



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	20181022	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年10月22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)		250.5	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7		1.61	合格
总固形物	g/100g	≥6.0		10.5	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	欧亚乳业				

审核:

赵亚

检验员: 罗旭翔





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		产品批号	20181022	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年 10月22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)		250.5	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.8	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		0.02	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	20181022	
型号规格	500g/包		检验日期	2018年10月22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		3.4	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		12.3	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		0.03	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:

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	苍山牧场纯牛奶	产品批号	20181022	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年10月22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	3.8	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.3	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.1	合格
酸 度	°T	12~18	12.7	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: 赵耀

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	红枣奶	产品批号	20181022	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年10月22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	2.8	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	0.02	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:

赵毅

检验员: 曹巨娟





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	20181022	
型号规格	200g/盒	检验日期	2018年10月22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	0.02	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:

赵峰

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

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

产品名称	草莓酸奶饮料		产品批号	20181022	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年10月22日	
抽样数量	12盒		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		乳白色	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		具有特有的滋味及气味，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	≥（250-9）		250.6	合 格
脂 肪	g/100g	≥1.0		1.21	合 格
蛋白质	g/100g	≥1.0		1.03	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:

检验员: 管婷





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U酸乳		产品批号	20181022	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年10月22日	
抽样数量	12盒		执行标准	Q/YOY 0001 S	
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		具有本品固有的色泽	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	≥ (250-9)		250.8	合格
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0		6.5	合格
总酸 (以一分子柠檬酸计)	g/L	≥0.2		3.2	合格
蛋白质	g/100g	≥0.2		0.64	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.24		<0.24	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Q/YOY 0001 S-2017《风味饮料》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

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	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年10月22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	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	0.02	
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	$\geq 1 \times 10^6$	2.1 × 10 ⁷	
结论				合 格		

审核:

检验员: 杨汝芸、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		草莓酸酪奶			产品批号	20181022			
执行标准		GB19302-2010		规格	139g/杯		检验日期	2018年10月22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		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		0.02			
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		1.8×10 ⁷			
结论				合 格					

审核:

检验员: 杨汝芸、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	20181022			
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年10月22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		3.3			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		3.1			
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		0.04			
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 ⁶				
结论				合 格					

审核:

检验员: 杨汝芸、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		紫米燕麦酸牛奶			产品批号	20181022			
执行标准		GB19302-2010		规格	168g/杯		检验日期	2018年10月22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%)]		168.5			
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		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		≤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: 杨汝芸、金宇华





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		益U ⁺ 原味酸奶（百利包）			产品批号	20181022			
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋		检验日期	2018年10月22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		72.0			
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		1.7×10 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

产品名称		益U ⁺ 益生菌发酵乳原味（自立袋）			产品批号	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋		检验日期	2018年10月22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		3.2	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.9	
7	酸 度		°T	≥70.0		75.8	
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/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: 李元元

金字楼专用章





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 [®] 芝士口味益生菌发酵乳（自立袋）			产品批号	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月22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	3.9		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	3.0		
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	0.04		
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	1.6×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

检验员:

金宇华





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		益U+百香果风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋		检验日期	2018年10月22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	74.5		
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/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	3.5×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

检验员: 金宇华





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		益U+山楂风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月18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	73.8		
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/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	2.8×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

检验员: 金子章





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+海盐青柠风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20181022			
执行标准		GB19302-2010		规格	200g/袋		检验日期	2018年10月22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		3.2			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.8			
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		0.03			
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					
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		2.6×10 ⁸			
结论				合 格					

审核:

赵毅

检验员: 金字





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+香蕉牛奶调制乳(自立袋)	产品批号	20181022
型号规格	200g/袋	检验日期	2018年10月22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	≥(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: 李宇华





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	20181022
型号规格	200g/袋	检验日期	2018年10月22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	≥(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、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		牧场小酸奶 风味酸奶			产品批号	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	100g/袋	检验日期	2018年10月22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	≥[100-(100×4.5%)]	100.5		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.7		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5		
7	酸 度		°T	≥70.0	77.6		
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	0.04		
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	2.1×10 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

产品名称		红枣风味酸牛奶（百利包）		产品批号	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年10月22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%)]	160.5	
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	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	
0.036	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/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		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.3×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 李元元、金宇华





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	20181022	
执行标准		GB/T21732-2008	规格	340g/瓶	检验日期	2018年10月22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%)]	340.5		
5	蛋白质		g/100g	≥0.7	1.06		
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	4.0×10 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	≤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 ₃ ：未检出 n ₅ ：未检出	n ₂ ：未检出 n ₄ ：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 ₅ ：<1	n ₃ ：<1
结论				合格			

审核:

检验员: 李用章 金字华





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	20181022
执行标准	GB19645-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月22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	≥ 3.1	3.7	
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	12.9	
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	0.04	
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:

赵秉义

检验员: 李元元、金字华

质检专用章



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	20181022	
执行标准		GB19645-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年10月22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	12.4	
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	0.01	
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:

检验员: 段繁凡、金字华

质检专用章



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	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年10月22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	2.5	
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	6.3×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 李圣芳、周朝虎

6.3×10⁸



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	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年10月22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	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.6	
7	酸度		°T	≥ 70.0	73.1	
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/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	$\geq 1 \times 10^6$	1.1×10^7	
结论				合格		

审核:

检验员: 李圣芳、周朝虎





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	20181022			
执行标准		GB19302-2010		规格	150g/杯		检验日期	2018年10月22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		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		0.05			
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		6.8×10 ⁸			
结论				合 格					

审核:

检验员: 李圣芳、周朝虎





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	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年10月22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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	
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	76.2	
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	0.04	
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	$\geq 1 \times 10^6$	5.3×10^8	
结论				合 格		

审核:

检验员: 李圣芳、周朝虎





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	20181022	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2018年10月22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	75.1	
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	0.04	
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	$\geq 1 \times 10^6$	7.2×10^8	
结论				合格		

审核:

检验员: 李圣芳、周朝虎





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	20181022			
执行标准		GB19302-2010		规格	150g/杯		检验日期	2018年10月22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		2.9			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.5			
7	酸 度		°T	≥70.0		74.6			
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 ⁴			
18	霉菌		CFU/g	≤30		＜10 ⁴			
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		7.8×10 ⁸			
结论				合 格					

审核:

检验员: 李圣芳、周朝虎





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	原味酸奶饮料	产品批号	20181022	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年10月22日	
抽样数量	12盒	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	乳白色	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	具有特有的滋味及气味，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	≥（250-9）	250.6	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0	1.10	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.05	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:

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	20181022	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年10月22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		3.4	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		12.3	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		0.03	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: 熊祥鼎

