



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	20181017	
型号规格	500g/包		检验日期	2018年10月17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）	500.8	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	8.4	合格	
酸 度	°T	12~18	12.6	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	0.07	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

灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	高品牛奶	产品批号	20181017	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年10月17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)	250.9	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	4.1	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.6	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	9.5	合格
酸 度	°T	12~18	13.1	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:

检验员: 熊祥照



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	20181017	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年10月17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)		250.6	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 ₁	μg/kg	≤0.5		0.06	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: 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	浓缩牛奶		产品批号	20181017	
型号规格	250g/包		检验日期	2018年10月17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		3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.3		2.9	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		0.06	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: 熊祥照



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	20181017		
型号规格	150g/袋	检验日期	2018年10月17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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.5		合 格
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	0.75		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	$n=5; c=2; m=100; M=10000$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$ <

审核:

检验员: 李蝶梅



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	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年10月17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	73.0	
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	0.04	
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	
18	霉菌		CFU/mL	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$> 10^6$	
结论				合 格		

审核:

检验员: 李元元、李蝶梅



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	20181017
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期 2018年10月17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	4.0
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	3.5
7	酸 度		°T	≥ 70.0	73.2
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	$\geq 1 \times 10^6$	1.8×10^7
结论				合 格	

审核:

检验员: 李元元、李蝶梅





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	20181017
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期 2018年10月17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	75.2
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	0.07
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	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 2.0 \times 10^6$
结论				合 格	

审核:

李元元

检验员: 李元元、李蝶梅





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	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年10月17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	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.5		
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.9		
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.6		
7	酸度		°T	≥ 70.0	72.6		
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	0.05		
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	< 10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	3.6×10^6		
结论				合格			

审核:

检验员: 李元元、李蝶梅



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	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋		检验日期	2018年10月17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		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		0.03	
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	≥1×10 ⁶		2.0×10 ⁸	
结论				合 格			

审核:

检验员: 杨汝芸, 李蝶梅





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 ⁺ 益生菌发酵乳原味（自立袋）		产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月17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）	200.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.1	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.9	
7	酸 度		°T	≥70.0	74.6	
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	0.04	
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 ³	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10 ³	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	2.2×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 杨汝芸, 李蝶梅





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 ⁺ 芝士口味益生菌发酵乳（自立袋）		产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月17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）	200.3	
5	脂 肪		g/100g	≥2.5	3.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	3.0	
7	酸 度		°T	≥70.0	75.0	
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	0.08	
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	≤10 ³	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10 ³	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	≥1×10 ⁸	
结 论				合 格		

审核:

检验员: 李蝶梅



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+百香果风味发酵乳（自立袋）		产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月17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）	200.5	
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	73.6	
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	0.06	
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	2.6×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

检验员: 李蝶梅





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+山楂风味发酵乳（自立袋）		产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月17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）	200.5	
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	73.6	
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	0.04	
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	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	≥3.3×10 ⁸	
结论				合 格		

审核:

赵明

检验员: 李蝶梅



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+海盐青柠风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年10月17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）	200.5		
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	74.6		
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	0.04		
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 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		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	质控专用章		
结论				合 格			

审核:

检验员: 李蝶梅



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	益U+香蕉牛奶调制乳(自立袋)	产品批号	20181017
型号规格	200g/袋	检验日期	2018年10月17日
抽样数量	12袋	执行标准	GB 25191-2010
序号	检验依据	GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》	
1	检验项目	计量单位	标准要求
2	色 泽	—	呈调制乳应有的色泽
3	滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味
4	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
5	净含量	g	$\geq (200-9)$
6	脂 肪	g/100g	≥ 2.5
7	蛋白质	g/100g	≥ 2.3
8	铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.05
9	总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1
10	总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01
11	铬(Cr)	mg/kg	≤ 0.3
12	黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤ 0.5
13	三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5
14	菌落总数	CFU/g	n=5; c=2; m=50000; M=200000
15	大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5
16	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;
17	沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0/25g;
结 论		合 格	

审核:

检验员: 李蝶梅



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		益U+芒果牛奶调制乳（自立袋）		产品批号	20181017	
型号规格		200g/袋		检验日期	2018年10月17日	
抽样数量		12袋		执行标准	GB 25191-2010	
序号	检验依据		GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》			
1	检验项目	计量单位	标准要求		检验结果	
2	色 泽	—	呈调制乳应有的色泽		具有本产品固有的色泽	
3	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	
4	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	
5	净含量	g	≥（200-9）		200.5	
6	脂 肪	g/100g	≥2.5		3.0	
7	蛋白质	g/100g	≥2.3		2.4	
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（Cr）	mg/kg	≤0.3		<0.3	
12	黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5		0.05	
13	三聚氰胺	mg/kg	≤2.5		未检出	
14	菌落总数	CFU/g	n=5；c=2；m=50000； M=200000		n1:<1 n2:<1 n3:<1 n4:<1 n5:<1	
15	大肠菌群	CFU/mL	n=5；c=2；m=1；M=5		n1:<1 n2:<1 n3:<1 n4:<1 n5:<1	
16	金黄色葡萄球菌	/25g	n=5；c=0；m=0/25g；		n1:未检出 n2:未检出 n3:未检出 n4:未检出 n5:未检出	
17	沙门氏菌	/25g	n=5；c=0；m=0/25g；		n1:未检出 n2:未检出 n3:未检出 n4:未检出 n5:未检出	
结 论			合 格			

审核:

检验员: 李蝶梅、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		牧场小酸奶 风味酸奶			产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	100g/袋	检验日期	2018年10月17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	$\geq [100 - (100 \times 4.5\%)]$	100.5		
5	脂 肪		g/100g	≥ 2.5	2.7		
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.5		
7	酸 度		°T	≥ 70.0	72.6		
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	0.07		
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	≤ 10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 1.8 \times 10^6$		
结论				合 格			

审核:

检验员: 杨汝芸、李蝶梅





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		红枣风味酸牛奶（百利包）			产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年10月17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	2.6		
7	酸 度		°T	≥70.0	73.2		
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	0.02		
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	≤10		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 ⁶	1.6×10 ⁸		
结论				合 格			

审核:

检验员: 杜海涛、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		畅动活性乳酸菌饮品（原味）			产品批号	20181017			
执行标准		GB/T21732-2008	规格	340g/瓶		检验日期	2018年10月17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	≥[340-(340×3%)]		340.5			
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	≥1×10 ⁶		3.6×10 ⁸			
10	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	
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 ₃ ：未检出 n ₅ ：未检出	n ₂ ：未检出 n ₄ ：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 ₄ ：＜1	n ₂ ：＜1 n ₅ ：＜1	n ₃ ：＜1	
结论				合格					

审核:

检验员: 杜海涛、李蝶梅



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	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶		检验日期	2018年10月17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%)]		320.7	
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		72.0	
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		0.05	
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:

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

产品名称		大理风情风味酸乳（玫瑰味）			产品批号	20181017	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶		检验日期	2018年10月17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		2.9	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3		2.4	
7	酸 度		°T	≥70.0		76.2	
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		0.08	
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		＜10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30		＜10	
结论				合 格			

审核:

检验员: 赵张兰





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	20181017	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年10月17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	3.4	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.1	合格
酸 度	°T	12~18	12.6	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	0.07	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

检验员: 曹巨娟