



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	20180523	
型号规格	500g/包	检验日期	2018年5月23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	3.5	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	12.8	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 ₁	μg/kg	≤0.5	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GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核: 刮磨

检验员: 曹巨娟



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	20180523	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月23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	3.6	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	12.8	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 ₁	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: 胡展秀

检验员: 曹巨娟



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	20180523	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年5月23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		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		12.7	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 ₁	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: 胡晓香

检验员: 杨利华



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	20180523	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月23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	4.1	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	13.6	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 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: 胡晓春

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	20180523	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年5月23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)		250.3	合格
脂 肪	g/100g	≥2.5		2.9	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 ₁	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: 胡晓香

检验员: 曹巨娟



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	学生饮用奶（纯牛奶）	产品批号	20180523	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2018年5月23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	ml	≥（200-9）	200.9	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.5	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	12.4	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 ₁	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 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 纪苏静



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	20180523	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月23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）	250.8	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	8.2	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	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 ₁	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 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核: 王晨香

检验员: 纪苏静



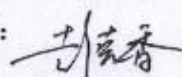
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

产品名称	原味酸奶饮料	产品批号	20180523	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月23日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》			
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	乳白色	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，无异味	具有特有的滋味及气味，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，无正常视力可见外来杂质	合格
净含量	g	≥（250-9）	250.9	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0	1.30	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.07	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	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/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》要求。			
备注				

审核: 

检验员: 纪苏静



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

产品名称	草莓酸奶饮料	产品批号	20180523	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年5月23日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》			
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	乳白色	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，无异味	具有特有的滋味及气味，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，无正常视力可见外来杂质	合格
净含量	g	≥（250-9）	250.8	合格
脂 肪	g/100g	≥1.0	1.28	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.06	合格
铅（Pb）	mg/kg	≤0.05	<0.05	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/T 21732-2008《含乳饮料（配制型）》要求。			
备注				

审核: 胡永香

检验员: 纪苏静



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U酸乳		产品批号	20180523	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年5月23日	
抽样数量	12盒		执行标准	Q/YOY 0001 S	
检验依据	Q/YOY 0001 S-2017《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		具有本品固有的色泽	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	≥ (250-9)		250.5	合格
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0		7.8	合格
总酸(以一分子柠檬酸计)	g/L	≥0.2		3.1	合格
蛋白质	g/100g	≥0.2		0.62	合格
铅 (Pb)	mg/kg	≤0.24		<0.24	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-2017《风味饮料》要求。				
备注					

审核:

胡晓香

检验员: 纪苏静



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	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年5月23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	≥[320-(320×3%)]	320.8	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.8	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4	
7	酸 度		°T	≥70.0	72.3	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100		
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
结论				合 格		

审核: 胡晓香

检验员: 赵张兰

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

编号: QK 11-155

产品名称		大理风情风味酸乳(熟酸奶)		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年5月23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	≥[320-(320×3%)]	320.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.4	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.6	
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	0.09	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
结论				合 格		

审核: 胡晓香

检验员: 赵张兰



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	20180523		
型号规格	110g/袋	检验日期	2018年5月23日		
抽样数量	12袋	执行标准	Q/YOY 0001 S-2017		
检验依据	Q/YOY 0001 S-2017《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	$\geq[110-(110\times4.5\%)]$	110.5		合格
蛋白质	g/100g	≥0.2	0.58		合格
可溶性固形物 (20℃折光计法)	%	≥1.0	6.8		合格
铅:(以Pb计)	mg/kg	≤0.24	<0.24		合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格
菌落总数	CFU/mL	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1:<1$ $n_4:<1$	$n_2:<1$ $n_5:<1$	$n_3:<1$ 合格
大肠菌群	CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=10$	$n_1:<1$ $n_4:<1$	$n_2:<1$ $n_5:<1$	$n_3:<1$ 合格
霉 菌	CFU/mL	≤20	<1		合格
酵 母	CFU/mL	≤20	<1		合格
沙门氏菌	/25g	$n=5; c=0; m=0;$	n_1 :未检出 n_3 :未检出 n_5 :未检出	n_2 :未检出 n_4 :未检出	合格
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	$n=5; c=1; m=100; M=1000$	$n_1:<1$ $n_4:<1$	$n_2:<1$ $n_5:<1$	$n_3:<1$ 合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合Q/YOY 0001 S-2017《风味饮料》要求。				
备注					

