



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	学生饮用奶（纯牛奶）	产品批号	20180509	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本品固有的香味，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	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	ml	≥（200-9）	200.9	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.6	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.4	合格
酸 度	°T	12~18	12.4	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬（Cr）	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.05	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
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》要求。			
备注				

审核:

检验员: 纪苏静



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20180509	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本品固有的香味，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	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)	250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.2	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.04	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
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》要求。			
备注				

审核:

检验员: 纪苏静



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN DALI DONGYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	高钙牛奶		产品批号	20180509	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12盒		执行标准	GB 25191-2010	
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》				
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		乳黄色	合 格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有固有的气味和滋味，无异味	合 格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物		呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物	合 格
净含量	g	≥ (250-9)		250.8	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.5	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		3.0	合 格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.05	合 格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.1	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.05	合 格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合 格
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合 格
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。				
备注					

审核:

检验员: 纪苏静



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.4	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥ 70.0	72.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.07	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	$\leq 10^4$	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	$\leq 10^4$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	1.6×10^8	
结论				合 格		

审核:

检验员: 赵丽梅、杨丽



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		益U ⁺ 益生菌发酵乳原味（自立袋）		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥（200-9）	200.8	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸 度		°T	≥70.0	76.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.2×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 杨丽、和冰月



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称		畅动活性乳酸菌饮品（原味）			产品批号	20180509	
执行标准		GB/T21732-2008	规格	340g/瓶		检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值		检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽		均匀乳黄色	
2		滋味和气味	/	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味；发酵产品具有特有的发酵芳香滋味和气味；无异味		特有的乳香滋味和气味，无异味	
3		组织状态	/	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀、无正常视力可见外来杂质		均匀细腻的乳浊液，无分层现象，无正常视力可见外来杂质	
4	净含量		g	≥[340-(340×3%)]		340.2	
5	蛋白质		g/100g	≥0.7		1.04	
6	苯甲酸		g/kg	≤0.03		＜0.03	
7	总砷（As）		mg/L	≤0.2		＜0.2	
8	铅（Pb）		mg/L	≤0.05		＜0.05	
9	乳酸菌数（活菌型）		CFU/mL	≥1×10 ⁶		3.5×10 ⁸	
10	大肠菌群		CFU/mL	n=5；c=2；m=1；M=10		n ₁ ：＜1 n ₂ ：＜1 n ₃ ：＜1 n ₄ ：＜1 n ₅ ：＜1	
11	霉 菌		CFU/mL	≤20		＜1	
12	酵 母		CFU/mL	≤20		＜1	
13	沙门氏菌		/25mL	n=5；c=0；m=0；		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	
14	金黄色葡萄球菌		CFU/mL	n=5；c=1；m=100；M=1000		n ₁ ：＜1 n ₂ ：＜1 n ₃ ：＜1 n ₄ ：＜1 n ₅ ：＜1	
结论				合格			

审核:

检验员: 杜海涛、杨丽



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		大理风情风味酸乳（原味）		产品批号	20180509
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期 2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态
4	净含量		g	≥[320-(320×3%)]	320.8
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.8
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4
7	酸 度		°T	≥70.0	73.2
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.09
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0
15	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
16	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
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10
结论				合 格	

审核:

检验员: 赵张兰



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		大理风情风味酸乳（熟酸奶）			产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年5月9日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		
4	净含量		g	≥[320-(320×3%)]	320.7		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.8		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4		
7	酸 度		°T	≥70.0	73.3		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10		
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10		
结论				合 格			

审核:

检验员: 赵张兰





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	牧场纯牛奶		产品批号	20180509	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12盒		执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》				
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色		乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味		具有本产品固有的香味，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		均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥（250-9）		250.6	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1		3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.5	合格
酸 度	°T	12~18		12.8	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.1	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.06	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格
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》要求。				
备注					

审核:

检验员: 罗旭翔



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	高品牛奶	产品批号	20180509	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合 格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，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	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合 格
净含量	g	≥（250-9）	250.5	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.1	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	10.1	合 格
酸 度	°T	12~18	14.1	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.1	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.01	合 格
铬（Cr）	mg/kg	≤0.3	<0.3	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.08	合 格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合 格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合 格
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》要求。			
备注				

