



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	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯		检验日期	2024年10月23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	3.52		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.93		合格	
酸 度		°T	≥70.0	74.2		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	4.6×10 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: 朱建芳

检验员: 田灿先、王心心

报告日期: 2024年10月28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	20241023		
执行标准		GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	2.65		合格	
酸 度		°T	≥70.0	71.6		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	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:

朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28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	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	2.87		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		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 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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28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	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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%)]	150.5		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.84		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.51		合格	
酸 度		°T	≥70.0	74.2		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	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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28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		紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	72.6		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 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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28日



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

编号: QR-YF-145				
产品名称	纯牛奶		产品批号	20241023
型号规格	180g/袋		检验日期	2024年10月23日
抽样数量	12袋		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	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	≥[180-(180×4.5%)]	180.4	合格
脂 肪	g/100g	≥3.1	3.82	合格
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.17	合格
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.31	合格
酸 度	°T	12~18	12.3	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(Cr)	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
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: 田灿先、王心心

报告日期: 2024年10月30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	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	3.11		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	3.07		合格	
酸 度		°T	≥70.0	75.8		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	5.9×10 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10月28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（原味）			产品批号	20241023	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	2.97		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 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	4.2×10 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: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2024年10月28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		20241023						
执行标准		GB19302-2010		规格		150g/杯		检验日期		2024年10月23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		2.87			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		6.2×10 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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28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	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	2.87		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.52		合格	
酸 度		°T	≥70.0	72.8		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	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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28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	20241023		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年10月23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	72.6	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	6.0×10 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: 朱建芳

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年10月28日