



# 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	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月24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	$\geq 2.5$	3.2	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	3.1	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	78.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.01	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.4 \times 10^7$	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵芳、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	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年6月24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		
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味		
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		
4	净含量	g	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.5		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.9		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.5		
7	酸度	°T	$\geq 70.0$	72.5		
8	铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$		
9	总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$		
10	总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$		
11	铬	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$		
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	0.03		
13	三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		
14	大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0		
15	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出		
16	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出		
17	酵母	CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$		
18	霉菌	CFU/mL	$\leq 30$	$< 1.8 \times 10^8$		
19	乳酸菌数	CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$			
结论			合格			

审核:

检验员: 赵芳、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		原味酸奶(百利包)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月24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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.7	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	76.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	<0.01	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	<0.3	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		µg/kg	$\leq 0.5$	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	<10	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$2.2 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 鲁艳香、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		红枣风味酸牛奶(百利包)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月24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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.9	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.5	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$2.0 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 鲁艳香、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		原味酸奶(百利包)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月24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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.7	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	78.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.01	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$2.4 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵芳、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		卡C诺 风味酸牛奶		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月24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	≥ (200-9)	200.5	
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	75.4	
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 <sub>1</sub>		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 <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :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 <sup>6</sup>	1.8×10 <sup>8</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵芳、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		一口酸牛奶 原味酸奶		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月24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	$\geq (200-9)$	200.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.9	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.7	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	78.0	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^8$	
结论				合格		



审核:

检验员: 赵芳、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 <sup>+</sup> 原味酸奶(百利包)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月24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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.8	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.01	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$4.4 \times 10^8$	
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 <sup>+</sup> 俄罗斯烧酸奶(百利包)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月24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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.8	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	78.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0	n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出	n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出	n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$2.6 \times 10^8$	
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		大理牧场熟酸奶		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月24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)	243.5	
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	77.1	
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 <sub>1</sub>		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 <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :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 <sup>6</sup>	3.0×10 <sup>6</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵芳、李建林





# 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	20180624	
执行标准		GB/T21732-2008	规格	340g/瓶	检验日期	2018年6月24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	$\geq [340 - (340 \times 3\%)]$	340.5	
5	蛋白质		g/100g	$\geq 0.7$	1.04	
6	苯甲酸		g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.03$	
7	总砷 (As)		mg/L	$\leq 0.2$	$< 0.2$	
8	铅 (Pb)		mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	乳酸菌数 (活菌型)		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$3.6 \times 10^8$	
10	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$ $n_3: < 1$
11	霉菌		CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	
12	酵母		CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	
13	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0;	$n_1: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	$n_2: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$
14	金黄色葡萄球菌		CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_5: < 1$
结论				合格		

审核:

检验员:



李元先 李健林



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

产品名称		鲜牛奶(自立袋)		产品批号	20180624		
执行标准		GB19645-2010	规格	200g/袋		检验日期	2018年6月24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	/	呈乳白色或微黄色	乳白色		
2		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		
3		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		
4	净含量		g	$\geq (200-9)$	200.5		
5	脂肪		g/100g	$\geq 3.1$	3.6		
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.9$	3.1		
7	非脂乳固体		g/100g	$\geq 8.1$	8.6		
8	酸度		°T	12~18	12.5		
9	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$		
10	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$		
11	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$		
12	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$		
13	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.01		
14	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		
15	菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	n <sub>3</sub> : <1
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	n <sub>3</sub> : <1
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>3</sub> : 未检出
18	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>3</sub> : 未检出
结论				合格			



审核:

检验员: 李元元、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		大理风情风味酸乳(原味)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年6月24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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.7	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.85	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.39	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	72.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
结论				合格		

审核:

检验员: 刘杨丽





# 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(熟酸奶)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年6月24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	$\geq [180 - (180 \times 4.5\%)]$	320.8	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.83	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.42	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	77.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
结论				合格		

审核:

检验员: 刘杨丽





# 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		大理牧场酸牛奶(原味)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月24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		$\geq (243-9)$	243.8	
5	脂肪	g/100g		$\geq 2.5$	3.0	
6	蛋白质	g/100g		$\geq 2.3$	2.6	
7	酸度	°T		$\geq 70.0$	71.8	
8	铅(Pb)	mg/kg		$\leq 0.05$	<0.05	
9	总砷(As)	mg/kg		$\leq 0.1$	<0.1	
10	总汞(以Hg计)	mg/kg		$\leq 0.01$	<0.01	
11	铬	mg/kg		$\leq 0.3$	<0.3	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg		$\leq 0.5$	0.05	
13	三聚氰胺	mg/kg		$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5		n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;		n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;		n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母	CFU/g		$\leq 100$	<10	
18	霉菌	CFU/g		$\leq 30$	<10	
19	乳酸菌数	CFU/g		$\geq 1 \times 10^6$	$5.8 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨淑敏、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	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月24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	$\geq (243-9)$	243.6	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.0	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.6	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	75.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0	n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出	n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出	n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出
17	酵母		CFU/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$7.4 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨淑敏、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	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月24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		
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味		
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		
4	净含量	g	$\geq (243-9)$	243.5		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.9		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.6		
7	酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	70.6		
8	铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$		
9	总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$		
10	总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$		
11	铬	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$		
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	0.08		
13	三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		
14	大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0		
15	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出		
16	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出		
17	酵母	CFU/g	$\leq 100$	$< 10$		
18	霉菌	CFU/g	$\leq 30$			
19	乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$7.3 \times 10^8$		
结论			合格			

