



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

巴氏杀菌乳检验报告

编号: QR-YF-150

产品名称		大理牧场鲜牛奶		产品批号	20240911			
执行标准	GB19645-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年9月11日			
抽样数量		12瓶	检验依据	GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》				
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定		
色泽		/	呈乳白色或微黄色	乳白色		合格		
滋味和气味		/	具有乳固有的香味、无异味	具有乳固有的香味、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		kg	≥[1-(1×1.5%)]	1.02		合格		
脂肪		g/100g	≥3.1	3.75		合格		
蛋白质		g/100g	≥2.9	3.23		合格		
非脂乳固体		g/100g	≥8.1	8.48		合格		
酸度		°T	12~18	12.7		合格		
铅(Pb)		mg/kg	≤0.02	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		
菌落总数		CFU/mL	n=5; c=2; m=50000; M=100000	n ₁ : <1 n ₄ : <1	n ₂ : <1 n ₅ : <1	n ₃ : <1	合格	
大肠菌群		CFU/mL	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=0/25ml;	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=0/25ml;	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
检验结论		该样品经检验, 所检项目符合GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求。						

审核: 朱建芳

检验员: 曹蕊、董正清

报告日期: 2024年9月14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	百香果味风味酸奶			产品批号	20240911	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶		检验日期	2024年9月11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	≥[180-(180×4.5%)]	180.6		合格
脂肪		g/100g	≥2.5	3.08		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.76		合格
酸度		°T	≥70.0	76.5		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	3.8×10 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: 宋建芳

检验员: 吴经梅、曹蕊

报告日期: 2024年9月16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	芒果炭烧味风味酸奶			产品批号	20240911	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2024年9月11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	≥[180-(180×4.5%)]	180.6		合格
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.19		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.82		合格
酸 度		°T	≥70.0	74.6		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		μ g/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	3.4×10 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: 吴经梅、曹蕊

报告日期: 2024年9月16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	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月11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	2.87		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		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 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	5.4×10 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: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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	20240911	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月11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	2.87		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		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	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: 梁宏伟

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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	20240911	
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月11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		3.03		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.61		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 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		1.2×10 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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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	20240911	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月11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		2.83	合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.53	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 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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月11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	2.87		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		合格	
酸 度		° T	≥70.0	74.6		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	6.5×10 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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年9月11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	2.87		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		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 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:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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		原味酸奶（百利包）		产品批号	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋		检验日期	2024年9月11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	≥[160-(160×4.5%)]		160.5	合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5		2.85	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.66	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 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		6.8×10 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: 朱建芳

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月16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	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年9月11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	2.86		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.75		合格	
酸 度		°T	≥70.0	74.1		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	5.7×10 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: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年9月16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+俄罗斯风味烧酸奶（自立袋）			产品批号	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋		检验日期	2024年9月11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
		/	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		3.00		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.79		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		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: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年9月16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	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年9月11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）	200.6		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.99		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.82		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	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: 杨其芳、艾静

报告日期: 2024年9月16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+芝士口味益生菌风味发酵乳（自立袋）			产品批号	20240911		
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年9月11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）	200.6	合格		
脂 肪		g/100g	≥2.5	3.71	合格		
蛋白质		g/100g	≥2.3	3.02	合格		
酸 度		°T	≥70.0	73.6	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	5.8×10 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: 朱建芳

检验员: 杨其芳、周朝虎

报告日期: 2024年9月16日