审核: 胡晓香

检验员: 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	20180523			
型号规格	150g/袋	检验日期	2018年5月23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	$\geq [150-(150\times 4.5\%)]$	150.2		合 格	
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	0.78		合 格	
苯甲酸	g/kg	≤ 0.03	< 0.03		合 格	
铅 (Pb)	mg/L	≤ 0.05	< 0.05		合 格	
菌落总数	CFU/mL	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合 格
大肠菌群	CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=10$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合 格
霉 菌	CFU/mL	≤ 20	< 1		合 格	
酵 母	CFU/mL	≤ 20	< 1		合 格	
沙门氏菌	/25g	$n=5; c=0; m=0;$	n_1 : 未检出 n_3 : 未检出 n_5 : 未检出	n_2 : 未检出 n_4 : 未检出	n_3 : 未检出	合 格
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	$n=5; c=1; m=100; M=1000$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	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: 吉庆香

检验员: 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		原味酸酪奶		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年5月23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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.5	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.5	
7	酸 度		°T	≥ 70.0	74.0	
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	0.06	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	1.8×10^7	
结论				合 格		

审核: 吉晓香

检验员: 和冰月、李建林



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		草莓酸酪奶			产品批号	20180523			
执行标准		GB19302-2010		规格	139g/杯		检验日期	2018年5月23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	≥[139-(139×4.5%)]		139.5			
5	脂 肪		g/100g	≥2.5		3.9			
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		3.5			
7	酸 度		°T	≥70.0		73.5			
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		0.06			
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		n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0			
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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			
16	沙门氏菌		/25g	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			
17	酵母		CFU/mL	≤100		≤10			
18	霉菌		CFU/mL	≤30		≤10			
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶		2.0×10 ⁷			
结论				合 格					



审核: 胡志香

检验员: 和冰月、李建林



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	20180523
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期 2018年5月23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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.5
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	3.2
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.1
7	酸 度		°T	≥ 70.0	76.5
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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
16	沙门氏菌		/25g	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
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	≤ 10
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	≤ 10
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	2.2×10^7
结论				合 格	

审核: 孙亮香

检验员: 和冰月、李建林



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	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年5月23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	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.2	
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥ 70.0	73.4	
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	0.09	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	< 10	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	1.8×10^8	
结论				合 格		

审核: 胡晓香

检验员: 和冰月、李建林



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

编号: QR-1F-153

产品名称		原味酸奶(百利包)		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月23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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.8	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.7	
7	酸度		°T	≥ 70.0	76.4	
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	0.04	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤ 100	$< 10^4$	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	$< 10^4$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	2.2×10^8	
结论				合格		

审核: 胡晓

检验员: 和冰月、李建林



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 [®] 原味酸奶（百利包）			产品批号	20180523			
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月23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	≥[160-(160×4.5%)]	160.5				
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1				
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8				
7	酸 度		°T	≥70.0	76.6				
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	0.01				
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	n ₁ :0	n ₂ :0	n ₃ :0	n ₄ :0	n ₅ : 0
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	质 检 专 用 章				
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.0×10 ⁸				
结论				合 格					

审核: 李俊香

检验员: 和冰月、李建林



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

编号: QK 11-155

产品名称		益U ⁺ 俄罗斯烧酸奶(百利包)		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月23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	≥[160-(160×4.5%)]	160.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸 度		°T	≥70.0	77.4	
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	0.09	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	11<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	11<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.2×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 和冰月、李建林



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

编号: QR-1F-153

产品名称		益U ⁺ 益生菌发酵乳原味(自立袋)		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年5月23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	≥(200-9)	200.8	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸度		°T	≥70.0	77.2	
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	0.06	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.8×10 ⁸	
结论				合格		

审核: 孙晓香

检验员: 和冰月、李建林



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

编号: QR-TP-155

产品名称		大理牧场熟酸奶		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年5月23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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥ (243-9)	243.9	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.8	
7	酸 度		°T	≥70.0	73.5	
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	0.09	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ : 0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	3.1×10 ⁸	
结论				合 格		

审核: 胡晓香

检验员: 和冰月、李建林



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

编号: QX 11-15

产品名称		红枣风味酸牛奶（百利包）		产品批号	20180523	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年5月23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	具有本品固有的组织状态	
4	净含量		g	≥[160-(160×4.5%)]	160.5	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.5	
7	酸 度		°T	≥70.0	77.6	
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	0.08	
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	n ₁ :0 n ₂ :0 n ₃ :0 n ₄ :0 n ₅ :0	
15	金黄色葡萄球菌		/25g	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	
16	沙门氏菌		/25g	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	
17	酵母		CFU/mL	≤100	114 114	

