



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	20181016	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年10月16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)		250.4	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		8.3	合格
酸 度	°T	12~18		12.9	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 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。				
备注					

审核:

赵祥照

检验员: 熊祥照



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	20181016	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年10月16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）		250.9	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1		4.1	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.6	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		9.5	合格
酸 度	°T	12~18		13.2	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 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: 熊祥照



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	儿童奶均衡（乐壮型）		产品批号	20181016	
型号规格	200g/盒		检验日期	2018年10月16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	≥（200-9）		200.5	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		3.0	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: 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	山花纯牛奶		产品批号	20181016	
型号规格	250ml/盒		检验日期	2018年10月16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	≥(250-9)	250.9	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	8.3	合格	
酸 度	°T	12~18	12.9	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	0.03	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: 熊祥照



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

编号: QR-YF-194

产品名称	原味酸酸乳	产品批号	20181016			
型号规格	110g/袋	检验日期	2018年10月16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	≥ 0.2	0.59		合格	
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥ 1.0	6.9		合格	
铅 (以Pb计)	mg/kg	≤ 0.24	< 0.24		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出		合格	
菌落总数	CFU/mL	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合格
大肠菌群	CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=10$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合格
霉 菌	CFU/mL	≤ 20	< 1		合格	
酵 母	CFU/mL	≤ 20	< 1		合格	
沙门氏菌	/25g	$n=5; c=0; m=0;$	n_1 : 未检出 n_3 : 未检出 n_5 : 未检出	n_2 : 未检出 n_4 : 未检出		合格
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	$n=5; c=1; m=100; M=1000$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	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: 李蝶梅



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-153

产品名称		原味酸酪奶			产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年10月16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	75.5		
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/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	0		
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	≤10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	2.3 × 10 ⁶		
结论				合格			

审核:

检验员: 付青梅、金字华





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: QR-YF-153

产品名称		草莓酸酪奶		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年10月16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	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	$\geq 1 \times 10^6$	2.1×10^7	
结论			合格			

审核:

检验员: 付青梅、金字华



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

产品名称		白族老酸奶 风味酸奶（原味）		产品批号	20181016
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期 2018年10月16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	75.4
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	0.08
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	1.9×10 ⁶
结论			合格		

审核:

检验员: 付青梅、金字华





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: QR-YF-153

产品名称		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年10月16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	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.5	
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	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	0.02	
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	$\geq 1 \times 10^6$	2.2×10^8	
结论				合格		

审核:

检验员: 李元元、金字华





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: QR-YF-153

产品名称		益U [®] 原味酸奶(百利包)		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年10月16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	3.2	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.7	
7	酸 度		°T	≥70.0	76.1	
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	0.05	
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	2.4×10 ⁸	
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

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	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月16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)	200.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.2	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.9	
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	0.02	
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		
18	霉菌		CFU/mL	≤30		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		
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

编号: QR-1F-153

产品名称		益U ⁺ 芝士口味益生菌发酵乳(自立袋)		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月16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)	200.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	3.0	
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 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		
18	霉菌		CFU/mL	≤30		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		
结论				合 格		

审核: 

检验员: 李建林、杨泽铭



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-153

产品名称		益U+百香果风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月16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	3.3	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	3.2	
7	酸 度		°T	≥70.0	71.5	
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	0.05	
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	>10 ⁶	
结论			合 格			

审核:

检验员: 李蝶梅、杨泽铭



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-153

产品名称		益U+山楂风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月16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	2.7	
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	0.07	
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	2.3×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 李蝶梅、李元元





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-153

产品名称	益U+海盐青柠风味发酵乳(自立袋)			产品批号	20181016
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月16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	≥ 2.5	3.2
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.8
7	酸 度		$^{\circ}\text{T}$	≥ 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		$\mu\text{g/kg}$	≤ 0.5	0.02
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出
14	大肠菌群		CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1:0 \quad n_2:0 \quad n_3:0 \quad n_4:0 \quad n_5:0$
15	金黄色葡萄球菌		/25g	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	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	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	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	$< 10^2$
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	$< 10^2$
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 10^6$
结论				合 格	

