



# 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	高品牛奶	产品批号	20190215	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年2月15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	乳白色或乳黄色	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	≥ (250-9)	250.4	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	4.2	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	10.1	合格
酸度	°T	12~18	14.0	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞 (以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬 (Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.08	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: 曹巨娟







# 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	香蕉牛奶	产品批号	20190215	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年2月15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, 无正常视力可见外来异物	合格
净含量	g	$\geq (250-9)$	250.3	合格
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.0	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.4	合格
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	合格
铬(Cr)	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	0.04	合格
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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:







# 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(智慧型)	产品批号	20190215	
型号规格	200g/盒	检验日期	2019年2月15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	呈均匀一致液体, 无凝块, 无正常视力可见外	合格
净含量	g	≥(200-9)	200.8	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5	3.1	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.6	合格
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	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
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: 杨利华







# 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	20190215	
型号规格	200g/盒	检验日期	2019年2月15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,无正常视力可见外来异物	合格
净含量	g	$\geq (200-9)$	201.1	合格
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.1	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.5	合格
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	合格
铬(Cr)	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	$\leq 0.5$	0.02	合格
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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: 罗旭翔

质检专用章







# 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	枣枣红红枣牛奶		产品批号	20190215	
型号规格	250g/盒		检验日期	2019年2月15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, 无正常视力可见外来异物	合格	
净含量	g	≥(250-9)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.8	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.4	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.05	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	<0.1	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.01	合格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.3	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	0.04	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: 杨利华







# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 复合蛋白饮料检验报告

编号: QR-YF-157

产品名称	花生牛奶复合蛋白饮料	生产日期/批号	20190215	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年2月15日	
抽样数量	12盒	执行标准	QB/T 4222-2011	
检验依据	QB/T4222-2011 复合蛋白饮料			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色泽	—	具有相应风味产品应有的色泽	呈乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味	具有本产品固有的滋味和气味, 无异味	合格
组织状态	—	产品状态稳定, 均匀一致允许有少量沉淀和脂肪上浮、无正常视力可见的外来杂质	状态稳定, 均匀一致, 无正常视力可见的外来杂质	合格
净含量	g	≥ (250-9)	250.4	合格
蛋白质	g/100g	≥0.7	1.18	合格
总固形物	g/100g	≥6.0	10.6	合格
铅 (以Pb计)	mg/L	≤0.3	<0.3	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QB/T4222-2011《复合蛋白饮料》要求。			
备注				



审核:

*曹巨娟*

检验员: 曹巨娟





# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 复合蛋白饮料检验报告

编号: QR-YF-157

产品名称	核桃花生牛奶复合蛋白饮料	生产日期/批号	20190215	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年2月15日	
抽样数量	12盒	执行标准	QB/T 4222-2011	
检验依据	QB/T4222-2011 复合蛋白饮料			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色泽	—	具有相应风味产品应有的色泽	呈乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味, 无异味	具有本产品固有的滋味和气味, 无异味	合格
组织状态	—	产品状态稳定, 均匀一致允许有少量沉淀和脂肪上浮、无正常视力可见的外来杂质	状态稳定, 均匀一致, 无正常视力可见的外来杂质	合格
净含量	g	$\geq (250-9)$	250.8	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	1.67	合格
总固形物	g/100g	$\geq 6.0$	11.2	合格
铅(以Pb计)	mg/L	$\leq 0.3$	$< 0.3$	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QB/T4222-2011《复合蛋白饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 杨利华







# 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	20190215	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2019年2月15日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.6	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.8	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.4	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.06	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$		
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$		
结论				合格		

审核:

检验员: 刘杨丽







# 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	20190215	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2019年2月15日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	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	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.8	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.8	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.4	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
11	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
12	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		µg/kg	$\leq 0.5$	0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :0 n <sub>2</sub> :0 n <sub>3</sub> :0 n <sub>4</sub> :0 n <sub>5</sub> :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
16	沙门氏菌		/25g	n=5; c=0; m=0/25g;	n <sub>1</sub> :未检出 n <sub>2</sub> :未检出 n <sub>3</sub> :未检出 n <sub>4</sub> :未检出 n <sub>5</sub> :未检出	
17	酵母		CFU/mL	$\leq 100$		
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$		
结论				合格		



审核:

检验员: 刘杨丽





# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	果奶QQ原味乳酸菌饮料	生产日期/批号	20190215	
型号规格	150g/袋	检验日期	2019年2月15日	
抽样数量	12袋	执行标准	GB/T21732-2008	
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》			
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	具有本产品应有的色泽	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	具有本产品特有的滋味、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, 无肉眼可见外来杂质	合格
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	0.75	合格
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.03$	合格
铅 (Pb)	mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
菌落总数	CFU/mL	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格
大肠菌群	CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=10$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格
霉 菌	CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	合格
酵 母	CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	合格
沙门氏菌	/25g	$n=5; c=0; m=0;$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	$n=5; c=1; m=100; M=1000$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 李蝶梅







# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	果奶QQ菠萝味乳酸菌饮料		生产日期/批号	20190215	
型号规格	150g/袋		检验日期	2019年2月15日	
抽样数量	12袋		执行标准	GB/T21732-2008	
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》				
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	具有本产品应有的色泽	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	具有本产品特有的滋味、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, 无肉眼可见外来杂质	合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.9	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	0.76	合格	
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.03$	合格	
铅 (Pb)	mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格	
菌落总数	CFU/mL	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格	
大肠菌群	CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=10$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格	
霉 菌	CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	合格	
酵 母	CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	合格	
沙门氏菌	/25g	$n=5; c=0; m=0;$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格	
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	$n=5; c=1; m=100; M=1000$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。				
备注					

审核:

检验员: 李蝶梅







# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	益Q宝贝乳酸菌饮品(草莓味)	生产日期/批号	20190215	
型号规格	100ml/瓶	检验日期	2019年2月15日	
抽样数量	12瓶	执行标准	GB/T21732-2008	
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》			
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	具有本品应有的色泽	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	具有本产品固有的滋味、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, 无肉眼可见外来杂质	合格
净含量	ml	$\geq[100-(100 \times 4.5\%)]$	100.5	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	0.74	合格
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.03$	合格
铅(Pb)	mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	合格
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	合格
霉菌	CFU/mL	$\leq 20$	<1	合格
酵母	CFU/mL	$\leq 20$	<1	合格
沙门氏菌	/25mL	n=5; c=0; m=0;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	合格
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>2</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 张练梅、魏雪娇







# 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	牧场纯牛奶	产品批号	20190215	
型号规格	250g/盒	检验日期	2019年2月15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	乳白色或乳黄色	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	$\geq (250-9)$	250.3	合格
脂肪	g/100g	$\geq 3.1$	3.5	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.9$	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	$\geq 8.1$	8.6	合格
酸度	°T	12~18	13.2	合格
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	合格
铬(Cr)	mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	合格
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	0.08	合格
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	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:

*(Handwritten signature)*

检验员: 罗旭翔