审核:

检验员: 罗旭翔



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	苍山牧场纯牛奶	产品批号	20180509	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，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	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥（250-9）	250.1	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.9	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.3	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.4	合格
酸 度	°T	12~18	14.0	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.08	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
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》要求。			
备注				

审核: 孙兴

检验员: 李刚



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	红枣奶	产品批号	20180509	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12包	执行标准	GB 25191-2010	
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽	乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物	呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)	250.3	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5	2.9	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.4	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞 (以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.06	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验，所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。			
备注				

审核

检验员: 罗旭翔



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶		产品批号	20180509	
型号规格	500g/包		检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12包		执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》				
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色		乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味		具有本产品固有的香味，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		均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥（500-15）		500.9	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1		3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.5	合格
酸 度	°T	12~18		12.6	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.1	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.06	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格
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》要求。				
备注					

审核:

刘平

检验员: 杨利华



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20180509	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12包	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，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	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥（250-9）	250.4	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5	合格
酸 度	°T	12~18	12.4	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.06	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
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》要求。			
备注				

审核: 刘兴华

检验员: 杨利华



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

编号: QK-TP-150

产品名称		原味酸酪奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.3	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.5	
7	酸度		°T	≥ 70.0	72.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤ 0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	1.8×10^7	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵丽梅、杨丽





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

编号: QR-YF-155

产品名称		草莓酸酪奶			产品批号	20180509			
执行标准		GB19302-2010		规格	139g/杯		检验日期	2018年5月9日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值		检测/检验值			
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽		具有本产品固有的色泽			
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味		具有本产品固有的滋味和气味			
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态		具有本产品固有的组织状态			
4	净含量		g	≥[139-(139×4.5%)]		139.2			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.9			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		3.5			
7	酸 度		°T	≥70.0		72.7			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.05			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.1			
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01		<0.01			
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.3			
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		0.08			
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出			
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5		n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0			
15	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			
16	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			
17	酵母		CFU/mL	≤100		<10			
18	霉菌		CFU/mL	≤30		<10			
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		1.8×10 ⁷			
结论									

乳业有限公司
质检专用章

审核:

赵丽梅

检验员: 赵丽梅、杨丽





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		白族老酸奶 风味酸奶（原味）			产品批号	20180509		
执行标准		GB19302-2010		规格	139g/杯		检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值		检测/检验值		
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽		具有本产品固有的色泽		
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味		具有本产品固有的滋味和气味		
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态		具有本产品固有的组织状态		
4	净含量		g	≥[139-(139×4.5%)]		139.3		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.2		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		3.1		
7	酸 度		°T	≥70.0		77.2		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.1		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		0.08		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出		
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0		
15	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		
16	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		
17	酵母		CFU/mL	≤100		<10		
18	霉菌		CFU/mL	≤30		<10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		2.0×10 ⁷		
结论				合格				

审核:

检验员: 赵丽梅、杨丽



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		原味酸奶（百利包）		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.7	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5；c=2；m=1；M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.7×10 ⁸	
结论			合格			

审核:

检验员: 杜海涛、杨丽





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		益U ⁺ 原味酸奶（百利包）			产品批号	20180509			
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月9日			
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值				
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽				
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味				
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态				
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.2				
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1				
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8				
7	酸 度		°T	≥70.0	79.2				
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05				
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1				
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01				
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3				
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.07				
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出				
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0	n ₄ :0	n ₅ :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出		
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出		
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10				
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10				
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	3.9×10 ⁸				
结论				合格					

审核:

李辉

检验员: 杨丽、和冰月





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		益U ⁺ 俄罗斯烧酸奶（百利包）			产品批号	20180509			
执行标准		GB19302-2010		规格	160g/袋		检验日期	2018年5月9日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值		检测/检验值			
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽		具有本产品固有的色泽			
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味		具有本产品固有的滋味和气味			
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态		具有本产品固有的组织状态			
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]		160.4			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.1			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.8			
7	酸 度		°T	≥70.0		77.2			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		<0.05			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		<0.1			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		<0.01			
11	铬		mg/kg	≤0.3		<0.3			
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		0.07			
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出			
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0			
15	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			
16	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			
17	酵母		CFU/mL	≤100		<10			
18	霉菌		CFU/mL	≤30		<10			
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		2.8×10 ⁸			
结论				合格					

