



# 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	20181203	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年12月3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	$\geq (250-9)$	250.6	合格
脂肪	g/100g	$\geq 3.1$	4.1	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.9$	3.5	合格
非脂乳固体	g/100g	$\geq 8.1$	9.7	合格
酸度	°T	12~18	14.8	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	$\leq 0.5$	0.06	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:

检验员: 罗旭翔





# 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	20181203	
型号规格	250g/盒		检验日期	2018年12月3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	2.8	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	0.06	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: 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	纯牛奶	产品批号	20181203	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年12月3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	$\geq (250-9)$	250.8	合格
脂肪	g/100g	$\geq 3.1$	3.4	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.9$	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	$\geq 8.1$	8.5	合格
酸度	°T	12~18	12.5	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	$\leq 0.5$	0.00	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:

检验员: 和冰月、魏雪娇





# 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	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年12月3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	$\geq [320 - (320 \times 3\%)]$	320.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.7	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.4	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	73.1	
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	$\leq 0.5$	0.07	
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	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
结论				合格		

审核:

*(Handwritten signature)*

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	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	320g/瓶	检验日期	2018年12月3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	$\geq 70.0$	76.1	
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	$\leq 0.5$	0.08	
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	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
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		原味酸酪奶		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年12月3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	$\geq 2.5$	4.0	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	3.5	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	74.3	
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	$\leq 0.5$	0.03	
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	$\leq 100$	<10	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	<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:

检验员: 李元元、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	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年12月3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	$\geq 2.5$	4.3	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	3.1	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	75.3	
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	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
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: 李元元、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	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年12月3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		
2		滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味		
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		
4	净含量	g	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.5		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.9		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.5		
7	酸度	°T	$\geq 70.0$	70.6		
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	$\leq 0.5$	0.03		
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	$\leq 100$	$< 10$		
18	霉菌	CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$		
19	乳酸菌数	CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^8$		
结论			合格			



审核:

检验员: 李元元、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 <sup>+</sup> 原味酸奶(百利包)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年12月3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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.2	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.8	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	77.4	
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	$\leq 0.5$	0.07	
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	$\leq 30$		
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$		
结论				合格		



审核:

检验员: 李元元, 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+俄罗斯烧酸奶(自立袋)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	$\geq (200-9)$	200.3	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.9	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	77.5	
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>		$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	0.03	
13	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
14	大肠菌群		CFU/mL	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1:0$	$n_2:0$ $n_3:0$ $n_4:0$ $n_5:0$
15	金黄色葡萄球菌		/25g	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1:$ 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	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1:$ 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	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 2.6 \times 10^6$	
结论				合格		

审核:

检验员: 付青梅、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		益U <sup>+</sup> 益生菌发酵乳原味(自立袋)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	77.1	
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 <sub>1</sub>		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 <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	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 <sup>6</sup>	≥1.8×10 <sup>6</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 李元元, 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 <sup>+</sup> 芝士口味益生菌发酵乳(自立袋)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	4.0	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	3.0	
7	酸度		°T	≥70.0	77.7	
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 <sub>1</sub>		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 <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	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>	
结论				合格		



审核:

检验员: 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+百香果风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	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 <sub>1</sub>		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 <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	≤100		
18	霉菌		CFU/mL	≤30		
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 <sup>6</sup>		
结论				合格		

审核:

检验员: 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+山楂风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	2.9	
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 <sub>1</sub>		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 <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	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 <sup>6</sup>	1.8×10 <sup>8</sup>	
结论				合格		

审核:

*李建成*

检验员: 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+海盐青柠风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	3.2	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.9	
7	酸度		°T	≥70.0	77.5	
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 <sub>1</sub>		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 <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	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/mL	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/mL	≥1×10 <sup>6</sup>	≥2.6×10 <sup>8</sup>	
结论				合格		

审核:

检验员: 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		红枣风味酸牛奶(百利包)		产品批号	20181203	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年12月3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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.3	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	2.9	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.6	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	75.5	
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	$\leq 0.5$	0.07	
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	$\leq 100$	$< 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^6$	
结论				合格		

审核:

检验员: 李元元、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	20181203	
执行标准		GB19645-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年12月3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	$\geq (200-9)$	200.3	
5	脂肪		g/100g	$\geq 3.1$	3.4	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.9$	3.1	
7	非脂乳固体		g/100g	$\geq 8.1$	8.5	
8	酸度		°T	12~18	12.9	
9	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
10	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
11	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
12	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
13	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		µg/kg	$\leq 0.5$	0.02	
14	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
15	菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出
18	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出
结论				合格		

审核:

检验员: 段繁凡、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	20181203	
执行标准		GB19645-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年12月3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	$\geq (243-9)$	243.6	
5	脂肪		g/100g	$\geq 3.1$	3.4	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.9$	3.1	
7	非脂乳固体		g/100g	$\geq 8.1$	8.5	
8	酸度		°T	12~18	13.1	
9	铅(Pb)		mg/kg	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
10	总砷(As)		mg/kg	$\leq 0.1$	$< 0.1$	
11	总汞(以Hg计)		mg/kg	$\leq 0.01$	$< 0.01$	
12	铬		mg/kg	$\leq 0.3$	$< 0.3$	
13	黄曲霉毒素M <sub>1</sub>		μg/kg	$\leq 0.5$	0.02	
14	三聚氰胺		mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	
15	菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
16	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1	n <sub>2</sub> : <1 n <sub>5</sub> : <1 n <sub>3</sub> : <1
17	金黄色葡萄球菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出
18	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0/25ml;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出
结论				合格		

审核:

检验员: 段繁凡、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	20181203	
型号规格	500g/包	检验日期	2018年12月3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)	500.5	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	8.5	合格
酸度	°T	12~18	12.5	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	0.00	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: 和冰月、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	20181203	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年12月3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	$\geq (250-9)$	250.6	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	$\geq 8.1$	8.4	合格
酸度	°T	12~18	12.3	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	$\leq 0.5$	0.09	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:

检验员: 熊祥照