



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	20240915
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年9月15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	3.51	合格
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.98	合格
酸 度		°T	≥70.0	76.8	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 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 ³	合格
霉菌		CFU/g	≤30	<10 ²	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: 杨泽铭、艾静

报告日期: 2024年9月20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		20240915								
执行标准		GB19302-2010		规格		150g/杯		检验日期		2024年9月15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%)]		150.8			合格				
脂 肪				g/100g		≥2.5		2.99			合格				
蛋白质				g/100g		≥2.3		2.55			合格				
酸 度				°T		≥70.0		74.4			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		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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915			
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年9月15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%)]		150.8		合格
脂 肪			g/100g	≥2.5		2.99		合格
蛋白质			g/100g	≥2.3		2.55		合格
酸 度			°T	≥70.0		74.4		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 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				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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月15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%)]	150.2		合格	
脂 肪	g/100g	≥2.5	2.81		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.55		合格	
酸 度	°T	≥70.0	76.4		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	5.3×10 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: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月15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	2.99		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.55		合格	
酸 度		°T	≥70.0	73.8		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	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 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: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915			
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年9月15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		2.99	合格		
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.55	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		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: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年9月15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		2.99		合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.55		合格
酸 度		°T	≥70.0		75.2		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 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 ³		合格
霉菌		CFU/g	≤30		≤10 ²		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年9月15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	2.64		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	1.7×10 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: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

调制乳粉检验报告

编号: QR-YF-156

产品名称	全脂甜奶粉			产品批号	20240915		
执行标准	GB19644-2010	规格	320g/袋		检验日期	2024年9月15日	
抽样数量		12袋	检验依据		GB19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》		
检测/检验项目		单位	标准值	检测/检验值		单项判定	
色泽		/	均匀一致的乳黄色，调制乳粉具有相应的色泽	呈均匀一致的乳黄色		合格	
滋味和气味		/	具有纯正的乳香味，调制乳粉具有应有的滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味		合格	
组织状态		/	干燥均匀的粉末	干燥均匀的粉末		合格	
净含量		g	≥[320-(320×3%)]	320.8		合格	
蛋白质		%	≥16.5	19.9		合格	
水分		%	≤5	3.25		合格	
总 砷		mg/kg	≤0.5	未检出（定量限：0.040mg/kg）		合格	
铬（Cr）		mg/kg	≤2.0	未检出（定量限：0.03mg/kg）		合格	
铅（Pb）		mg/kg	≤0.2	未检出（定量限：0.01mg/kg）		合格	
亚硝酸盐		mg/kg	≤2.0	阴性		合格	
黄曲霉毒素M ₁ （以鲜乳计）		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/g	n=5; c=2; m=50000; M=200000	n ₁ :110 n ₄ :180	n ₂ :100 n ₅ :120	n ₃ :130	合格
大肠菌群		CFU/g	n=5; c=1; m=10; M=100	n ₁ :<10 n ₄ :<10	n ₂ :<10 n ₅ :<10	n ₃ :<10	合格
金黄色葡萄球菌		CFU/g	n=5; c=2; m=10; M=100	n ₁ :<10 n ₄ :<10	n ₂ :<10 n ₅ :<10	n ₃ :<10	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
检验结论		该样品经检验，所检项目符合GB19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》要求。					

审核:

检验员: 刘杨丽、吴经梅

报告日期: 2024年9月18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	20240915		
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2024年9月15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	6.2×10 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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915		
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋		检验日期	2024年9月15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	2.94		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.73		合格	
酸 度		°T	≥70.0	73.9		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	5.7×10 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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915		
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年9月15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	2.94		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.77		合格	
酸 度		°T	≥70.0	72.2		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 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 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: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20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	20240915
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2024年9月15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）	200.3	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	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 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		合格
霉菌		CFU/g	≤30		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: 李静

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2024年9月20日