



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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23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	2.84	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.61	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	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:0.010mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.5	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	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	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	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 ⁸	1.0×10 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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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-163

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(蓝莓果粒)		产品批号	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23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	2.84	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.61	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	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	
镉	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 d ₁ :<1 d ₂ :<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 d ₁ :未检出 d ₂ :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 d ₁ :未检出 d ₂ :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 ⁸	4.0×10 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》的要求。				

审核: 朱建芬

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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	大理牧场无蔗糖益生菌风味发酵乳(原味)		产品批号	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23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	3.22	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.94	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	合格	
蔗糖	g/100g	≤0.5	未检出(检出限:0.2g/100g)	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 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 ⁸	5.0×10 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: 朱建生

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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: QB-YF-153

产品名称	酸奶庄园(原味)		产品批号	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2025年3月23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	2.83	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.42	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	74.9	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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 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	$n=5, c=2, m=1, M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$	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	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	≤ 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	3.4×10^8	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: 杨进芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN DUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称			产品批号	
草莓酸牛奶			20250323	
执行标准		规格	检验日期	
GB19302-2010		150g/杯	2025年3月23日	
抽样数量		检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》	
12杯				
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	≥[150-(150×4.5%)]	150.2	合格
脂肪	g/100g	≥2.5	2.99	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.54	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
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 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	5.4×10 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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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-YT-153

产品名称	红枣酸牛奶		产品批号	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月23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	2.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	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	
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素B 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	$n=5; c=2; m=1; H=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$ $n_4 < 1$ $n_5 < 1$	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	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	5.0×10^6	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。				

中核: 朱建芬

检验员: 周朝虎、姚远菊

报告日期: 2025年3月28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: QH-YF-153

产品名称	黄桃酸牛奶		产品批号	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月23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	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	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	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	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	4.2×10^8	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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4月28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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月23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	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.54	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	
镉	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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	5.0×10^8	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: 朱建才

检验员: 周朝虎、姚远菊

报告日期: 2025年3月28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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月23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	3.01	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.63	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: 0.010mg/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 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	$n=5, c=2, m=1, M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	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	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<1	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	1.2×10^6	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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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: QM-YI-153

产品名称	蓝莓酸牛奶		产品批号	20260323	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月28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	≥[150-(150×4.5%)]	150.3	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.54	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	
镉	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	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	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	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 ⁸	2.4×10 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: 杨沙沙

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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	大理老酸奶			产品批号	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/杯	检验日期	2025年3月23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	$\geq 160 - (160 \times 4.5\%)$	160.5	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.64	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.49	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	74.0	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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$ $n_4 < 1$	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	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	5.6×10^8	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》的要求					



审核: 朱建东

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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: QN-YI-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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23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)	243.9	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.84	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素B 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	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	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	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 ⁸	4.6×10 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: 朱建芬

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年3月28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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23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	3.07	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	≤0.04	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 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 ⁸	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: 朱建东

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23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	3.02	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.010mg/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B 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	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	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	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 ⁸	5.0×10 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: 朱思芬

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年3月28日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN DUYA 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	20250323	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月23日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
标称/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)	243.7	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.84	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
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 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	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 ⁸	4.8×10 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: 朱建芬

检验员: 周朝虎, 饶远菊

报告日期: 2025年3月28日