审核:

检验员: 杨汝芸、杨丽





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		红枣风味酸牛奶（百利包）		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥70.0	76.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	≥2.0×10 ⁸	
结论			合格			

审核:

检验员: 杜海涛、杨丽





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

编号: QK 11-153

产品名称		大理牧场熟酸奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥ (243-9)	243.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸 度		°T	≥70.0	74.0	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.8×10 ⁸	
结论			合格			

审核:

检验员: 杜海涛、杨丽





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		酸奶庄园（葡萄味）		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[138-(138×4.5%)]	138.9	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	1.0×10 ⁷	
结论			合格			

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.4	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥70.0	74.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.2×10 ⁸	
结论			合格			

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		黄桃酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.1	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥70.0	74.9	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	≥1×10 ⁸	
结论			合格			

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		芦荟酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥70.0	74.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	5.7×10 ⁸	
结论				合格		

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		草莓酸牛奶		产品批号	20180509
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期 2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.3
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5
7	酸 度		°T	≥70.0	72.6
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.4×10 ⁸
结论			合格		

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		蓝莓酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.6	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6	
7	酸 度		°T	≥70.0	73.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	5.6×10 ⁸	
结论				合格		

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		红枣酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.2	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6	
7	酸 度		°T	≥70.0	76.8	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	≥1×10 ⁸	
结论			合格			



审核:

(Signature)

检验员: 苏平、杨晓菲



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		酸牛奶		产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[150-(150×4.5%)]	150.2	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6	
7	酸 度		°T	≥70.0	72.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	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	
16	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	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	8.6×10 ⁶	
结论			合格			

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		大理牧场酸牛奶（玫瑰味）			产品批号	20180509			
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年5月9日			
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值				
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽				
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味				
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态				
4	净含量		g	≥（243-9）	243.1				
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0				
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6				
7	酸 度		°T	≥70.0	76.2				
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05				
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1				
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01				
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3				
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05				
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出				
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0	n ₄ :0	n ₅ : 0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出		
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出		
17	酵母		CFU/g	≤100	<10				
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10				
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.6×10 ⁸				
结论			合格						



审核:

赵永刚

检验员: 苏平、杨晓菲



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		酸奶庄园（原味）		产品批号	20180509
执行标准		GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期 2018年5月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态
4	净含量		g	≥[138-(138×4.5%)]	138.3
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4
7	酸 度		°T	≥70.0	71.8
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出
14	大肠菌群		CFU/g	n=5；c=2；m=1；M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0
15	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
16	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
17	酵母		CFU/g	≤100	<10
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	9.6×10 ⁶
结论			合格		



审核:

赵晓菲

检验员: 苏平、杨晓菲



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		大理牧场酸牛奶（蓝莓味）			产品批号	20180509	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年5月9日	
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽		
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味		
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态		
4	净含量		g	≥（243-9）	243.2		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6		
7	酸 度		°T	≥70.0	75.4		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出
17	酵母		CFU/g	≤100	<10		
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10		
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	7.1×10 ⁸		
结 论				合格			

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称		大理牧场酸牛奶（原味）			产品批号	20180509		
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年5月9日		
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值			
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽			
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味			
3		组织状态	/	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态			
4	净含量		g	≥（243-9）	243.5			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.6			
7	酸 度		°T	≥70.0	75.6			
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05			
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1			
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01			
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3			
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.05			
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出			
14	大肠菌群		CFU/g	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0	n ₄ :0 n ₅ : 0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₄ :未检出	n ₂ :未检出 n ₅ :未检出	n ₃ :未检出	
17	酵母		CFU/g	≤100	<10			
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10			
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.2×10 ⁸			
结论			合格					

审核:

检验员: 苏平、杨晓菲





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	浓缩牛奶		产品批号	20180509	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年5月9日	
抽样数量	12包		执行标准	GB 25191-2010	
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》				
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有本产品固有的气味和滋味, 无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物		呈均匀一致液体, 无凝块, 无正常视力可见外来异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)		250.4	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.9	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05		<0.05	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.1	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.05	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	合格
微生物	—	商业无菌		商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。				
备注					

审核:

检验员: 杨利华