



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	甜牛奶	生产日期/批号	20180609	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月9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	具有本品固有的色泽	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味	具有固有的气味和滋味, 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	$\geq (250-9)$	250.9	合格
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.1	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.4	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	$\leq 0.5$	0.05	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 郭德飞



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 含乳饮料检验报告

编号: QR-YF-154

产品名称	原味酸奶饮料	产品批号	20180609	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB/T 21732-2008	
检验依据	GB/T 21732-2008《含乳饮料(配制型)》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	乳白色	合格
滋味和气味	—	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味, 无异味	具有特有的滋味及气味, 无异味	合格
组织状态	—	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 无正常视力可见外来杂质	合格
净含量	g	≥(250-9)	250.9	合格
脂肪	g/100g	≥1.0	1.26	合格
蛋白质	g/100g	≥1.0	1.04	合格
铅(Pb)	mg/kg	≤0.05	≤0.05	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/T 21732-2008《含乳饮料(配制型)》要求。			
备注				

审核:

检验员: 郭德飞



# 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	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月9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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.3		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.9		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.5		
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	$\leq 30$	$< 10$		
19	乳酸菌数	CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^7$		
结论			合格			

审核:

检验员: 李元元、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		草莓酸酪奶		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月9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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.3		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.9		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.5		
7	酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	73.8		
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>	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	0.04		
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	$\leq 100$	$\leq 10$		
18	霉菌	CFU/mL	$\leq 30$	$\leq 10$		
19	乳酸菌数	CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$2.1 \times 10^7$		
结论			合格			



审核:

检验员: 李元元、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		白族老酸奶 风味酸奶 (原味)		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	139g/杯	检验日期	2018年6月9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	$\geq [139 - (139 \times 4.5\%)]$	139.4		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.2		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	3.1		
7	酸度	°T	$\geq 70.0$	72.5		
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	$\leq 0.5$	0.03		
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	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^7$		
结论			合格			



审核:

*赵毅*

检验员: 李元元、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		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	168g/杯	检验日期	2018年6月9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	$\geq [168 - (168 \times 4.5\%)]$	168.3		
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	$\geq 70.0$	73.5		
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	$\leq 0.5$	0.08		
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	$\leq 30$	$< 10$		
19	乳酸菌数	CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.6 \times 10^8$		
结论			合格			



审核:

*(Handwritten signature)*

检验员: 李元元、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		原味酸奶(百利包)		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月9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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.5		
5	脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.1		
6	蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.7		
7	酸度	$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	78.1		
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>	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 0.5$	0.09		
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、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		益U <sup>+</sup> 原味酸奶(百利包)		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月9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	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.8	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	78.5	
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	$\leq 0.5$	0.08	
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	$\leq 100$	$\leq 10$	
18	霉菌		CFU/mL	$\leq 30$	$\leq 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$2.0 \times 10^8$	
结论				合格		

审核:

检验员: 自汝艳、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		益U <sup>+</sup> 俄罗斯烧酸奶(百利包)		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月9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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.4	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.8	
7	酸度		°T	$\geq 70.0$	76.2	
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	$\leq 0.5$	0.09	
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	$\geq 1 \times 10^6$	$2.2 \times 10^6$	
结论				合格		

审核:

检验员: 杨汝芸、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		益U <sup>+</sup> 益生菌发酵乳原味(自立袋)		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2018年6月9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	77.0	
8	铅(Pb)		mg/kg	≤0.05	<0.05	
9	总砷(As)		mg/kg	≤0.1	<0.1	
10	总汞(以Hg计)		mg/kg	≤0.01	<0.01	
11	铬		mg/kg	≤0.3	<0.3	
12	黄曲霉毒素M <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>	1.8×10 <sup>8</sup>	
结论				合格		



审核:

检验员: 自汝艳、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		红枣风味酸牛奶(百利包)		产品批号	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2018年6月9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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.4	
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	$\geq 70.0$	76.8	
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	$\leq 0.5$	0.01	
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	$\geq 1 \times 10^6$	$2.0 \times 10^8$	
结论				合格		



审核:

