



# 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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月27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	$\geq 2.5$	3.00		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.65		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.5		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>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	$\geq 1 \times 10^6$	1.5 × 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月27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	$\geq 2.5$	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.52		合格	
酸度	°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>	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	$\geq 1 \times 10^6$	3.2 × 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月27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	$\geq 2.5$	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.52		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	76.8		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>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	$\geq 1 \times 10^6$	2.4 × 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月27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	$\geq 2.5$	2.94		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.52		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	75.2		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>	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	$\geq 1 \times 10^6$	3.0 × 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月27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	$\geq 2.5$	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.52		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	76.3		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>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	$\geq 1 \times 10^6$	$1.2 \times 10^6$		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:

*赵峰文*

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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 <sup>®</sup> 俄罗斯风味烧酸奶(自立袋)			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月27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)	200.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.04		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.77		合格	
酸度	°T	≥70.0	75.8		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	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	3.78×10 <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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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 <sup>+</sup> 百香果风味发酵乳(自立袋)			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月27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)	200.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.06		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.72		合格	
酸度	°T	≥70.0	77.6		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>	4.5×10 <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:

检验员: 李圣芳、饶远菊

报告日期: 2025年4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	白族老酸奶 风味酸奶 (原味)			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2025年3月27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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.8		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.63		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.47		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	75.6		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>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	$\geq 1 \times 10^6$	3.5 × 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:

赵秉义

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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 <sup>+</sup> 芝士口味益生菌风味发酵乳(自立袋)			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月27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	3.61		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.99		合格	
酸度	°T	≥70.0	78.2		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>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>	2.5×10 <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。					

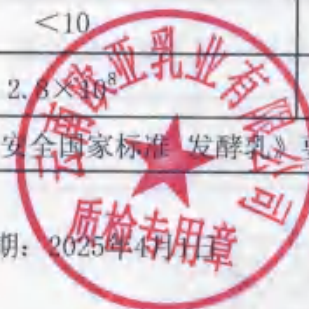
审核:

李圣芳

检验员: 李圣芳、饶远菊

报告日期:

2025年4月





# 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	大理牧场原味酸奶			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月27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	≥ (250-9)	250.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.41		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.99		合格	
酸度	°T	≥70.0	78.1		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>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>	3.4×10 <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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期2025年4月1日







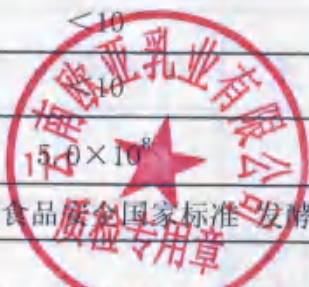
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场红茶无花果酸奶			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月27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	≥ (250-9)	250.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.36		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.94		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 <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>	15.0×10 <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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4月1日



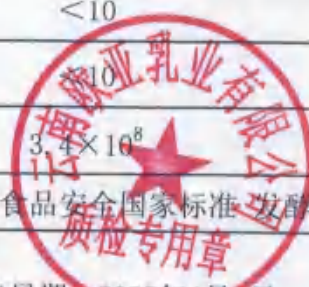
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	桃花与果酸奶			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月27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	≥ (250-9)	250.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.36		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.94		合格	
酸度	°T	≥70.0	77.1		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>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>	3.4×10 <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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4月1日





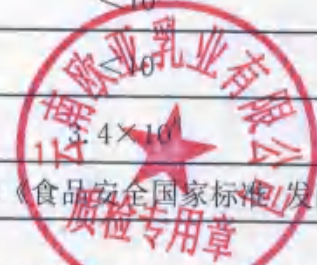
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场西梅山楂酸奶			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月27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	≥ (250-9)	250.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.36		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.94		合格	
酸度	°T	≥70.0	44.6		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>5</sup>	≥4×10 <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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4月1日



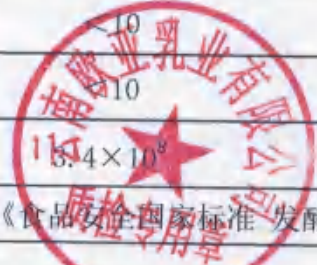
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	猕猴桃酸奶			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月27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	≥ (250-9)	250.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.36		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.94		合格	
酸度	°T	≥70.0	78.5		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			合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	1.54×10 <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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4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	大理牧场风味酸奶(原味)			产品批号	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月27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)	243.5		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.96		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62		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 <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>	2.4×10 <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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月27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)	243.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.04		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.77		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 <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>	4.5×10 <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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月27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	2.90		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63		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 <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>	3.2×10 <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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月27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)	250.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63		合格	
酸度	°T	≥70.0	76.6		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>	4.8×10 <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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月27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)	250.3		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63		合格	
酸度	°T	≥70.0	77.9		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 <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>	5.8×10 <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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2025年4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	20250327	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月27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)	243.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63		合格	
酸度	°T	≥70.0	77.5		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>	3.8×10 <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:

检验员:周朝虎、饶远菊

报告日期:2025年4月1日