审核: 吕晓香

检验员: 和冰月、李建林



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		畅动活性乳酸菌饮品（原味）			产品批号	20180523	
执行标准		GB/T21732-2008	规格	340g/瓶	检验日期	2018年5月23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	/	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	均匀乳黄色		
2		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；发酵产品具有特有的发酵芳香滋味和气味；无异味	特有的乳香滋味和气味，无异味		
3		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，无正常视力可见外来杂质		
4	净含量		g	$\geq [340-(340\times 3\%)]$		340.8	
5	蛋白质		g/100g	≥ 0.7		1.04	
6	苯甲酸		g/kg	≤ 0.03		< 0.03	
7	总砷（As）		mg/L	≤ 0.2		< 0.2	
8	铅（Pb）		mg/L	≤ 0.05		< 0.05	
9	乳酸菌数（活菌型）		CFU/mL	$\geq 1\times 10^6$		3.7×10^8	
10	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	
11	霉 菌		CFU/mL	≤ 20		<1	
12	酵 母		CFU/mL	≤ 20		<1	
13	沙门氏菌		/25mL	n=5；c=0；m=0；		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	
14	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	
结论				合格			

审核: 胡晓香

检验员: 和冰月、李建林



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

产品名称		大理牧场鲜牛奶			产品批号	20180523					
执行标准		GB19645-2010	规格	1kg/瓶		检验日期	2018年5月23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	/	呈乳白色或微黄色		乳白色					
2		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					
3		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					
4	净含量		kg	1		1.004					
5	脂肪		g/100g	≥3.1		3.6					
6	蛋白质		g/100g	≥2.9		3.9					
7	非脂乳固体		g/100g	≥8.1		8.6					
8	酸度		°T	12~18		12.4					
9	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		＜0.05					
10	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		＜0.1					
11	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01		＜0.01					
12	铬		mg/kg	≤0.3		＜0.3					
13	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		0.03					
14	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出					
15	菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000		n ₁ :＜1 n ₄ :＜1		n ₂ :＜1 n ₅ :＜1		n ₃ :＜1	
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5		n ₁ :＜1 n ₄ :＜1		n ₂ :＜1 n ₅ :＜1		n ₃ :＜1	
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;		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	
18	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;		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	
结论				合格							

审核: 胡克香

检验员: 张练梅、杜海涛



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

产品名称		大理牧场鲜牛奶		产品批号	20180523	
执行标准		GB19645-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年5月23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	/	呈乳白色或微黄色	乳白色	
2		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	
3		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	
4	净含量		g	≥（243-9）	243.5	
5	脂肪		g/100g	≥3.1	3.6	
6	蛋白质		g/100g	≥2.9	3.9	
7	非脂乳固体		g/100g	≥8.1	8.6	
8	酸度		°T	12~18	12.4	
9	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
10	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
11	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01	<0.01	
12	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
13	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5	0.03	
14	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5	未检出	
15	菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	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
18	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	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
结论				合格		

审核: 孙克香

检验员: 赵圆、李建林



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

产品名称		鲜牛奶（自立袋）			产品批号	20180523			
执行标准		GB19645-2010	规格	200g/袋		检验日期	2018年5月23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	/	呈乳白色或微黄色		乳白色			
2		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			
3		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			
4	净含量		g	≥（200-9）		200.8			
5	脂肪		g/100g	≥3.1		3.6			
6	蛋白质		g/100g	≥2.9		3.1			
7	非脂乳固体		g/100g	≥8.1		8.6			
8	酸度		°T	12~18		12.4			
9	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05		＜0.05			
10	总砷(As)		mg/kg	≤0.1		＜0.1			
11	总汞（以Hg计）		mg/kg	≤0.01		＜0.01			
12	铬		mg/kg	≤0.3		＜0.3			
13	黄曲霉毒素M ₁		μg/kg	≤0.5		0.09			
14	三聚氰胺		mg/kg	≤2.5		未检出			
15	菌落总数		CFU/mL	n=5； c=2； m=50000； M=100000		n ₁ ：＜1 n ₄ ：＜1	n ₂ ：＜1 n ₅ ：＜1	n ₃ ：＜1	
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5； c=2； m=1； M=5		n ₁ ：＜1 n ₄ ：＜1	n ₂ ：＜1 n ₅ ：＜1	n ₃ ：＜1	
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5； c=0； m=0/25ml；		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	
18	沙门氏菌		/25mL	n=5； c=0； m=0/25ml；		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	
结论				合格					

审核:

朱朝晖

检验员: 张练梅、李建林



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	20180523	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年5月23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）	250.6	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.5	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	13.0	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 ₁	μg/kg	≤0.5	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GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核: 彭晓香

检验员: 曹巨娟