



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	20241126	
执行标准	GB19645-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12袋	检验依据	GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽	/	呈乳白色或微黄色	乳白色		合格	
滋味和气味	/	具有乳固有的香味、无异味	具有乳固有的香味、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	≥(200-9)	200.6		合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	3.70		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.21		合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.51		合格	
酸度	°T	12~18	12.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.02	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
金黄色葡萄球菌	/	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	合格
沙门氏菌	/	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	合格
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求。					

审核:李静

检验员:王心心、石舟琼

报告日期:2024年11月29日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq (200-9)$	200.5	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.84	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.82	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	74.5	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$		合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^5$		合格		
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

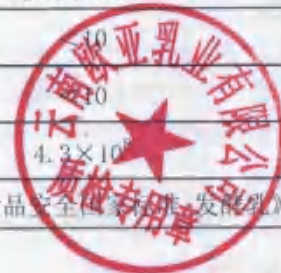
编号: QR-YF-153

产品名称	益口芝士口味益生菌风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20241126			
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋		检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12/袋		检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定			
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	合格			
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	合格			
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	合格			
净含量	g	≥(200-9)	200.6	合格			
脂肪	g/100g	≥2.5	3.46	合格			
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.01	合格			
酸度	°T	≥70.0	73.3	合格			
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格			
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格			
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格			
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	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			
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格			
金黄色葡萄球菌	/	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	合格			
沙门氏菌	/	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	合格			
酵母	CFU/g	≤100		合格			
霉菌	CFU/g	≤30		合格			
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.3×10 <sup>6</sup>	合格			
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。						

审核: 李静

检验员: 李圣芳、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	风味酸奶			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq[126-(126 \times 4.5\%)]$	126.5	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.62	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.44	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.3	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	$< 0.05$	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格		
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格		
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$		合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$1.54 \times 10^6$	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	酸奶庄园(原味)			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.6		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.83		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.42		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	76.2		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$			合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$1.6 \times 10^7$		合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	>10 <sup>6</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.8		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.85		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素 $M_1$	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	$< 0.05$		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合格
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$	$n_2: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	$n_3: \text{未检出}$	合格
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$	$n_2: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	$n_3: \text{未检出}$	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	$< 10$		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	$< 10$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$> 10^6$		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.7	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	72.6	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$		合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$		合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	混合果蔬燕麦酸奶			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.11	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.08	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.8	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$		合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	$5.4 \times 10^8$	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.8	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 10^6$	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日



# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.3	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$		合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$		合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日



# 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	风味酸奶			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.7		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.96		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.64		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	$< 0.05$		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	$< 10$		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	$< 10$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$6.0 \times 10^8$		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日



# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.8	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	72.6	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10 <sup>5</sup>	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10 <sup>5</sup>	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	>10 <sup>6</sup>	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日



# 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	大理牧场益生菌风味发酵乳(白桃双麦)		产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
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	合格	
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	合格	
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	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.3	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.80	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	6.2×10 <sup>6</sup>	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日



# 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	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+草莓)			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.80		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60		合格	
酸度	°T	≥70.0	72.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	5.6×10 <sup>6</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:李静

检验员:周朝虎、饶远菊

报告日期:2024年12月1日





# 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	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.8		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.80		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60		合格	
酸度	°T	≥70.0	74.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<100		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	2.1×10 <sup>6</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	大理牧场益生菌风味发酵乳(蓝莓果粒)		产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
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	合格	
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	合格	
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	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.80	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.1	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	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	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	4.7×10 <sup>8</sup>	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.85		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62		合格	
酸度	°T	≥70.0	72.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	3.5×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥ (243-9)	243.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.01		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.77		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.2×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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-YE-153

产品名称	大理牧场风味酸奶(原味)			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.89		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64		合格	
酸度	°T	≥70.0	72.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	≤100			合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>			合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





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	20241126	
执行标准	GB19645-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽	/	呈乳白色或微黄色	乳白色		合格	
滋味和气味	/	具有乳固有的香味、无异味	具有乳固有的香味、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	3.65		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.22		合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.47		合格	
酸度	°T	12~18	12.7		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.02	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>4</sub> : 未检出	合格
沙门氏菌	/	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	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求。					



审核: 李静

检验员: 王心心、石舟琼

报告日期: 2024年11月29日



# 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	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq[160-(160 \times 4.5\%)]$	160.5		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.81		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.64		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$			合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$			合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^5$			合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日





# 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	高原牧场鲜牛奶			产品批号	20241126	
执行标准	GB19645-2010	规格	950g/盒	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12盒	检验依据	GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽	/	呈乳白色或微黄色	乳白色		合格	
滋味和气味	/	具有乳固有的香味, 无异味	具有乳固有的香味, 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	≥ (950-15)	950.4		合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	3.70		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.20		合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.58		合格	
酸度	°T	12~18	12.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.02	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
金黄色葡萄球菌	/	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	合格
沙门氏菌	/	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	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 杨建鑫、石舟琼



质检专用章: 2024年11月29日



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

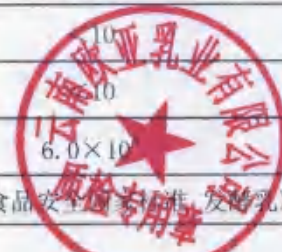
编号: QR-YF-153

产品名称	益口百香果风味发酵乳(自立袋)			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12/袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq(200-9)$	200.4		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.82		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.73		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出(定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出(定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出(定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_4 < 1$	$n_2 < 1$ $n_5 < 1$	$n_3 < 1$	合格
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 未检出 $n_4$ : 未检出	$n_2$ : 未检出 $n_5$ : 未检出	$n_3$ : 未检出	合格
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1$ : 未检出 $n_4$ : 未检出	$n_2$ : 未检出 $n_5$ : 未检出	$n_3$ : 未检出	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$			合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$			合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^5$	6.0 × 10 <sup>5</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 李静

检验员: 李圣芳、饶远菊

报告日期: 2024年12月1日







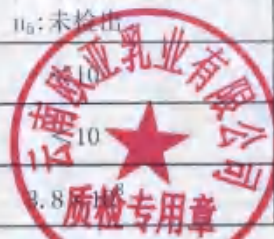
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	益U俄罗斯风味烧酸奶(自立袋)			产品批号	20241126	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年11月26日	
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.01		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.77		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		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	
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	合格
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	合格
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	合格
酵母	CFU/g	≤100			合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>			合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核:李静

检验员:周朝虎、饶远菊

报告日期:2024年12月1日