



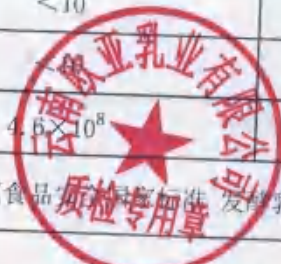
云南欧亚乳业有限公司

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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年12月3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)	200.5		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.00		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.79		合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3		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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	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	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 ⁶	4.5×10 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:李圣芳、苏新艳

报告日期:2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年12月3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)	200.5		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.79		合格	
酸度	°T	≥70.0	76.2		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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	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	合格
酵母	CFU/g	≤100			合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

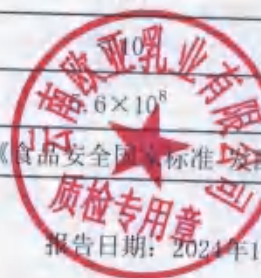
编号: QR-YF-153

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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年12月3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)	200.5	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.51	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.00	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.2	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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格	
沙门氏菌	/	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	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 ⁶	6×10 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:杨其芳、周朝虎

报告日期:2024年12月8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(葡萄味)			产品批号	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.44	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	76.9	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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100		合格		
霉菌	CFU/g	≤ 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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年12月3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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.5		合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.81		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.43		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	74.2		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 ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	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	≤ 100	< 10		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	3.8×10^6		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: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2024年12月8日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

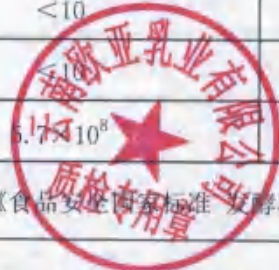
编号: QR-YF-153

产品名称	草莓酸牛奶			产品批号	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.93	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	75.1	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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	5.17×10^8	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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.87	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	74.2	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 ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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 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=0/25g;	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	4.5×10^8	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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.93	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	76.2	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 ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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 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=0/25g	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100		合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$		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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.93	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	76.3	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 ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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 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=0/25g;	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.2×10^8	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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.93	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	76.3	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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^5$	3.6×10^5	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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.69		合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.3		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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	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	合格
酵母	CFU/g	≤ 100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	3.8 × 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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月3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	≥ 2.5	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52		合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.2		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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	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	合格
酵母	CFU/g	≤ 100			合格	
霉菌	CFU/g	≤ 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: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	大理牧场风味酸奶(原味)			产品批号	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年12月3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	2.88		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64		合格	
酸度	°T	≥70.0	75.1		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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	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	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 ⁶	6.2×10 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: 朱建东

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年12月3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	$\geq (243-9)$	243.3		合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.81		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.61		合格	
酸度	°T	≥ 70.0	75.1		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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.0 × 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: 朱建芬

检验员: 苏新艳、艾静

报告日期: 2024年10月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年12月3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	$\geq (243-9)$	243.3	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.00	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.79	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	76.3	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 ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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 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=0/25g;	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	4.6 × 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: 李静

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年12月8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	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年12月3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	$\geq[1-(1 \times 1.5\%)]$	1.05		合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.00		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.79		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	76.3		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 ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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 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=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	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	合格
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	5.8×10^6		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: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年12月8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 ⁺ 百香果风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20241203	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年12月3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)	200.7	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.08	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.80	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3	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 ₁	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 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=0/25g;	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	合格	
沙门氏菌	/	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	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 ⁵	6.0×10 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:杨其芳、周朝虎

报告日期:2024年12月8日