审核:

检验员: 杨淑敏、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(燕麦+草莓)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月24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	$\geq (243-9)$	243.6	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.9	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.7	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.9	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$1.7.1 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨淑敏、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(燕麦+黄桃)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月24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 <sub>1</sub>		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 <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :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 <sup>6</sup>	7.0×10 <sup>8</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨淑敏、杨晓菲





# 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	20180624	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月24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	3.39	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	2.99	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.84	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.041	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: 柏林





# 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	20180624	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月24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)	250.7	合格
脂肪	g/100g	≥2.5	3.05	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.041	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: 管婷





# 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	20180624	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年6月24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)	250.5	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	12.5	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 <sub>1</sub>	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: 曹巨娟





# 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	20180624	
型号规格	500g/包	检验日期	2018年6月24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)	500.8	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	8.8	合格
酸度	°T	12~18	12.5	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 <sub>1</sub>	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: 曹巨娟





# 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	20180624	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月24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	$\geq (250-9)$	250.3	合格
脂肪	g/100g	$\geq 3.1$	3.5	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.9$	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	$\geq 8.1$	8.7	合格
酸度	°T	12~18	12.3	合格
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	合格
铬(Cr)	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	0.04	合格
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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







# 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	20180624	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月24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)	250.8	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	4.2	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.6	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	10.2	合格
酸度	°T	12~18	14.2	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 <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.03	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: 曹巨娟

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	20180624	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月24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	$\geq (250-9)$	250.3	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	1.14	合格
总固形物	g/100g	$\geq 6.0$	11.5	合格
铅 (以Pb计)	mg/L	$\leq 0.3$	$< 0.3$	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				

审核:

检验员: 杨利华





# 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	核桃花生牛奶复合蛋白饮料		生产日期/批号	20180624	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年6月24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)	250.6	合格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	1.70	合格	
总固形物	g/100g	≥6.0	11.4	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					

审核:





# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 乳味饮料检验报告

编号: QR-YF-194

产品名称	草莓酸酸乳		产品批号	20180624			
型号规格	110g/袋		检验日期	2018年6月24日			
抽样数量	12袋		执行标准	Q/YOY 0001 S-2017			
检验依据	Q/YOY 0001 S-2017 《风味饮料》						
检验项目	计量单位	标准要求		检验结果		单项判定	
色泽	—	应具有相应风味产品应有的色泽		具有本产品应有的色泽		合格	
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味		具有本产品特有的滋味和气味, 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		产品状态稳定, 均匀一致		合格	
杂质	—	无肉眼可见外来杂质		无肉眼可见外来杂质		合格	
净含量	g	$\geq[110-(110 \times 4.5\%)]$		110.5		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 0.2$		0.61		合格	
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	$\geq 1.0$		6.6		合格	
铅(以Pb计)	mg/kg	$\leq 0.24$		$< 0.24$		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$		未检出		合格	
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000		n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	n <sub>3</sub> : <1	合格
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10		n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	n <sub>3</sub> : <1	合格
霉菌	CFU/mL	$\leq 20$		$< 1$			合格
酵母	CFU/mL	$\leq 20$		$< 1$			合格
沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0;		n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出		合格
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000		n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	n <sub>3</sub> : <1	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合Q/YOY 0001 S-2017 《风味饮料》要求。						
备注							

审核:

检验员: 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		原味酸酪奶		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月24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	$\geq 2.5$	3.9	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	3.5	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	<0.01	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	<0.3	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	<10	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	1.4 × 10 <sup>7</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵芳、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 <sup>+</sup> 益生菌发酵乳原味(自立袋)		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月24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)	200.5	
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	78.4	
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 <sub>1</sub>		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 <sub>1</sub> :0	n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出	n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出	n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :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 <sup>6</sup>	2.1×10 <sup>6</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 白汝艳、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		草莓酸酪奶		产品批号	20180624	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月24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	$\geq 2.5$	3.9	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	3.5	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.01	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^7$	
结论				合格		

审核:

检验员: 赵芳、李建林

