



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	20180615
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月15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	4.1	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	10.0	合 格
酸 度	°T	12~18	14.8	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	0.08	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: 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	20180615	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年6月15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		3.0	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		0.08	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。				
备注					

审核:

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	枣枣红红枣牛奶		产品批号	20180615	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月15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)		250.6	合 格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.7	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: 杨利华

质检专用章





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

复合蛋白饮料检验报告

编号: QR-YF-157

产品名称	花生牛奶复合蛋白饮料		生产日期/批号	20180615	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月15日	
抽样数量	12盒		执行标准	QB/T 4222-2011	
检验依据	QB/T4222-2011 复合蛋白饮料				
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定
色 泽	—	具有相应风味产品应有的色泽		呈乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味		具有本产品固有的滋味和气味, 无异味	合格
组织状态	—	产品状态稳定, 均匀一致允许有少量沉淀和脂肪上浮、无正常视力可见的外来杂质		状态稳定, 均匀一致, 无正常视力可见的外来杂质	合格
净含量	g	≥ (250-9)		250.4	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7		1.18	合格
总固形物	g/100g	≥6.0		11.2	合格
铅 (以Pb计)	mg/L	≤0.3		<0.3	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QB/T4222-2011 《复合蛋白饮料》要求。				
备注	浙江亚乳业有限公司				

审核:

检验员: 罗旭翔





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		原味酸酪奶		产品批号	20180615	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月15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%)]	139.5	
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	72.3	
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	0.02	
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	1.6×10 ⁷	
结论				合格		

审核:

检验员: 付青梅、李建林





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		草莓酸酪奶		产品批号	20180615	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月15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	$\geq [139-(139 \times 4.5\%)]$	139.5	
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	72.1	
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	0.03	
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: 付青梅、李建林





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	20180615			
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月15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%)]	139.5				
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	75.2				
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	2.0×10 ⁷				
结论				合格					

审核:

检验员: 付青梅、李建林





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	20180615			
执行标准		GB19302-2010		规格	168g/杯		检验日期	2018年6月15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	≥[168-(168×4.5%)]		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		0.05			
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		1.6×10 ⁸			
结论				合格					

审核:

检验员: 付青梅、李建林





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	20180615			
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月15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	79.6				
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	0.02				
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	1.5×10 ⁸				
结论				合 格					

审核:

检验员: 杨汝芸、李建林





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	20180615			
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋		检验日期	2018年6月15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%)]		160.5			
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		78.2			
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/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		2.3×10 ⁸			
结论				合 格					

审核:

检验员: 杨汝芸、李建林





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	20180615	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月15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	77.7	
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	0.07	
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 ³	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10 ³	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.8×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 自汝艳、李建林





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		大理牧场熟酸奶		产品批号	20180615	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月15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)	243.9	
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	72.3	
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 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	1.4×10 ⁸	
结论				合格		

审核:

检验员: 付青梅、李建林





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

产品名称	大理风情咖啡牛奶饮品		产品批号	201806015	
型号规格	320g/瓶		检验日期	2018年6月15日	
抽样数量	12瓶		执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》				
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	单项判定
色 泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽		具有本品应有的色泽	合 格
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，无异味		具有本产品固有的滋味及气味，无异味	合 格
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	合 格
净含量	g	≥[320-(320×3%)]		320.4	合 格
脂 肪	g/100g	≥1.0		2.4	合 格
蛋白质	g/100g	≥1.0		2.0	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.05	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/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》要求。				
备注					

审核:

赵张兰

检验员: 赵张兰





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	大理风情椰子牛奶		产品批号	20180615	
型号规格	320g/瓶		检验日期	2018年6月15日	
抽样数量	12瓶		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	≥[320-(320×3%)]		320.4	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		0.07	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: 赵张兰





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	大理风情香蕉牛奶		产品批号	20180615	
型号规格	320g/瓶		检验日期	2018年6月15日	
抽样数量	12瓶		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	≥[320-(320×3%)]		320.6	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		0.09	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: 赵张兰





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	甜牛奶		生产日期/批号	20180615	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月15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		具有本品固有的色泽	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		3.00	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.40	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		0.020	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

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	益U宝贝（均衡乐壮型）	产品批号	201806015	
型号规格	125g/盒	检验日期	2018年6月15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	具有本品固有的色泽	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	$\geq[125-(125\times4.5\%)]$	125.8	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5	3.2	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.5	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		大理牧场酸牛奶（原味）			产品批号	20180615	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月15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）	243.6		
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	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	0.03		
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	8.7×10 ^{8.3}		
结论				合格			

审核:

检验员: 袁春风、苏平





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	20180615
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期
				2018年6月15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）	243.6
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	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	0.06
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	8.4×10 ⁸
结论				合格	

审核:

检验员: 李元元、苏平





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	20180615			
执行标准		GB19302-2010		规格	243g/瓶		检验日期	2018年6月15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）		243.3			
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		70.6			
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		0.02			
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		1.8×10 ⁸			
结论				合格					

审核:

检验员: 杨海秀、苏平





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（燕麦+草莓）			产品批号	20180615			
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月15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）	243.6				
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9				
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7				
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	0.04				
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	8.1×10 ⁸				
结论				合格					

审核:

检验员: 袁春风、苏平





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（燕麦+黄桃）			产品批号	20180615			
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月15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	2.7				
7	酸 度		°T	≥70.0	72.5				
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	0.02				
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	8.5×10 ⁸				
结论				合格					

审核:

检验员: 魏雪娇、苏平





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	20180615	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年6月15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）	250.6	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	8.6	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	0.09	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	纯牛奶		产品批号	20180615	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月15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		3.57	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9		2.96	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		8.65	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		0.040	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: 朱建芳

检验员: 余俊松





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	20180615	
型号规格	500g/包	检验日期	2018年6月15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)	500.7	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	8.6	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	0.09	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: 杨利华

