



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	大理牧场酸牛奶(玫瑰味)		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月8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	2.92	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.69	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 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	4.2×10 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: 杨时芬

检验员: 杨伟明, 艾静

报告日期: 2025年4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: QH-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	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4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)	243.0	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.78	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.61	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: 0.04mg/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 ⁶	6.4×10 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: 杨诗芳

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年4月8日





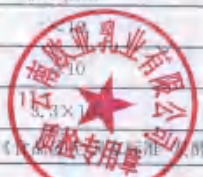
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-158

产品名称	桃花与果酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4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相符的组织状态	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	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.99	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	
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		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁹		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: 杨淑芬

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4月3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-152

产品名称	大理牧场风味酸奶(原味)		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4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)	243.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.94	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.4	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 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 ⁶	4.8×10 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: 杨洪芬

检验员: 李圣芳, 苏新德

报告日期: 2025年4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-YT-153

产品名称	猕猴桃酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4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	≥(250-9)	250.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.96	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	
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		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 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: 杨进芬

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4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: QB-YF-154

产品名称	白族老酸奶 风味酸奶(原味)		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2025年4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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.62	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.48	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.6	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: 0.010mg/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 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	$\geq 1 \times 10^6$	3.1	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: 杨河芸

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月8日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAYA 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	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4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	$\geq [150 - (150 \times 1.5\%)]$	150.6	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.96	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	73.6	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: 0.04mg/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	≤ 0.5	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
真菌毒素M ₁	ug/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	≤ 100	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1	合格		
检验结论	该样品经检验, 所有项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 赵景义

检验员: 李圣芳 苏新艳

报告日期: 2025年4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	20250405	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月8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	x	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.96	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.01mg/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	i	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	$\geq 1 \times 10^8$	3.5×10^8	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:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4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: QB-YF-153

产品名称	大理牧场无蔗糖风味发酵乳			产品批号	20250403
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4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	≥ 150 (150×1.5%)	150.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.41	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.94	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	77.9	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	
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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	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	$\geq 1 \times 10^8$		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: 杨汝芸

检验员: 吴梓梅, 杨建鑫



报告日期: 2025年4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: QN-YF-153

产品名称	风味酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月8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	2.94	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.63	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 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: 0.010mg/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	$\geq 1 \times 10^8$	1.5×10^8	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: 杨改芬

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年4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	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4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	$\geq[150-(150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.96	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	71.2	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	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	$\geq 1 \times 10^8$	> 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: 杨政芸

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4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	20250103	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4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)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.78	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	≤4.1	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	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 ⁴	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	4.2×10 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: 杨淑芳

检验员: 杨伟娟, 艾静

报告日期: 2025年4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-VF-155

产品名称	大理牧场熟酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4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)	243.8	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.01	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.80	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.8	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	
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	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	5.1	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: 杨改芳

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年4月8日



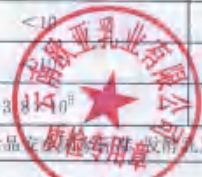
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QH-YF-153

产品名称	大理牧场红茶无花果酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4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	≥(250-9)	250.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.96	合格	
酸度	°T	≥10.0	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 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 ⁸	3.14×10 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: 杨诗芸

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4月18日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QH-YF-155

产品名称	大理牧场西梅山楂酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4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	≥ (250±9)	230.6	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.96	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	5.8 × 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: 杨汉芬

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年4月8日



云南欧亚乳业有限公司
YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS (YU), 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	20250403	
执行标准	GB19645-2010	规格	950g/盒	检验日期	2025年4月3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	3.68	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.20	合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.50	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	
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n ₁ <1 n ₂ <1 n ₃ <1	合格	
大肠菌群	CFU/mL	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=0/25mL	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=0/25mL	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :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:

