



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	20181103	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年11月3日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味，无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥（250-9）	250.5	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.1	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.2	合格
酸 度	°T	12~18	13.4	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	0.03	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



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	浓缩牛奶		产品批号	20181103	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年11月3日	
抽样数量	12包		执行标准	GB 25191-2010	
检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》				
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定	
色 泽	—	呈调制乳应有的色泽	乳黄色	合格	
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	合格	
组织状态	—	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物	呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物	合格	
净含量	g	≥（250-9）	250.4	合格	
脂 肪	g/100g	≥2.5	3.5	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.9	合格	
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格	
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格	
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.07	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: 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

编号: QR-YF-15

产品名称	学生饮用奶(核桃味)	产品批号	20181103	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2018年11月3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	ml	≥ (200-9)	200.8	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	0.04	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。			
备注				

审核: 赵峰

检验员: 管婷



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	特供核桃奶		产品批号	20181103	
型号规格	200ml/盒		检验日期	2018年11月3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	ml	≥（200-9）		200.5	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		0.04	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 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

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20181103	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年11月3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)	250.6	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	8.7	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 ₁	μg/kg	≤0.5	0.06	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 管婷



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	甜牛奶		生产日期/批号	20181103	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年11月3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		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		0.04	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 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

复合蛋白饮料检验报告

编号: QR-YF-157

产品名称	福瑞诗核桃花生复合蛋白饮料		生产日期/批号	20181103	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年11月3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	具有核桃花生的滋味和气味, 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	0.8	合格	
总固形物	g/100g	≥6.0	7.6	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:

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

编号: QR-YF-194

产品名称	草莓酸酸乳	产品批号	20181103			
型号规格	110g/袋	检验日期	2018年11月3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	≥[110-(110×4.5%)]	110.5		合格	
蛋白质	g/100g	≥0.2	0.57		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		大理风情风味酸乳(原味)			产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年11月3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	≥ 2.5	2.8		
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.4		
7	酸度		°T	≥ 70.0	74.3		
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	0.04		
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		
结论				合格			

审核:

检验员: 赵张兰



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

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	20181103	
型号规格	320g/瓶		检验日期	2018年11月3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:

检验员: 赵张兰



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

编号: QK-YF-153

产品名称		原味酸酪奶		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年11月3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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.6	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.4	
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/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	$\geq 1 \times 10^6$		
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

编号: QR-YF-153

产品名称		草莓酸酪奶		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年11月3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	73.3	
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	$\geq 1 \times 10^6$	2.2×10^7	
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

编号: QR-YF-153

产品名称		白族老酸奶 风味酸奶 (原味)		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年11月3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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.4	
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	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	0.06	
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	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 1 \times 10^7$	
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

编号: QR-YF-153

产品名称		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年11月3日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	
3		组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.4	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.6	
7	酸 度		°T	≥ 70.0	71.7	
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	0.02	
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	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 2.6 \times 10^8$	
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	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年11月3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	77.3	
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	0.09	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	＜10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	＜10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	≥2.6×10 ⁶	
结论			合 格			

审核: 李耀文

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

编号: QR-YF-153

产品名称		益U+俄罗斯烧酸奶(自立袋)		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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)	200.4	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.9	
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	0.05	
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 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: 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 ⁺ 益生菌发酵乳原味（自立袋）		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.9	
7	酸 度		°T	≥70.0	77.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5； c=0； m=0/25g；	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.0×10 ⁸	
结论			合 格			

审核:

检验员: 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 ⁺ 芝士口味益生菌发酵乳（自立袋）		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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	2.9	
7	酸 度		°T	≥70.0	77.5	
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	＜10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	＜10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.8×10 ⁸	
结 论				合 格		

审核:

检验员: 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+百香果风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20181103		
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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	2.9			
7	酸 度		°T	≥70.0	77.4			
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	0.03			
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 ₃ :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	2.6×10 ⁶			
结 论				合 格				

审核:

检验员: 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+山楂风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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	2.9	
7	酸 度		°T	≥70.0	77.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.08	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	≥2.6×10 ⁶	
结 论			合 格			

审核:

检验员: 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+海盐青柠风味发酵乳（自立袋）		产品批号	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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	77.4	
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	0.07	
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	1.6×10 ⁸	
结论			合 格			

审核:

检验员: 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	20181103	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年11月3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	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	≥1×10 ⁶	2.0×10 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

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

编号: QR-YF-150

产品名称		鲜牛奶(自立袋)		产品批号	20181103	
执行标准		GB19645-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年11月3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	$\geq (200-9)$	200.4	
5	脂肪		g/100g	≥ 3.1	3.4	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.9	3.1	
7	非脂乳固体		g/100g	≥ 8.1	9.5	
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	0.08	
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: 王成堂、李建林



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

编号: QR-YF-150

产品名称		大理牧场鲜牛奶			产品批号	20181103		
执行标准		GB19645-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年11月3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	$\geq (243-9)$	243.5			
5	脂肪		g/100g	≥ 3.1	3.4			
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	13.0			
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	0.02			
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、李建林



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	20181103	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年11月3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		8.4	合格
酸 度	°T	12~18		13.0	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.05	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.1	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.3	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.02	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 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