审核:

检验员: 李蝶梅、李元元



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

编号: QR-YF-151

产品名称		益U+香蕉牛奶调制乳(自立袋)		产品批号	20181016	
型号规格		200g/袋		检验日期	2018年10月16日	
抽样数量		12袋		执行标准	GB 25191-2010	
序号	检验依据		GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》			
1	检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	
2	色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		具有本产品固有的色泽	
3	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	
4	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	
5	净含量	g	≥(200-9)		200.5	
6	脂 肪	g/100g	≥2.5		2.9	
7	蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	
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(Cr)	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	菌落总数	CFU/g	n=5; c=2; m=50000; M=200000		n1:<1 n4:<1	n2:<1 n5:<1 n3:<1
15	大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5		n1:<1 n4:<1	n2:<1 n5:<1 n3:<1
16	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;		n1:未检出 n4:未检出	n2:未检出 n5:未检出 n3:未检出
17	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;		n1:未检出 n4:未检出	n2:未检出 n5:未检出 n3:未检出
结 论			合 格			

审核:

检验员: 李建林、李元元



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+芒果牛奶调制乳(自立袋)	产品批号	20181016
型号规格	200g/袋	检验日期	2018年10月16日
抽样数量	12袋	执行标准	GB 25191-2010
序号	检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》	
1	检验项目	计量单位	标准要求
2	色 泽	—	呈调制乳应有的色泽
3	滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味
4	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
5	净含量	g	$\geq (200-9)$
6	脂 肪	g/100g	≥ 2.5
7	蛋白质	g/100g	≥ 2.3
8	铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.05
9	总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1
10	总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01
11	铬(Cr)	mg/kg	≤ 0.3
12	黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤ 0.5
13	三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5
14	菌落总数	CFU/g	n=5; c=2; m=50000; M=200000
15	大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5
16	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;
17	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;
结 论		合 格	

审核:

检验员: 李蝶梅、李元元



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		大理牧场鲜牛奶			产品批号	20181016			
执行标准		GB19645-2010	规格	243g/瓶		检验日期	2018年10月16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	≥（243-9）		243.5			
5	脂肪		g/100g	≥3.1		3.6			
6	蛋白质		g/100g	≥2.9		3.1			
7	非脂乳固体		g/100g	≥8.1		8.5			
8	酸度		°T	12~18		12.6			
9	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		＜0.05			
10	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		＜0.1			
11	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		＜0.01			
12	铬		mg/kg	≤0.3		＜0.3			
13	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		0.05			
14	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出			
15	菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000		n ₁ :＜1 n ₄ :＜1	n ₂ :＜1 n ₅ :＜1	n ₃ :＜1	
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5		n ₁ :＜1 n ₄ :＜1	n ₂ :＜1 n ₅ :＜1	n ₃ :＜1	
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;		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	
18	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;		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	
结论				合格					

审核: 赵峰

检验员: 段繁凡、金字华



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: QR-YF-153

产品名称		酸牛奶		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年10月16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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	
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 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	$\geq 1 \times 10^6$	9.8×10^6	
结论				合格		

审核: 朱建芳

检验员: 李圣芳、杨淑敏





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-153

产品名称		黄桃酸牛奶		产品批号	20181016	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年10月16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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	
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	73.5	
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	0.04	
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 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	$\geq 1 \times 10^6$	6.0×10^8	
结论				合格		

审核: 朱建芳

检验员: 李圣芳、淑敏





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	20181016	
型号规格	500g/包	检验日期	2018年10月16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)	500.6	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4	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	12.6	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	0.05	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:

赵毅

检验员: 熊祥照



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	20181016	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年10月16月	
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)	250.2	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4	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	12.6	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	0.05	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: 熊祥照