



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	大理牧场酸牛奶(原味)			产品批号	20220807	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	$\geq (243-9)$	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.84	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.65	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	73.2	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.003	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.01	
12	黄曲霉毒素M ₁		$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.5	< 0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤ 100	< 10	
18	霉菌		CFU/g	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1×10^8	
结论				合格		

审核:

检验员: 苏平、张榕





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		大理牧场酸牛奶(玫瑰味)		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	$\geq (243-9)$	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.88	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.64	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	72.4	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.003	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.01	
12	黄曲霉毒素M ₁		$\mu\text{g/kg}$	≤ 0.5	< 0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤ 100	< 10	
18	霉菌		CFU/g	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.1×10^8	
结论				合格		



审核:

检验员: 苏平、张榕



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		大理牧场酸牛奶(蓝莓味)		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	≥ (243-9)	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	2.79	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63	
7	酸度		°T	≥70.0	72.3	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01	
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/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	5.9×10 ⁸	
结论				合格		

审核:

检验员: 苏平、张榕





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		大理牧场熟酸奶		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	≥ (243-9)	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	2.89	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.75	
7	酸度		°T	≥70.0	74.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01	
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/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.2×10 ⁸	
结论				合格		



审核:

检验员: 苏平、张榕



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		大理牧场益生菌酸奶(燕麦+黄桃)		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	$\geq (243-9)$	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.89	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.63	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	73.7	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.003	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.01	
12	黄曲霉毒素M ₁		$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.5	< 0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤ 100	< 10	
18	霉菌		CFU/g	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.2×10^8	
结论				合格		

审核:

检验员: 苏平、张榕





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		大理牧场益生菌酸奶(燕麦+草莓)		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	≥ (243-9)	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	2.89	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63	
7	酸度		°T	≥70.0	73.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01	
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/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	<10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	<10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 ⁸	
结论				合格		



审核:

检验员: 苏平、张榕



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		大理牧场益生菌酸奶(蓝莓果粒)		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	$\geq (243-9)$	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	2.89	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.63	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	73.6	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	< 0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	< 0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	< 0.003	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	< 0.01	
12	黄曲霉毒素M ₁		$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.5	< 0.05	
13	三聚氰胺		mg/kg	≤ 2.5	未检出	
14	大肠菌群		CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤ 100	< 10	
18	霉菌		CFU/g	≤ 30	< 10	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.2×10^8	
结论				合格		

审核:

检验员: 苏平、张榕





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		大理牧场益生菌酸奶(白桃燕麦藜麦)		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	≥ (243-9)	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥2.5	2.89	
6	蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63	
7	酸度		°T	≥70.0	73.5	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.01	
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/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤100	≤10	
18	霉菌		CFU/g	≤30	≤10	
19	乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	5.9×10 ⁸	
结论				合格		



审核:

检验员: 苏平、张榕



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		大理牧场无蔗糖益生菌酸奶（原味）		产品批号	20220807	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2022年8月7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	$\geq (243-9)$	243.2	
5	脂肪		g/100g	≥ 2.5	3.09	
6	蛋白质		g/100g	≥ 2.3	2.94	
7	酸度		°T	≥ 70.0	72.1	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤ 0.05	<0.02	
9	总砷(As)		mg/kg	≤ 0.1	<0.01	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤ 0.01	<0.003	
11	铬		mg/kg	≤ 0.3	<0.01	
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/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1 n ₃ : <1
15	金黄色葡萄球菌		/	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		/	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/g	≤ 100	≤ 10	
18	霉菌		CFU/g	≤ 30	≤ 10	
19	乳酸菌数		CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	6.4×10^8	
结论				合格		



审核:

检验员: 苏平、张榕