



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	搅拌酸奶		产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月4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	≥ 2.5	2.66	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.35	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	75.5	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 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		/	
霉菌	CFU/g	≤ 30		/	
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: 杨静

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		蓝莓酸牛奶		产品批号		20241204	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期		2024年12月4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	2.91		合格	
蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.53		合格	
酸度		$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	75.5		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 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	$\geq 1 \times 10^6$	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9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	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月4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	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.53	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 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:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2024年12月9日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

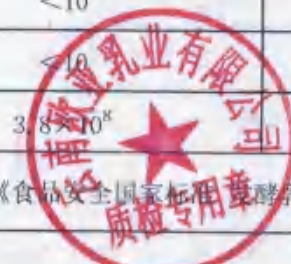
编号: QR-YF-153

产品名称	风味酸奶			产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月4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	2.91		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.62		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	$\geq 1 \times 10^6$	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9日





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	益Q宝贝AD钙酸乳饮料	产品批号	20241204	
型号规格	200g/瓶	检验日期	2024年12月4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	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	$\geq (200-9)$	200.6	合格
脂肪	g/100g	≥ 1.0	1.17	合格
蛋白质	g/100g	≥ 1.0	1.10	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤ 0.05	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格
微生物	—	商业无菌		/
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: 李静

检验员: 李金丽、赵芳

报告日期: 2024年12月9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	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年12月4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	2.76	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	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	≥1×10 ⁶	6.0×10 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9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	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年12月4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	2.76		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60		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	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	5.7×10 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: 艾静

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年12月9日



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	20241204	
型号规格	180g/袋	检验日期	2024年12月4日	
抽样数量	12袋	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	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	$\geq[180-(180 \times 4.5\%)]$	180.6	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	8.7	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(Cr)	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
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: 田灿先、王心心

报告日期: 2024年12月11日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

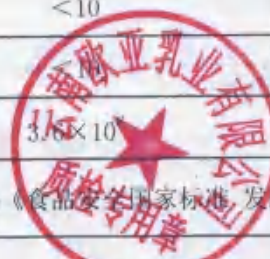
编号: QR-YF-153

产品名称	益U ¹ 俄罗斯风味烧酸奶(百利包)			产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2024年12月4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	≥[160-(160×4.5%)]	160.5		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.00		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.81		合格	
酸度	°T	≥70.0	74.2		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05	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 ⁵	3.8×10 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: 艾静

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年12月9日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

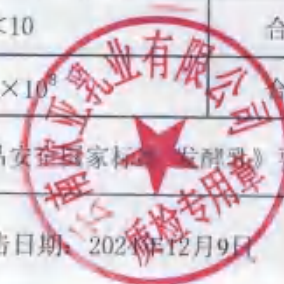
编号: QR-YF-153

产品名称	原味酸奶(百利包)			产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2024年12月4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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.3	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.88	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.61	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	75.5	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 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	$\geq 1 \times 10^6$	6.2×10^6	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: 朱建芬

检验员: 苏新艳、艾静

报告日期: 2024年12月9日





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	20241204	
型号规格	250g/盒	检验日期	2024年12月4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	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)	250.6	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.92	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.27	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.54	合格
酸度	°T	12~18	12.4	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(Cr)	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
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: 杨淑敏、赵芳

报告日期: 2024年12月11日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

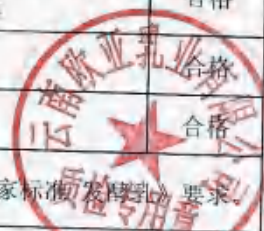
编号: QR-YF-153

产品名称	大理风情风味酸乳(玫瑰味)			产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2024年12月4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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.7		合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.89		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.45		合格	
酸度	°T	≥ 70.0	77.3		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	
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: 朱建芳

检验员: 吴经梅、刘杨丽

报告日期: 2024年12月9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	大理风情风味酸乳(熟酸奶)			产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2024年12月4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	$\geq[320-(320 \times 3\%)]$	320.2		合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.39		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	76.7		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	
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: 朱建芳

检验员: 吴经梅、刘杨丽

报告日期: 2024年12月9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	大理风情风味酸乳(原味)		产品批号	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2024年12月4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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.9	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.82	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.45	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	77.8	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 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	
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: 吴经梅、刘杨丽

报告日期: 2024年12月9日





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	20241204	
型号规格	125g/盒	检验日期	2024年12月4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,无正常视力可见异物	合格
净含量	g	$\geq [125 - (125 \times 4.5\%)]$	125.4	合格
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.24	合格
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.55	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(Cr)	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
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: 李伟菊、唐正红

报告日期: 2024年12月11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	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年12月4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	2.83		合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.41		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	75.5		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 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			合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	3.8		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: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年12月9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	20241204	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年12月4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	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.53	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	75.7	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	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	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	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	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	$\geq 1 \times 10^6$	5.4×10^8	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9日