



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

注意事项

1. 报告无主检、审核、批准签章，无检验检测专用章及钢印无效。
2. 报告涂改、缺页、复印报告未重新加盖检验检测专用章无效。
3. 委托检验结果仅对收到的样品负责，对委托检验结果有异议，可自收到检验结果之日起15日内向本中心提出。
4. 对监督抽查检验结果有异议，可自收到检验结果之日起规定时限内向组织监督抽查的部门或其上级主管部门提出书面复检申请，逾期未提出异议的，视为承认检验结果。
5. 送检样品须在留样期满后十天内取回，逾期我中心将自行处理；对超过保质期的样品、有破坏性和损耗性的检毕样品，由本中心自行处理。
6. 非执法部门的委托检验，不得作为决定、仲裁、裁决之用。
7. 本报告不得用于广告宣传。



大理州质量技术监督综合检测中心

检验检测报告

样品/报告编号：SP2024-0006

共 4 页 第 1 页

样品名称	学生饮用奶 纯牛奶	型号规格	200毫升/盒
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盒	样品等级	——
生产日期 /批号	20240101	样品状态	包装完好，外观正常
送样日期	2024-01-02	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	2024-01-02~2024-01-16
执行标准	GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》、《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 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 7718-2011、GB 28050-2011、GB/T 22388-2008、GB 5009.92-2016		
检验项目	感官要求：色泽、滋味、气味、组织状态；脂肪；蛋白质；非脂乳固体；酸度；铅；总砷；总汞（以Hg计）；铬；商业无菌；黄曲霉毒素M ₁ ；三聚氰胺；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		
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》、《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和产品明示质量要求。 报告日期：2024年1月18日		
备注	该样品无留样，不具备复检条件。报告一式三份。 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：李依依

大理州质量技术监督综合检测中心

检验检测报告

(报告附页)

报告编号: SP2024-0006

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	——	呈乳白色或微黄色。	呈乳白色。	合格
		滋味、气味	——	具有乳固有的香味, 无异味。	具有乳固有的香味, 无异味。	合格
		组织状态	——	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	合格
2	脂肪		g/100g	≥ 3.1	4.15	合格
3	蛋白质		g/100g	≥ 2.9	3.35	合格
4	非脂乳固体		g/100g	≥ 8.1	8.50	合格
5	酸度		° T	12~18	13.2	合格
6	铅		mg/kg	≤ 0.02	未检出 (检出限: 0.02mg/kg)	合格
7	总砷		mg/kg	≤ 0.1	未检出 (检出限: 0.010mg/kg)	合格
8	总汞 (以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	未检出 (检出限: 0.003mg/kg)	合格
9	铬		mg/kg	≤ 0.3	未检出 (检出限: 0.01mg/kg)	合格
10	商业无菌		——	应符合商业无菌的要求	商业无菌	合格
11	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	未检出 (检出限: 0.005 μg/kg)	合格
12	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	<2 (定量限: 2mg/kg)	合格
13	钙		mg/100g	≥ 80 (标示值100的80%)	111	合格
14	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 学生饮用奶 纯牛奶	合格

大理州质量技术监督综合检测中心

检验检测报告

(报告附页)

报告编号: SP2024-0006

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	标签	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: 生牛乳	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。	不作要求	/
		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 $\geq 3\text{ mm}$ 。	已标示 净含量: 200毫升 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 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: 20240101 保质期: 6个月	合格
		贮存条件	——	应标示贮存条件	已标示 贮存条件: 常温保存	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: 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: GB 25190	合格
		其它相关标准内容	——	——	不作要求	/

大理州质量技术监督综合检测中心

检验检测报告

(报告附页)

报告编号: SP2024-0006

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
14	标签	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)



单位简介：

本中心是依法设置的经资质认定考核合格的法定检验检测机构，2011年12月通过国家实验室认可，主要承担各级政府的产品质量监督抽查和社会各界委托检验，加挂“云南省乳及乳制品质量监督检验中心”“云南省核桃产品质量检验中心”。宾川分中心和漾濞分中心是本中心的分场所实验室，纳入中心质量管理体系管理。

质量方针：

行为公正、方法科学、检测准确、服务及时。

主要业务：

★**食品质量检验：**具备粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、特殊膳食食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂、餐饮食品及食用农产品等30余类产品的检验检测能力。

★**工业产品质量检验：**具备农用肥料、饲料、轻化工产品（洗涤剂、食品相关产品、农用薄膜、塑料袋等）、能源产品、建材产品（水泥、建筑用砖/瓦、塑料管材、钢管、钢筋等）、冶金产品、土壤、水质、洁净度及锅炉能效测试等检验检测能力。

★**计量检定或校准：**具备几何量、热学、力学、电磁学、无线电、时间、光学、电离辐射、理化、交通运输等十大类100多种计量器具的检定/校准能力。

★**特种设备检验：**具备锅炉、压力容器、压力管道、电梯、起重机械、危化品包装物、厂内机动车辆等30多种特种设备的检验能力。



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: daliqczx@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