



212500110048



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L5363

检 验 报 告

Test Report



大理州质量技术监督综合检测中心

Dali Quality and Technical Supervision Comprehensive Inspection Center



大理州质量技术监督综合检测中心

检 验 报 告

样品/报告编号: SP2022-1853

共 4 页 第 1 页

样品名称	益U ⁺ 喝活菌原味发酵乳	型号规格	150克/杯
委托单位	云南欧亚乳业有限公司	检验类别	委托检验
样品数量	12杯	样品等级	——
生产日期 /批号	20220504	样品状态	包装完好, 外观正常
送样日期	2022-05-05	送样人员	赵秉义
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	2022-05-06~2022-05-16
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		
检验依据	GB 19302-2010 、GB/T 22388-2008 、GB 7718-2011 、GB 28050-2011		
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; 乳酸菌数; 黄曲霉毒素M ₁ ; 三聚氰胺; 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		
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。 检验检测专用章 报告日期: 2022年5月18日		
备注	该样品无留样, 不具备复检条件。 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: 张忠

审核: 杨卫花

主检: 廖依依

大理州质量技术监督综合检测中心

检 验 报 告

(报 告 附 页)

报告编号: SP2022-1853

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。	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	≥ 2.5	3.32	合格
3	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.04	合格
4	酸度		° T	≥ 70.0	81.1	合格
5	铅		mg/kg	≤ 0.05	未检出 (定量限 0.04mg/kg)	合格
6	总砷		mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限 0.040mg/kg)	合格
7	总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限 0.01mg/kg)	合格
8	铬		mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限 0.03mg/kg)	合格
9	大肠菌群		CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1; n_2 < 1; n_3 < 1; n_4 < 1; n_5 < 1$	合格
10	金黄色葡萄球菌		/25g	$n=5; c=0; m=0/25g$	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	合格
11	沙门氏菌		/25g	$n=5; c=0; m=0/25g$	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	合格
12	酵母		CFU/g	≤ 100	<10	合格
13	霉菌		CFU/g	≤ 30	<10	合格

大理州质量技术监督综合检测中心

检 验 报 告

(报告附页)

报告编号: SP2022-1853

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
14	乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	1.7×10^9	合格
15	黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤ 0.5	未检出 (检出限0.005 μg/kg)	合格
16	三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出 (定量限2mg/kg)	合格
17	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 活菌益生菌风味发酵乳	合格
	配料 (表)	——	应标示具体名称。	已标示 配料表: 生牛乳、白砂糖、聚葡萄糖、乳清蛋白粉、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌V9、干酪乳杆菌Zhang	合格
	配料的定量标示	——	食品标签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 干酪乳杆菌Zhang添加量 $\geq 1.0 \times 10^8$ CFU/100g 乳双歧杆菌V9添加量 $\geq 1.0 \times 10^8$ CFU/100g	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: 150克 字符最小高度: 3mm	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 云南欧亚乳业有限公司 地址: 云南省大理白族自治州大理市大理经济开发区春华路 服务电话: 0872-2335866	合格
	日期标示	——	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: 20220504 保质期: 21天	合格
	贮存条件	——	应标示贮存条件	已标示 贮存条件: 2℃-6℃冷藏	合格

大理州质量技术监督综合检测中心

检 验 报 告

(报 告 附 页)

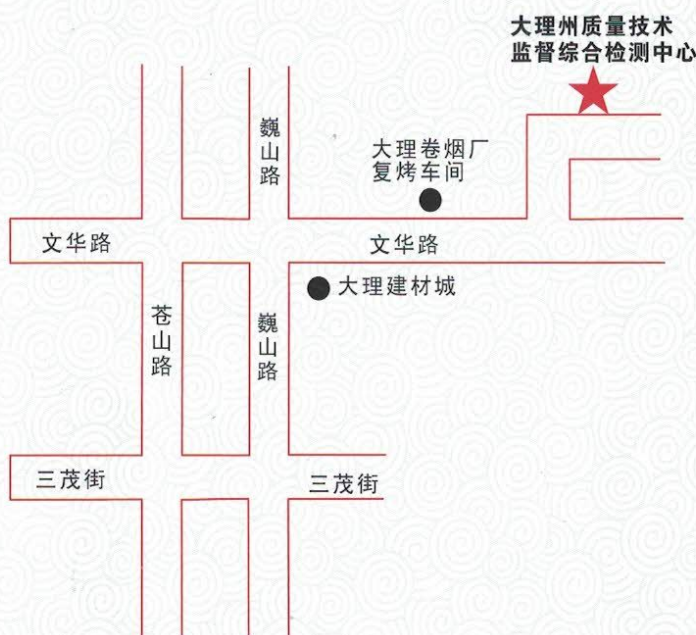
报告编号: SP2022-1853

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
17	标签	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: SC10553290113000	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: GB19302	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

(以下空白)

DLJC



大理州质量技术监督综合检测中心

Dali Quality and Technical Supervision Comprehensive Inspection Center

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 Products Quality Inspection Center

电话: 0872—2429380 2429330

传真: 0872—2429327 2429330

E-mail: dalijczx@163.com

地址: 云南大理市经济开发区一号信箱 邮编: 671000



微信公众号