量较低或无时, 也应标示其在成品中的含量。  | 已标示 芒果椰子果酱中, 芒果添加量30%, 椰浆添加量15%   | 合格   |
|    |         | 净含量和规格            | ——      | 应在食品名称同一展示面标示净含量、数字、和法定计量单位; 字符最小高度 ≥ 3 mm。  | 已标示 净含量: 200g 字符最小高度: 4mm   | 合格   |
|    |         | 生产者、经销者名称、地址和联系方式 | ——      | 应当标注生产者的名称、地址和联系方式。  | 已标示 生产商: 大理来思尔乳业有限公司 地址: 云南省大理白族自治州大理市大理镇食品工业园区 电话: 4008977727  | 合格   |

# 大理白族自治州检验检测院

## 检验检测报告

(报告附页)

报告编号: SP2025-1133

共 4 页 第 4 页

| 序号     | 检测/检验项目 | 单位        | 标准值                  | 检测/检验值                                 | 单项结论                            |    |
|--------|---------|-----------|----------------------|--|---------------------------------|----|
| 20     | 标签      | 日期标示      | —                    | 应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期, 日期标示不得另外加贴、补印或篡改。 | 已标示 生产日期: 20250315 保质期: 28 天    | 合格 |
|        |         | 贮存条件      | —                    | 应标示贮存条件                                | 已标示 贮存条件: 2℃~6℃保存               | 合格 |
|        |         | 食品生产许可证编号 | —                    | 预包装食品标签应标示食品生产许可证编号的, 标示形式按照相关规定执行     | 已标示 食品生产许可证编号: SC10553290101054 | 合格 |
|        |         | 产品标准代号    | —                    | 在国内生产并在国内销售的预包装食品应标示产品所执行的相关标准代号和顺序号   | 已标示 产品标准号: GB 19302             | 合格 |
|        |         | 其它相关标准内容  | —                    | /                                      | 不作要求                            | /  |
|        |         | 营养标签      | —                    | 应标示营养标签; 格式为 GB28050-2011附录B中6种格式之一    | 已按要求标示                          | 合格 |
| 21     | 乳酸菌数    | CFU/g     | $\geq 1 \times 10^6$ | $7.2 \times 10^8$                      | 合格                              |    |
| (以下空白) |         |           |                      |  |                                 |    |



**大理白族自治州检验检测院/大理白族自治州重点  
产业技术研究院（一号信箱办公区）**

地址：大理市满江街道一号信箱

电话：0872-2429380

传真：0872-2429330



**大理白族自治州检验检测院/大理白族自治州重点  
产业技术研究院（龙山东路办公区）**

地址：大理创新工业园区满江片区龙山东路西侧

电话：0872-2361717



**大理白族自治州检验检测院/大理白族自治州重点  
产业技术研究院（普陀路办公区）**

地址：大理市太和街道普陀路15号

电话：0872-2258298



微信公众号