



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

检验检测报告

样品/报告编号: SP2023-0866

共 4 页 第 1 页

样品名称	快乐星奶酪棒（高钙草莓味）	型号规格	100克（20克×5支）/袋
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袋	样品等级	——
生产日期 /批号	20230309	样品状态	包装完好，外观正常
送样日期	2023-03-23	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	2023-03-27~2023-04-04
执行标准	GB 25192-2022 《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》、《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		
检验依据	GB 25192-2022、GB/T 22388-2008 、GB 7718-2011 、GB 28050-2011、GB 5009.268-2016		
检验项目	感官要求：色泽、滋味、气味、状态；铅（以Pb计）；菌落总数；大肠菌群；霉菌；金黄色葡萄球菌；沙门氏菌；单核细胞增生李斯特氏菌；黄曲霉毒素M ₁ （折算为鲜乳汁）；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 25192-2022 《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》、《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。 报告日期：2023年4月6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: 杨志玉

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: SP2023-0866

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	——	具有该类产品正常的色泽	具有本产品正常的色泽	合格
		滋味、气味	——	具有该类产品特有的滋味和气味	具有本产品特有的滋味和气味	合格
		状态	——	具有该类产品应有的组织状态, 可有与产品口味相关原料的可见颗粒; 粉状产品为干燥均匀的粉末; 无正常视力可见的外来杂质	具有本产品固有的组织状态, 无正常视力可见外来杂质	合格
2	铅 (以Pb计)		mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格
3	菌落总数		CFU/g	n=5; c=2; m=1000; M=10000	<10; <10; <10; <10; <10	合格
4	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	<10; <10; <10; <10; <10	合格
5	霉菌		CFU/g	≤ 50	<10	合格
6	金黄色葡萄球菌		CFU/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	<10; <10; <10; <10; <10	合格
7	沙门氏菌		——	n=5; c=0; m=0/25g	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	合格
8	单核细胞增生李斯特氏菌		——	n=5; c=0; m=0/25g	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	合格
9	黄曲霉毒素M ₁ (折算为鲜乳汁)		$\mu\text{g/kg}$	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.05 $\mu\text{g/kg}$)	合格
10	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出 (定量限: 2mg/kg)	合格
11	钙		mg/100g	≥ 206 (标示值258的80%)	306	合格
12	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 快乐星奶酪棒 高钙草莓味 干酪制品	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: SP2023-0866

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
12	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: 稀奶油、水、干酪、白砂糖、乳粉、浓缩草莓汁、浓缩牛奶蛋白、琼脂、刺槐豆胶、单, 双甘油脂肪酸酯、乳酸、磷酸三钙、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精。	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 钙: 258毫克每100克	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: 100克 (20克 $\times$ 5支) 字符最小高度: 5mm	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: 20230309 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: 请置于阴凉干燥处, 建议低于25℃存放。	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 25192	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)

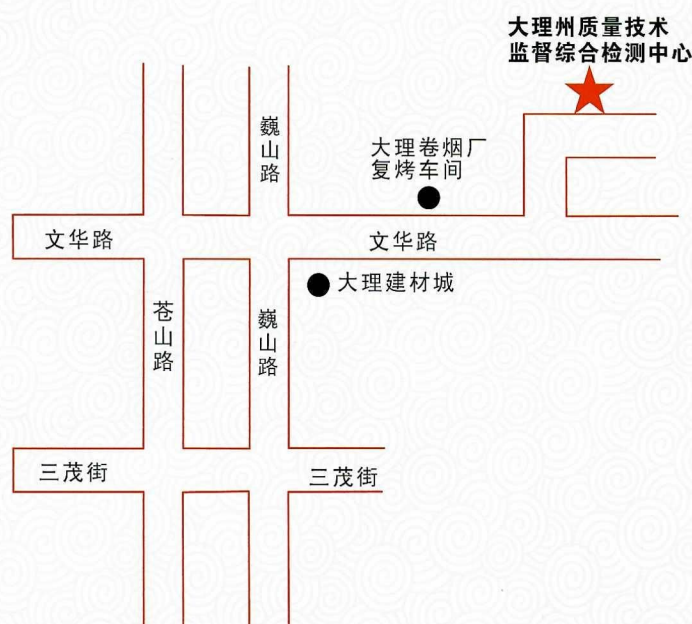
报告编号: SP2023-0866

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
12	标签	其它相关标准内容	——	高钙，钙含量应≥240mg/100g。 产品标签应明确标识干酪使用比例。 产品应标明“再制干酪”或“干酪制品”。再制干酪也可称为“再制奶酪”。干酪制品也可称为“奶酪制品”。 产品标签应明确标示运输和贮存温度。	钙实测值： 306mg/100g。 已标示：干酪制品。 干酪添加量≥17%。贮存条件：请置于阴凉干燥处，建议低于25℃存放。	合格
		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: 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