



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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]	150.4		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.98		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63		合格	
酸 度		° T	≥70.0	73.6		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 ₁		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 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=0/25g；	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	合格
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	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 ⁶	1.1×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]		150.3		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5		2.90		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.51		合格
酸 度		° T	≥70.0		74.1		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 ₁		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 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=0/25g;	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	合格
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	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 ⁶		6.2×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]	150.7		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51		合格	
酸 度		° T	≥70.0	73.3		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 ₁		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 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=0/25g；	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	合格
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	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 ⁶	6.1×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]	150.1		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51		合格	
酸 度		° T	≥70.0	73.6		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 ₁		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 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=0/25g;	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	合格
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	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 ⁶	6.2×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]	150.7		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.90		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51		合格	
酸 度		° T	≥70.0	72.9		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 ₁		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 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=0/25g;	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	合格
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	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 ⁶	6.1×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]		150.4		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5		2.86		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.52		合格
酸 度		° T	≥70.0		75.1		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 ₁		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 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=0/25g;		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		合格
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		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 ⁶		6.1×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年2月20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	2.89	合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64	合格
酸 度		° T	≥70.0	75.2	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 ₁		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 ₁ :<1 n ₄ :<1	n ₂ :<1 n ₅ :<1 n ₃ :<1
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
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
酵母		CFU/g	≤100	<10	合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10	合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年2月20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	2.89		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		合格	
酸 度		° T	≥70.0	76.3		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 ₁		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 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=0/25g；	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	合格
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	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 ⁶	6.0×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年2月20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	2.89		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		合格	
酸 度		° T	≥70.0	76.3		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 ₁		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 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=0/25g；	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	合格
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	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 ⁶	6.0×10 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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年2月25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	20240220		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年2月20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	2.89		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		合格	
酸 度		° T	≥70.0	74.6		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 ₁		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 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=0/25g;	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	合格
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	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 ⁶	6.2×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年2月25日





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草莓味乳酸菌饮料		生产日期/批号	20240220	
型号规格	150g/袋		检验日期	2024年2月20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	≥[150-(150×4.5%)]	150.7	合 格	
蛋白质	g/100g	≥0.7	0.74	合 格	
苯甲酸	g/kg	≤0.03	未检出（定量限：0.01g/kg）	合 格	
铅（Pb）	mg/L	≤0.05	未检出（定量限：0.04mg/L）	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/T21732-2008《含乳饮料》（乳酸菌饮料）要求。				
备注					



审 核: 朱建芳

检验员: 曹蕊、王心心

报告日期: 2024年2月25日