



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	大理牧场风味酸奶（原味）			产品批号	20241123		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月23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）	243.7		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.91		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.64		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 ⁵		合格	
霉菌		CFU/g	≤30	<10 ³		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11月28日



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	20241123		
执行标准	GB19645-2010	规格	1kg/瓶	检验日期	2024年11月23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%)]	1.05		合格	
脂肪		g/100g	≥3.1	3.68		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.9	3.20		合格	
非脂乳固体		g/100g	≥8.1	8.45		合格	
酸度		°T	12~18	12.9		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 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=0/25ml;	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
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: 李静

检验员: 王心心、石舟琼

报告日期: 2024年11月26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菠萝味乳酸菌饮料	生产日期/批号	20241123		
型号规格	150g/袋	检验日期	2024年11月23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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	合 格	
蛋白质	g/100g	≥ 0.7	0.73	合 格	
苯甲酸	g/kg	≤ 0.03	未检出（定量限：0.01g/kg）	合 格	
铅（Pb）	mg/kg	≤ 0.05	未检出（定量限：0.01mg/kg）	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	欧业乳业有限公司				

审 核:

赵秉义

检验员: 曹蕊、王心心



报告日期: 2024年11月30日



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		高原牧场鲜牛奶		产品批号	20241123		
执行标准	GB19645-2010	规格	950g/盒	检验日期	2024年11月23日		
抽样数量		12盒	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		g	≥（950-15）	950.7		合格	
脂肪		g/100g	≥3.1	3.68		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.9	3.19		合格	
非脂乳固体		g/100g	≥8.1	8.46		合格	
酸度		°T	12~18	12.9		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:

杨建鑫

检验员: 杨建鑫、石舟琼

报告日期: 2024年11月26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	20241123	
执行标准		GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2024年11月23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		2.81		合格
酸 度		°T	≥70.0		75.6		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		未检出		合格
霉菌		CFU/g	≤30		未检出		合格
乳酸菌数		CFU/g	≥1×10 ⁶		3.6×10 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: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2024年11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	芒果炭烧味风味酸奶			产品批号	20241123	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶		检验日期	2024年11月23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%)]		180.5	合格
脂 肪		g/100g	≥2.5		3.19	合格
蛋白质		g/100g	≥2.3		2.83	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			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: 赵丽梅、石舟琼

报告日期: 2024年11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			酸奶庄园（原味）		产品批号		20241123				
执行标准		GB19302-2010		规格		138g/杯		检验日期		2024年11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		≥[138-(138×4.5%)]		138.4		合格	
脂 肪				g/100g		≥2.5		2.81		合格	
蛋白质				g/100g		≥2.3		2.42		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	
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				合格	
霉菌				CFU/g		≤30				合格	
乳酸菌数				CFU/g		≥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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年11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	20241123		
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2024年11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	3.3×10 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:

赵秉义

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年11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（白桃双麦）		产品批号	20241123		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月23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）	243.7		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.79		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格	
酸 度		°T	≥70.0	72.5		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				合格
霉菌		CFU/g	≤30				合格
乳酸菌数		CFU/g	≥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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年11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

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	20241123	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月23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	2.79	合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61	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	合格		
霉菌		CFU/g	≤30	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11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（燕麦+黄桃）			产品批号	20241123		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月23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）	243.8		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.79		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		合格	
酸 度		°T	≥70.0	71.0		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: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年11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（蓝莓果粒）		产品批号	20241123		
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2024年11月23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）	243.8		合格	
脂 肪		g/100g	≥2.5	2.79		合格	
蛋白质		g/100g	≥2.3	2.61		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				合格
霉菌		CFU/g	≤30				合格
乳酸菌数		CFU/g	≥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: 李静

检验员: 周朝虎、饶远菊

报告日期: 2024年11月28日