



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	20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年8月28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	2.93		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.54		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 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	5.6×10 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 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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		大理牧场无蔗糖风味发酵乳		产品批号	20240828		
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年8月28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	3.52		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.96		合格	
酸 度		°T	≥70.0	78.1		合格	
蔗糖		g/100g	≤0.5	未检出 (检出限: 0.2g/100g)		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 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:

赵丽梅

检验员: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2024年9月2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		20240828				
执行标准		GB19302-2010		规格		150g/杯		检验日期		2024年8月28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%)]		150.6		合格	
脂 肪				g/100g		≥2.5		3.41		合格	
蛋白质				g/100g		≥2.3		3.10		合格	
酸 度				°T		≥70.0		74.8		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 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		5.8×10 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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 20240828			
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年8月28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	2.91	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸 度		°T	≥70.0	71.4	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 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	1.3×10 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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2日

质检专用章



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	20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024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）	243.2		合格	
脂肪		g/100g	≥2.5	2.96		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.65		合格	
酸度		°T	≥70.0	76.6		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 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	5.2×10 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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	20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2024年8月28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	≥[126-(126×4.5%)]	126.5		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.82		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.37		合格	
酸 度		°T	≥70.0	75.5		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 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	5.7×10 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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	20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2024年8月28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	≥[138-(138×4.5%)]	138.5		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.81		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.43		合格	
酸 度		°T	≥70.0	75.1		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 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 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:

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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	20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年8月28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	2.93		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		合格	
酸 度		°T	≥70.0	71.9		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 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	5.8×10 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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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	20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年8月28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		2.86	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.52	合格	
酸 度		°T	≥70.0		71.9	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 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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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		20240828				
执行标准		GB19302-2010		规格		150g/杯		检验日期		2024年8月28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%)]		150.6		合格	
脂 肪				g/100g		≥2.5		2.93		合格	
蛋白质				g/100g		≥2.3		2.54		合格	
酸 度				°T		≥70.0		72.6		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 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		5.5×10 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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2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 20240828		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年8月28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%)]	150.6	合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.93	合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.54	合格
酸 度		°T	≥70.0	72.9	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 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 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=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	合格
沙门氏菌		/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :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	5.2×10 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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年9月2日