



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(玫瑰味)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月12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	2.92	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3	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	
镉	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; n=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 ⁸	4.57×10 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、姚远菊

报告日期:2025年3月17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-草莓)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月12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	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.5	2.65	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素B 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 ⁸	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:

检验员: 艾静, 梁远菊

报告日期: 2025年3月17日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

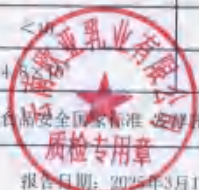
编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月12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	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.65	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.2	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:0.010mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
镉	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	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	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	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 ⁸	4.5×10 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、陈远菊

报告日期: 2025年3月17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: QH-VF-153

产品名称	大理牧场风味酸奶(原味)		产品批号	202503121	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年8月13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	2.98	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.3	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:0.010mg/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	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	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	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤10	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	2.6×10 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:

检验员: 艾静、陈远菊

报告日期: 2025年8月17日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-151

产品名称	猕猴桃酸奶		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月12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	≥ (250-9)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.26	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.97	合格	
酸度	°T	≥70.0	77.2	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	
镉	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	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	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	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 ⁸	>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。				



检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月17日

检验员: 艾静, 饶远菊



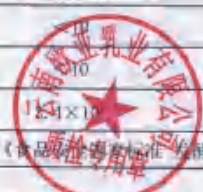
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QH-YF-153

产品名称	大理牧场原味酸奶		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年3月12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	≥ (250-9)	250.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.48	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.97	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.6	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 ₂ <1 n ₃ <1 n ₄ <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	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	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	≥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:

检验员: 艾静、储远菊

报告日期: 2025年3月17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: QH-YF-130

产品名称	高原牧场鲜牛奶			产品批号	20250312	
执行标准	GB19645-2010	规格	950g/盒	检验日期	2025年3月12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)	950.4		合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	3.73		合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.19		合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.49		合格	
酸度	°T	12~18	12.8		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: 0.030mg/kg)		合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)		合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)		合格	
黄曲霉毒素B 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 ₂ : <1	n ₁ : <1 n ₂ : <1	n ₃ : <1	合格
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1	n ₁ : <1 n ₂ : <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 ₁ : 未检出 n ₂ : 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 ₂ : 未检出	n ₁ : 未检出 n ₂ : 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: 杨付芳

检验员: 杨建鑫、赵丽梅

报告日期: 2025年3月16日





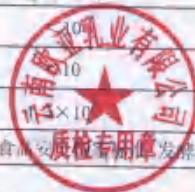
云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YE-153

产品名称	风味酸奶 原味		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	180g/瓶	检验日期	2025年3月12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%)]	180.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.19	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.89	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 ₂ : <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	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	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: 杨淑芳

检验员: 田旭先, 王心心

报告日期: 2025年3月17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	益川俄罗斯风味烧酸奶(自立袋)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月12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	≥(200-5)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.14	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.82	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
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	
镉	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 ⁸	4.1×10 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: 李耀文

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年3月17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	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月12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	单瓶判定	
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)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.81	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.3	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	o ₁ :<1 o ₂ :<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	o ₁ :未检出 o ₂ :未检出 o ₃ :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	o ₁ :未检出 o ₂ :未检出 o 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 ⁸	3.5×10 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, 姚远菊

报告日期: 2025年3月17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-163

产品名称	蓝厂芝士口味益生菌风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月12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	3.58	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.02	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
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		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:

检验员: 杨泽榕、艾静

报告日期: 2025年3月12日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN 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	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月12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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.04	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.64	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 70.0	75.8	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
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	
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$ $n_3 < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 未检出 n_3 : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	n_1 : 未检出 n_2 : 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	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 10^6$	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: 艾静, 魏远菊

报告日期: 2025年3月17日



云南欧亚乳业有限公司
YUNNAN OUYAYA 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	20250312
执行标准	GB19645-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月12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	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	3.74	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.9	3.21	合格	
非脂乳固体	g/100g	≥8.1	8.56	合格	
酸度	°T	12~18	12.6	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	
镉	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 ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1	合格	
大肠菌群	CFU/mL	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=0/25mL	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: 李彦伟

检验员: 王心心, 石鼎琼

报告日期: 2025年3月16日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

巴氏杀菌乳检验报告

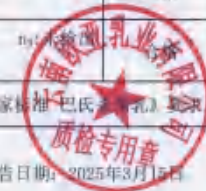
编号: QR-YF-150

产品名称	鲜牛奶(自立袋)			产品批号	20250312
执行标准	GB19645-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月12日
抽样数量	12袋	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	≥(200-9)	200.5	合格	
脂肪	g/100g	≥3.1	3.74	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	
镉	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 ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1	合格	
大肠菌群	CFU/mL	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :≤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	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	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: 程伟

检验员: 董正洪、石舟琼

报告日期: 2025年3月12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: QB-YF-153

产品名称	蓝山百香果风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年3月12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)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.96	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.75	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	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	≥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:

检验员: 杨泽铭, 艾静

报告日期: 2025年3月17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: QH-YF-153

产品名称	风味酸奶			产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2025年3月12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	$\geq [126 - (126 \times 4.5\%)]$	126.4	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.83	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.40	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B 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	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	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	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	2.15 × 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: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月17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-151

产品名称	酸奶庄园(原味)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2025年3月12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	$\geq [138 - (138 \times 4.5\%)]$	138.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.88	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.42	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.3	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	
镉	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	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	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	$\leq 10^6$	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	3.2	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: 杨进芳

检验员: 艾静, 谢远菊

报告日期: 2025年3月12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	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月12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	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.99	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	76.3	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	
镉	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	$\geq 1 \times 10^6$	$\geq 1 \times 10^6$	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: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月17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	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年3月12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	2.52	合格	
酸度	°T	≥70.0	78.2	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 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; a=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 ⁸	3.5×10 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: 杨迪芸

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年3月17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(百利包)		产品批号	30250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2025年3月12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	$\geq [160 - (160 \times 4.5\%)]$	160.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.14	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.82	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.05	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	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	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	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100		合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$		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: 杨波芸

检验员: 艾静、魏运菊

报告日期: 2025年3月17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-159

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(蓝莓果粒)		产品批号	20250312	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年3月12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	2.90	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.65	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	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素B 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	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	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	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 ⁸	3.75×10 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: 2025年3月17日

