

# 检测报告

**No.: WHF25-0007869-10**

样品名称: 100g 风味发酵乳 (多莓果粒)

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



WHF25-0007869-10

# 检测报告

**No.: WHF25-0007869-10**

样品名称	100g 风味发酵乳（多莓果粒）	规格/等级	100g/杯
生产日期	2025.07.03	批号	20250703
样品数量	12 杯 标示值 100g/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	2025-07-06	样品检测周期	2025-07-06 ~ 2025-07-24
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、卫生部公告 2011 年第 10 号、JJF 1070-2023、GB 7718-2011 的要求对样品进行检测。		
SGS 样品 ID	WHF25-0007869-0010		
检测结果	请参见下页		
检测结论	<p>经检测，该样品所检项目水分、灰分无限值要求以外，其余项目符合 GB 19302-2010、GB 28050-2011、卫生部公告 2011 年第 10 号、JJF 1070-2023、GB 7718-2011 的标准要求。</p> <div style="text-align: right;">  <p>（检验检测专用章） 签发日期：2025-07-24</p> </div>		
备注	/		

批准：

王维嘉

审核：

刘爽

编制：

王

# 检测结果

**No.: WHF25-0007869-10**

## 感官检测

编号	检测项目	检测方法	检测结果 10	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 10	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	1.7×10 <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 10	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 4789.4-2024	ND	5	0	0	-	符合
	沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2024	ND					
	沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2024	ND					
	沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2024	ND					
	沙门氏菌	/25 g	GB 4789.4-2024	ND					

**No.: WHF25-0007869-10**

编号	检测项目	单位	检测方法	检测结果 10	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 10	定量限	限值	单项说明
10	蛋白质	g/100 g	GB 5009.5-2016 第一法	2.52	-	≥2.3 且 ≥80%×2.5	符合
11	脂肪	g/100 g	GB 5009.6-2016 第三法	2.52	-	≥2.5 且 ≤120%×2.6	符合
12	酸度	°T	GB 5009.239-2016 第一法	77.5	-	≥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(以 Pb 计)	mg/kg	GB 5009.12-2023 第一法	ND	0.01	≤0.04	符合
15	总砷 (As)	mg/kg	GB 5009.11-2024 第一篇第二法	ND	0.005	≤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(以 Cr 计)	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 1070-2023	0.1	-	≤标示净含量的 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	钠 (Na)	mg/100 g	GB 5009.91-2017 第一法	31.3	3	≤120%×60	符合
21	水分	g/100 g	GB 5009.3-2016 第一法	85.1	-	-	-
22	灰分	g/100 g	GB 5009.4-2016 第一法	0.55	-	-	-
23	钙 (Ca)	mg/100 g	GB 5009.92-2016 第一法	99.0	0.15	≥80%×80	符合
24	三氯蔗糖	g/kg	GB 5009.298-2023 第一法	0.0647	0.03	≤0.3	符合



**No.: WHF25-0007869-10**

备注:

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 10	限值	单项说明
25	总碳水化合物	g/100 g	GB 28050-2011 问答 (修订版)	9.3	≥80%×9.1	符合
26	能量	kJ/100 g	GB 28050-2011 问答 (修订版)	294	≤120%×293	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				
6.1.2	生产者/委托单位地址	符合	GB 7718-2011 4.1.6	/
6.1.3	生产者/委托单位联系方式	符合	GB 7718-2011 4.1.6	/
6.1.1	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、卫生部公告 2011 年第 10 号、JJF 1070-2023、GB 7718-2011。

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。

4.#检测项目不在本实验室的 CNAS 认可范围内。

标签审核备注:



## **No.: WHF25-0007869-10**

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. 非直接提供给消费者的预包装食品标签至少应标示上表中的\*项，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。
3. 建议删除“明胶（来源于牛骨）”中“（来源于牛骨）”的标示。
4. 产品反复强调的为多莓果粒，建议标示具体多莓果粒在产品中的添加量，而非配料“果酱”在产品中的添加量。
5. 建议在所有食品名称的临近位置均标示“复原乳”，并且使用相同的字样。
6. 本次审核同时参考“GB 19302-2010 食品安全国家标准发酵乳”。

**No.: WHF25-0007869-10**

样品照片:



WHF25-0007869-0010

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

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

邮 编: 430056