杨建鑫

检验员: 杨建鑫、赵丽梅



报告日期: 2025年4月7日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

手撕面包检验报告

编号: QR-YF-73

产品名称	手撕面包(奶香味)		产品批号	20250403	
型号规格	480克/袋		检验日期	2025年4月5日	
抽样数量	12袋		执行标准	GB 20981-2021	
检验依据	GB 20981-2021《面包质量通则》				
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果		单项判定
形态	—	饱满,多层,具有产品应有的形态	饱满,多层,具有本品应有的形态		合格
色泽	—	具有产品应有的色泽	具有本品应有的色泽		合格
组织	—	纹理较清晰,层次较分明	纹理较清晰,层次较分明		合格
滋味与口感	—	表面酥松或酥软,内质松软无异味	表面酥松或酥软,内质松软无异味		合格
杂质	—	正常视力范围内无可见的外来异物	正常视力无可见的外来异物		合格
净含量	g	$\geq[480-(480 \times 3\%)]$	486.0		合格
水分	%	≤ 40	23.80		合格
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≤ 6	2.50		合格
菌落总数	CFU/g	$n=5; c=2; m=10000; M=100000$	$n_1: 95$ $n_2: 30$ $n_3: 30$ $n_4: 20$ $n_5: 35$	合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=10; M=100$	$n_1: < 10$ $n_2: < 10$ $n_3: < 10$ $n_4: < 10$ $n_5: < 10$	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB/T 20981-2021《面包质量通则》				
备注					

审核: 杨进芸

检验员: 艾静、周朝虎



报告日期: 2025年4月5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 Y-152

产品名称	百香果风味酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年4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	≥ [180-(180×4.5%)]	180.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.98	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.84	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	70.9	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 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		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥ 1×10 ⁸	≥ 7×10 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: 杨汀芸

检验员: 吴经梅、杨理燕

报告日期: 2025年4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: QB-YF-153

产品名称	芒果炭烧风味酸奶		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年4月21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	$\geq [180 - (180 \times 4.5\%)]$	180.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.08	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.58	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	
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	≤ 2.0	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 : 未检出 n_2 : 未检出 n_3 : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 未检出 n_3 : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 10		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: 杨付芬

检验员: 吴经梅; 杨建鑫

报告日期: 2025年4月8日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

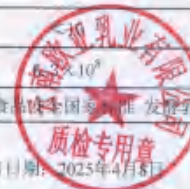
编号: QH-YF-153

产品名称	益广百香果风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年4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)	200.3	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.75	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.1	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:0.010mg/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	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	<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: 杨诗芸

检验员: 杨伟娟, 周朝虎

报告日期: 2025年4月3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-VF-153

产品名称	益川俄罗斯风味烧酸奶(自立袋)		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年4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)	200.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.01	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.80	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	
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	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	≤10 ⁶	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	3.1	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: 杨诗芬

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4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V芝士口味益生菌风味发酵乳(自立装)		产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年4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)	205.3	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.52	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.05	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.01	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	≤0.5	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 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		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 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: 杨以芸

检验员: 杨伟娟、周朝虎

报告日期: 2025年4月3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	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月8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%)]	150.8	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5	2.96	合格		
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.52	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	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: 杨斌芳

检验员: 李圣芳, 苏新施

报告日期: 2025年4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: OY-YF-153

产品名称	红枣酸牛奶		产品批号	20250103	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月8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	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.51	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: 0.010mg/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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	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	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; r=0; m=0/25\text{g}$	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	$\geq 1 \times 10^8$	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:

检验员: 李圣芬, 苏新艳

报告日期: 2025年4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	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4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	2.96	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	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		
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 n ₆ < 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 n ₆ : 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 n ₆ : 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	$\geq 1 \times 10^8$		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: 2025年4月8日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN 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	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/杯	检验日期	2025年4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	$\geq [180 - (180 \times 4.5\%)]$	180.4	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.62	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.48	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	71.6	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		
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素 _{B1}	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		合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	5.120	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: 杨诗芸

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月8日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QN-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	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月8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	2.78	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	
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	≥1×10 ⁶	4.8×10 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: 杨诗芸

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年4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(蓝莓果粒)			产品批号	20250403	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4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)	243.8	合格		
脂肪	g/100g	≥2.5	2.78	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:0.01mg/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 ⁴	合格		
霉菌	CFU/g	≤30	<10 ⁴	合格		
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	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: 杨汉芸

检验员: 杨伟娟, 艾静

报告日期: 2025年4月8日

