



# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12/袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.52		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.03		合格	
酸度	°T	≥70.0	76.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30			合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	1.45×10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨淑芬

检验员: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2023年9月3日





# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12/袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.5		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.19		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.86		合格	
酸度	°T	≥70.0	76.2		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	1.0		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	13.2×10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨成芸

检验员: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2023年9月3日





# 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	风味酸奶			产品批号	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.90	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.62	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.9	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$1.6 \times 10^6$	合格		
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨淑芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	草莓酸牛奶			产品批号	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq[150-(150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.2	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$3.6 \times 10^8$	合格		
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨战艺

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	蓝莓酸牛奶			产品批号	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	243.2		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	4.2 × 10 <sup>8</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨世芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	黄桃酸牛奶		产品批号	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2023年8月29日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
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	合格	
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	合格	
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	合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	72.0	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10	合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$4.2 \times 10^8$	合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨时芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	芦荟酸牛奶			产品批号	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.90		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	$< 0.05$		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	$< 10$		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	$< 10$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$3.4 \times 10^8$		合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨付芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	红枣酸牛奶			产品批号	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
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	合格		
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	合格		
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	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.91	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.53	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	72.9	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> : <1    n <sub>2</sub> : <1    n <sub>3</sub> : <1 n <sub>4</sub> : <1    n <sub>5</sub> : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	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	合格		
沙门氏菌	/	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	合格		
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10	合格		
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$6.5 \times 10^8$	合格		
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 杨淑芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日







# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.2		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.02		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.79		合格	
酸度	°T	≥70.0	72.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.8×10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 杨洪芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日







# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.4		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.03		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.79		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.9		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	3.2×10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨斌

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	大理牧场风味酸奶(原味)			产品批号	20230829
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
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	合格	
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	合格	
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	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	72.3	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :<1 n <sub>2</sub> :<1 n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1 n <sub>5</sub> :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.5×10 <sup>8</sup>	合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨汝芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq (243-9)$	243.2		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.98		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.65		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	$< 0.05$		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	$< 10$		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	$< 10$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	5.2 × 10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 杨汝芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日







# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq (243-9)$	243.2		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.98		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.64		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	µg/kg	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	3.6 × 10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 杨诗芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日







# 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	20230829		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	$\geq (243-9)$	243.6		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.06		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.75		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.9		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	$\leq 0.1$	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	$\leq 0.01$	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	$\leq 0.3$	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	$\leq 100$	<10		合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 30$	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$4.3 \times 10^8$		合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨时芬

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62		合格	
酸度	°T	≥70.0	74.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.6×10 <sup>8</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨世芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	20230829
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
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	合格	
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	合格	
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	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n <sub>1</sub> :<1    n <sub>2</sub> :<1    n <sub>3</sub> :<1 n <sub>4</sub> :<1    n <sub>5</sub> :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	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	合格	
沙门氏菌	/	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	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	5.0×10 <sup>8</sup>	合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨汝芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日







# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62		合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.8×10 <sup>6</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨淑芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日





# 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	20230829	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月29日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.62		合格	
酸度	°T	≥70.0	75.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	4.6×10 <sup>8</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 杨冲芸

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日







# 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	20230828	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2023年8月28日	
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
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		合格	
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		合格	
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		合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.6		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.08		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.95		合格	
酸度	°T	≥70.0	74.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.04mg/kg)		合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)		合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素M <sub>1</sub>	μg/kg	≤0.5	<0.05		合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出		合格	
大肠菌群	CFU/g	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	合格
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	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	合格
酵母	CFU/g	≤100	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>	6.4×10 <sup>8</sup>		合格	
检验依据	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨冲芬

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2023年9月3日