



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	学生饮用奶（甜牛奶）	产品批号	20220102	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2022年1月2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	具有本品固有的色泽	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味	具有固有的气味和滋味，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	ml	≥（200-9）	206.3	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5	3.0	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.6	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬（Cr）	mg/kg	≤0.3	<0.01	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.00	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: 赵燕伟、魏雪娇





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	甜牛奶		产品批号	20220102	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年1月2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		具有本品固有的色泽	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味		具有固有的气味和滋味，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)		250.8	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		<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.00	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: 赵燕伟、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	高品牛奶	产品批号	20220102	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月2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)	250.3	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.0	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.7	合格
酸 度	°T	12~18	12.7	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.00	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: 赵芳、周会章



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	娟姗有机纯牛奶		产品批号	20220102	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年1月2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）	250.6	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.9	合 格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.8	合 格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.3	合 格	
酸 度	°T	12~18	13.4	合 格	
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合 格	
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合 格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合 格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合 格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.03	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: 那聪、赵圆



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

乳味饮料检验报告

编号: QR-YF-194

产品名称	草莓酸酸乳	产品批号	20220102	
型号规格	110g/袋	检验日期	2022年1月2日	
抽样数量	12袋	执行标准	Q/YOY 0001 S-2020	
检验依据	Q/YOY 0001 S-2020 《风味饮料》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	应具有相应风味产品应有的色泽	具有本产品应有的色泽	合格
滋味和气味	—	具有相应风味应有的滋味和气味，无异味	具有本产品特有的滋味和气味，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	产品状态稳定，均匀一致	合格
杂 质	—	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	合格
净含量	g	≥[110-(110×4.5%)]	110.3	合格
蛋白质	g/100g	≥0.2	0.56	合格
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0	7.0	合格
铅（以Pb计）	mg/kg	≤0.24	<0.02	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Q/YOY 0001 S-2020《风味饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 那聪、赵圆



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	产品批号	20220102	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月2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）	250.9	合 格
蛋白质	g/100g	≥0.7	1.23	合 格
总固形物	g/100g	≥6.0	11.0	合 格
铅（以Pb计）	mg/L	≤0.3	<0.02	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: 董正清、李元元



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	20220102	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年1月2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）		250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.7	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.03	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: 那聪、赵圆



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	20220102	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年1月2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）	250.7	合 格	
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4	合 格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合 格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.3	合 格	
酸 度	°T	12~18	12.2	合 格	
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合 格	
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合 格	
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.003	合 格	
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合 格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.03	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: 那聪、赵圆



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		大理风景牧场（原味）			产品批号	20220102	
执行标准		GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2022年1月2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	≥[180-(180×4.5%)]	180.6		
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.6		
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4		
7	酸 度		°T	≥70.0	77.3		
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05		
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1		
10	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01		
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3		
12	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.03		
13	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出		
14	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5	n1:<1 n4:<1	n2:<1 n5:<1	n3:<1
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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
16	沙门氏菌		/25g	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
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10		
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10		
结论				合 格			

审核:

检验员: 刘杨丽、李元元



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（原味）		产品批号	20220102	
型号规格	100ml/瓶		检验日期	2022年1月2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	≥[100-(100×4.5%)]	105.6	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.75	合 格	
苯甲酸	g/kg	≤0.03	<0.005	合 格	
铅（Pb）	mg/L	≤0.05	<0.02	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/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。				
备注					

审 核:

检验员: 张练梅、赵燕伟



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	红枣奶	产品批号	20220102	
型号规格	250g/包	检验日期	2022年1月2日	
抽样数量	12包	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	2.7	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.4	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.01	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:

赵燕伟

检验员: 赵燕伟、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	纯牛奶	产品批号	20220102	
型号规格	250g/包	检验日期	2022年1月2日	
抽样数量	12包	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）	250.3	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.3	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5	合 格
酸 度	°T	12~18	12.2	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01	<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.01	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: 赵燕伟、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	纯牛奶	产品批号	20220102	
型号规格	500g/包	检验日期	2022年1月2日	
抽样数量	12包	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	≥（500-15）	500.3	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.3	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.5	合 格
酸 度	°T	12~18	12.2	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1	<0.01	合 格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.01	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: 赵燕伟、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	苍山牧场纯牛奶		产品批号	20220102	
型号规格	250g/盒		检验日期	2022年1月2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）		251.9	合 格
脂 肪	g/100g	≥3.1		3.9	合 格
蛋白质	g/100g	≥2.9		3.3	合 格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1		9.4	合 格
酸 度	°T	12~18		12.3	合 格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05		<0.02	合 格
总砷（As）	mg/kg	≤0.1		<0.01	合 格
总汞（以Hg计）	mg/kg	≤0.01		<0.003	合 格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3		<0.01	合 格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.01	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: 赵芳、周会章



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	20220102	
型号规格	250g/盒	检验日期	2022年1月2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)	252.9	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.4	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.4	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.05	<0.02	合格
总砷 (As)	mg/kg	≤0.1	<0.01	合格
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	<0.003	合格
铬(Cr)	mg/kg	≤0.3	<0.01	合格
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	0.00	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: 赵燕伟、魏雪娇