检验员: 杜海涛、杨丽



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称		畅动活性乳酸菌饮品 (原味)		产品批号	20180609	
执行标准		GB/T21732-2008	规格	340g/瓶	检验日期	2018年6月9日
序号	检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值	
1	感官指标	色泽	/	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	均匀乳黄色	
2		滋味和气味	/	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味; 发酵产品具有特有的发酵芳香滋味和气味; 无异味	特有的乳香滋味和气味, 无异味	
3		组织状态	/	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀、无正常视力可见外来杂质	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 无正常视力可见外来杂质	
4	净含量		g	$\geq [340 - (340 \times 3\%)]$	340.4	
5	蛋白质		g/100g	$\geq 0.7$	1.04	
6	苯甲酸		g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.03$	
7	总砷 (As)		mg/L	$\leq 0.2$	$< 0.2$	
8	铅 (Pb)		mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.05$	
9	乳酸菌数 (活菌型)		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$3.7 \times 10^8$	
10	大肠菌群		CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10	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
11	霉菌		CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	
12	酵母		CFU/mL	$\leq 20$	$< 1$	
13	沙门氏菌		/25mL	n=5; c=0; m=0;	n <sub>1</sub> : 未检出 n <sub>3</sub> : 未检出 n <sub>5</sub> : 未检出	n <sub>2</sub> : 未检出 n <sub>4</sub> : 未检出
14	金黄色葡萄球菌		CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000	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
结论				合格		

审核:

检验员: 杨丽、李元元





# 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	20180609	
型号规格	250g/盒	检验日期	2018年6月9日	
抽样数量	12盒	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味, 无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)	250.4	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	4.2	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.5	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	10.2	合格
酸度	°T	12~18	13.0	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	商业无菌用章	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 曹巨娟



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	儿童奶均衡(智慧型)	产品批号	20180609	
型号规格	200g/盒	检验日期	2018年6月9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	$\geq (200-9)$	200.6	合格
脂肪	g/100g	$\geq 2.5$	3.1	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 2.3$	2.5	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	$\leq 0.5$	0.04	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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》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

## 乳酸菌饮料检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	果奶QQ原味乳酸菌饮料	生产日期/批号	20180609	
型号规格	150g/袋	检验日期	2018年6月9日	
抽样数量	12袋	执行标准	GB/T21732-2008	
检验依据	GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽	具有本产品应有的色泽	合格
滋味和气味	—	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味	具有本产品特有的滋味、气味, 无异味	合格
组织状态	—	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 允许有少量沉淀, 无正常视力可见外来杂质	均匀细腻的乳浊液, 无分层现象, 无肉眼可见外来杂质	合格
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.5	合格
蛋白质	g/100g	$\geq 0.7$	0.74	合格
苯甲酸	g/kg	$\leq 0.03$	$< 0.03$	合格
铅 (Pb)	mg/L	$\leq 0.05$	$< 0.05$	合格
菌落总数	CFU/mL	n=5; c=2; m=100; M=10000	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
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=10	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
霉 菌	CFU/mL	$\leq 20$	<1	合格
酵 母	CFU/mL	$\leq 20$	<1	合格
沙门氏菌	/25g	n=5; c=0; m=0;	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
金黄色葡萄球菌	CFU/mL	n=5; c=1; m=100; M=1000	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
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB/T21732-2008《含乳饮料 乳酸菌饮料》要求。			
备注				

审核:

检验员: 李蝶梅



# 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	20180609	
型号规格	500g/包	检验日期	2018年6月9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)	500.4	合格
脂肪	g/100g	≥3.1	3.5	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	12.8	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	0.04	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核: 

检验员: 曹巨娟





# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 灭菌乳检验报告

编号: QR-YF-149

产品名称	纯牛奶	产品批号	20180609	
型号规格	250g/包	检验日期	2018年6月9日	
抽样数量	12包	执行标准	GB 25190-2010	
检验依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》			
检验项目	计量单位	标准要求	检验结果	单项判定
色 泽	—	呈乳白色或微黄色	乳白色或乳黄色	合格
滋味和气味	—	具有乳固有的香味、无异味	具有本产品固有的香味, 无异味	合格
组织状态	—	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格
净含量	g	≥ (250-9)	250.4	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.5	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.0	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.7	合格
酸 度	°T	12~18	12.8	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	0.04	合格
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格
微生物	—	商业无菌	商业无菌用章	合格
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》要求。			
备注				

审核:

检验员: 曹巨娟



# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 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	20180609	
执行标准		GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2018年6月9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	$\geq (243-9)$	243.2	
5	脂肪		g/100g	$\geq 2.5$	3.1	
6	蛋白质		g/100g	$\geq 2.3$	2.8	
7	酸度		$^{\circ}\text{T}$	$\geq 70.0$	76.2	
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>		$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0.5$	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	$\leq 30$	$< 10$	
19	乳酸菌数		CFU/mL	$\geq 1 \times 10^6$	$1.8 \times 10^8$	
结论				合格		



审核:

*赵峰*

检验员: 李元元、杨丽



# 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	学生饮用奶(甜牛奶)	产品批号	20180609	
型号规格	200ml/盒	检验日期	2018年6月9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	具有本品固有的色泽	合格
滋味和气味	—	具有调制乳应有的香味、无异味	具有固有的气味和滋味, 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	ml	≥(260-9)	200.8	合格
脂肪	g/100g	≥2.5	3.1	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	0.02	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: 郭德飞