



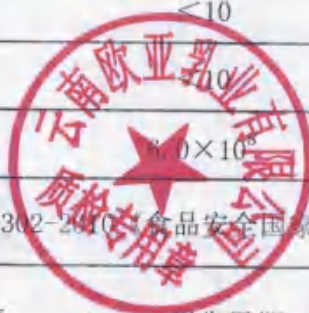
# 云南欧亚乳业有限公司

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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [126 - (126 \times 4.5\%)]$	126.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.73		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.35		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	74.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\leq 30$			合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 1 \times 10^6$		合格	
检验结论	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: 杨丽

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.9	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.98	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.61	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	71.6	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$1.6 \times 10^7$	合格		
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	75.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^7$	$6.0 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	72.6		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$6.3 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨圣芳

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq[150-(150 \times 4.5\%)]$	150.6		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^8$	$5.9 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq[150-(150 \times 4.5\%)]$	150.9	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.93	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51	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: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^5$	$6.2 \times 10^8$	合格		
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq[150-(150 \times 4.5\%)]$	150.8		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51		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: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$5.8 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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	紫米燕麦酸牛奶			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq[150-(150 \times 4.5\%)]$	150.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.93		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.51		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	75.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\leq 10$	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^5$	$6.2 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11日





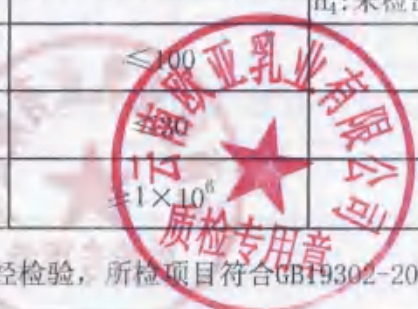
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	益U+8种益生菌风味发酵乳			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq 2.5$	3.27		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.11		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\leq 10$	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	5.2 × 10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 李圣芳、杨丽

报告日期: 2024年6月11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益生菌发酵乳原味(自立袋)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年6月6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)	200.8		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.27		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.11		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/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	≤10	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	5.6×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年6月6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	$\geq(200-9)$	200.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.04		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.79		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限:0.01mg/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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合格
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1:$ 未检出 $n_4:$ 未检出	$n_2:$ 未检出 $n_5:$ 未检出	$n_3:$ 未检出	合格
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1:$ 未检出 $n_4:$ 未检出	$n_2:$ 未检出 $n_5:$ 未检出	$n_3:$ 未检出	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	$\geq 1 \times 10^6$	$6.3 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11日



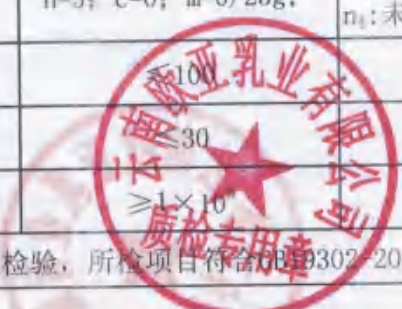
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	益U芝士口味益生菌发酵乳(自立袋)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年6月6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)	200.7		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.51		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.98		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/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>5</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	≤10 <sup>6</sup>	<10		合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 <sup>8</sup>	5.3×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					



审核: 杨其芳

检验员: 杨其芳、周朝虎

报告日期: 2024年6月11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	搅拌酸奶			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	186g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq[186-(186 \times 4.5\%)]$	186.5		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.87		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.38		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	75.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	搅拌酸奶		产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.9	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.87	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.38	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	75.1	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\leq 10^6$	$< 10^6$	合格	
霉菌	CFU/g	$\leq 10^4$	$< 10^4$	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	酸奶庄园(原味)		产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.6	合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.82	合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.43	合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.0	合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$1.7 \times 10^7$	合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	酸奶庄园 (葡萄味)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.4	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.83	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.43	合格		
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.5	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	1.3 × 10 <sup>7</sup>		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	酸奶庄园(蜜桃乌龙风味酸奶)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年6月6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	$\geq[138-(138 \times 4.5\%)]$	138.4		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.79		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.42		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合格
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1:$ 未检出 $n_4:$ 未检出	$n_2:$ 未检出 $n_5:$ 未检出	$n_3:$ 未检出	合格
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1:$ 未检出 $n_4:$ 未检出	$n_2:$ 未检出 $n_5:$ 未检出	$n_3:$ 未检出	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	$\geq 1 \times 10^7$	$1.5 \times 10^7$		合格	
检验结论	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: 杨静

