



# 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	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年8月7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	$\geq 2.5$	2.86	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.63	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	72.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	
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> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 3 \times 10^7$	
结论				合格		

审核:

检验员: 李圣芳、张榕





# 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	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年8月7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	$\geq 2.5$	2.74	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.52	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	73.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	
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> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$6.3 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 李圣芳、张榕





# 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	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年8月7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	$\geq 2.5$	2.74	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.52	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	73.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	
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> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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
16	沙门氏菌		/	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
17	酵母		CFU/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$6.0 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 李圣芳、张榕





# 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	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年8月7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	$\geq 2.5$	2.74	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.52	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	73.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	
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> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$6.2 \times 10^8$	
结论				合格		



审核:

检验员: 李圣芳、张榕



# 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	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年8月7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	$\geq 2.5$	2.74	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.52	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	73.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	
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> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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
16	沙门氏菌		/	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
17	酵母		CFU/g	$\leq 100$	$\leq 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$\leq 10$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$6.0 \times 10^8$	
结论				合格		



审核:

检验员: 李圣芳、张榕



# 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	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2022年8月7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	$\geq 2.5$	2.74	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.52	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	72.9	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.02$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.01$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.003$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.01$	
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> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/g	$\leq 30$	$6.0 \times 10^8$	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$		
结论				合格		

审核:

检验员: 李圣芳、张榕