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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	2.67		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/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	≥10 <sup>6</sup>	6.2×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年6月6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	kg	$\geq [1 - (1 \times 1.5\%)]$	1.05		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.88		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.67		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$6.2 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	大理牧场原味酸奶			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年6月6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	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	≥ (250-9)	250.9		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.19		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.96		合格	
酸度	°T	≥70.0	74.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/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>8</sup>	5.8×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年6月11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	大理牧场红茶无花果酸奶			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年6月6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	$\geq (250-9)$	250.7		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.26		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.79		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	76.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_4: < 1$	$n_2: < 1$ $n_5: < 1$	$n_3: < 1$	合格
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$	$n_2: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	$n_3: \text{未检出}$	合格
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$	$n_2: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	$n_3: \text{未检出}$	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	$\geq 1 \times 10^8$	$6.1 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年6月11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	大理牧场西梅山楂酸奶			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2024年6月6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	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	$\geq (250-9)$	250.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.19		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.96		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.5		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$5.8 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨耳志

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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	$\geq 2.5$	2.86		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.64		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	74.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/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	$\leq 80$	$< 10$		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 10^8$	$5.8 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨静

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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)	243.7		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.89		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63		合格	
酸度	°T	≥70.0	72.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/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>8</sup>	5.8×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	20240606		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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)	243.8		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.04		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.79		合格	
酸度	°T	≥70.0	73.1		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/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>8</sup>	6.3×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11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	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年6月6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	$\geq [1 - (1 \times 1.5\%)]$	1.06		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.04		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.79		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: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^5$	5.8 × 10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨其芳

检验员: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年6月11日





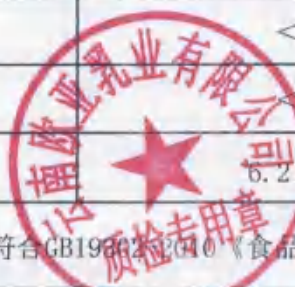
# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)			产品批号	20240606
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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)	243.8	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.65	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/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>	6.2×10 <sup>8</sup>	合格	
检验结论	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: 杨泽铭

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2024年6月11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	大理牧场益生菌风味发酵乳(白桃双麦)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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	$\geq (243-9)$	243.7		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.65		合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.4		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^8$	$6.0 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨聪

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2024年6月11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	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+草莓)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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)	243.8		合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.65		合格	
酸度	°T	≥70.0	72.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/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>8</sup>	5.8×10 <sup>8</sup>		合格	
检验结论	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: 杨泽铭

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2024年6月11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	大理牧场益生菌风味发酵乳(蓝莓果粒)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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	$\geq (243-9)$	243.9		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	2.95		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.65		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	74.8		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出(定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^6$	$5.8 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨泽铭

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2024年6月11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风味发酵乳(原味)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年6月6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	$\geq (243-9)$	243.1	合格		
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.20	合格		
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.95	合格		
酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	72.9	合格		
蔗糖	g/100g	$\leq 0.5$	未检出 (检出限: 0.2g/100g)	合格		
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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 $M_1$	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	<0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	$\leq 2.5$	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: <1$ $n_2: <1$ $n_3: <1$ $n_4: <1$ $n_5: <1$	合格		
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格		
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g};$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	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	$\geq 1 \times 10^6$	$9.3 \times 10^8$	合格		
检验结论	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: 杨泽铭

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2024年6月11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0蔗糖益生菌风味发酵乳(原味)			产品批号	20240606	
执行标准	GB19302-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年6月6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	kg	$\geq [1 - (1 \times 1.5\%)]$	1.06		合格	
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.20		合格	
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.95		合格	
酸度	°T	$\geq 70.0$	72.9		合格	
蔗糖	g/100g	$\leq 0.5$	未检出 (检出限: 0.2g/100g)		合格	
铅(Pb)	mg/kg	$\leq 0.04$	未检出 (定量限: 0.01mg/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	$\geq 1 \times 10^7$	$\geq 1 \times 10^8$		合格	
检验结论	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: 杨泽铭

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2024年6月11日