# 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

| 产品名称 | 牧场纯牛奶 | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12盒 | 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 | 乳白色或乳黄色 | 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 | ≥（250-9） | 250.3 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | 3.5 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 8.5 | 合格 |
| 酸　度 | °T | 12~18 | 12.8 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞（以Hg计） | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 | 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：曹巨娟

# 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

| 产品名称 | 苍山牧场纯牛奶 | | 产品批号 | 20180512 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | | 检验日期 | 2018年5月12日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | | 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 | | 乳白色或乳黄色 | 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 | ≥（250-9） | | 250.3 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | | 3.8 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | | 3.3 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | | 9.3 | 合格 |
| 酸　度 | °T | 12~18 | | 12.8 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | | <0.1 | 合格 |
| 总汞（以Hg计） | mg/kg | ≤0.01 | | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | | 0.01 | 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：李刚

# 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

| 产品名称 | 高品牛奶 | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12盒 | 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 | 乳白色或乳黄色 | 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 | ≥（250-9） | 250.9 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥3.1 | 4.1 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.5 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 10.0 | 合格 |
| 酸　度 | °T | 12~18 | 14.6 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞（以Hg计） | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 | 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：杨利华

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号：QR-YF-151

| 产品名称 | 红枣奶 | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/包 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12包 | 执行标准 | GB 25191-2010 |
| 检验依据 | GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》 | | |

| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | 检验结果 | 单项判定 |
|---|---|---|---|---|
| 色　泽 | — | 呈调制乳应有的色泽 | 乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有调制乳应有的香味、无异味 | 具有本产品固有的气味和滋味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 | 呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥（250-9） | 250.5 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | 2.9 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.4 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | 0.06 | 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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。 | | | |
| 备注 | | | | |

审核：

检验员：杨利华

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号：QR-YF-151

| 产品名称 | 香蕉牛奶 | | 产品批号 | 20180512 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | | 检验日期 | 2018年5月12日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | | 执行标准 | GB 25191-2010 | |
| 检验依据 | GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》 | | | | |
| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | | 检验结果 | 单项判定 |
| 色　泽 | — | 呈调制乳应有的色泽 | | 乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有调制乳应有的香味、无异味 | | 具有本产品固有的气味和滋味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 | | 呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥（250-9） | | 250.3 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | | 2.9 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | | 2.4 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | | 0.07 | 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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。 | | | | |
| 备注 | | | | | |

审核：

检验员：李刚

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号：QR-YF-151

| 产品名称 | 椰子牛奶 | | 产品批号 | 20180512 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | | 检验日期 | 2018年5月12日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | | 执行标准 | GB 25191-2010 | |
| 检验依据 | GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》 | | | | |
| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | | 检验结果 | 单项判定 |
| 色　泽 | — | 呈调制乳应有的色泽 | | 乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有调制乳应有的香味、无异味 | | 具有本产品固有的气味和滋味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 | | 呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥（250-9） | | 250.2 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | | 2.9 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | | 2.4 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | | 0.03 | 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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。 | | | | |
| 备注 | | | | | |

审核：

检验员：曹巨娟

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 复合蛋白饮料检验报告

编号：QR-YF-157

| 产品名称 | 花生牛奶复合蛋白饮料 | 生产日期/批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12盒 | 执行标准 | QB/T 4222-2011 |
| 检验依据 | QB/T4222-2011 复合蛋白饮料 | | |

| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | 检验结果 | 单项判定 |
|---|---|---|---|---|
| 色　泽 | — | 具有相应风味产品应有的色泽 | 呈乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有相应风味应有的滋味和气味，无异味 | 具有本产品固有的滋味和气味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 产品状态稳定，均匀一致允许有少量沉淀和脂肪上浮、无正常视力可见的外来杂质 | 状态稳定，均匀一致，无正常视力可见的外来杂质 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥（250-9） | 250.3 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥0.7 | 1.19 | 合格 |
| 总固形物 | g/100g | ≥6.0 | 11.2 | 合格 |
| 铅（以Pb计） | mg/L | ≤0.3 | ＜0.3 | 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QB/T4222-2011《复合蛋白饮料》要求。 | | | |
| 备注 | | | | |

审核：

检验员：杨利华

# 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

| 产品名称 | 学生饮用奶（纯牛奶） | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 200ml/盒 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12盒 | 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 | 乳白色或乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有乳固有的香味、无异味 | 具有本品固有的香味，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 | ml | ≥（200-9） | 200.9 | 合格 |
| 脂 肪 | g/100g | ≥3.1 | 3.6 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 8.3 | 合格 |
| 酸　度 | °T | 12~18 | 12.5 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 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：郭德飞

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号：QR-YF-151

| 产品名称 | 学生饮用奶（核桃味） | | 产品批号 | 20180512 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 型号规格 | 200ml/盒 | | 检验日期 | 2018年5月12日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | | 执行标准 | GB 25191-2010 | |
| 检验依据 | GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》 | | | | |
| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | | 检验结果 | 单项判定 |
| 色　泽 | — | 呈调制乳应有的色泽 | | 具有本品固有的色泽 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有调制乳应有的香味、无异味 | | 具有固有的气味和滋味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 | | 呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物 | 合格 |
| 净含量 | ml | ≥（200-9） | | 200.8 | 合格 |
| 脂肪 | g/100g | ≥2.5 | | 3.1 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | | 2.4 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | | <0.3 | 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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。 | | | | |
| 备注 | | | | | |

审核：

检验员：郭德飞

# 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

| 产品名称 | 纯牛奶 | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12盒 | 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 | 乳白色或乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有乳固有的香味、无异味 | 具有本品固有的香味，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 | ≥（250-9） | 250.8 | 合格 |
| 脂 肪 | g/100g | ≥3.1 | 3.5 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 8.2 | 合格 |
| 酸　度 | °T | 12~18 | 12.5 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 | 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：郭德飞

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 乳味饮料检验报告

编号：QR-YF-194

| 产品名称 | 草莓U酸乳 | | 产品批号 | 20180512 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/盒 | | 检验日期 | 2018年5月12日 | |
| 抽样数量 | 12盒 | | 执行标准 | Q/YOY 0001 S | |
| 检验依据 | Q/YOY 0001 S-2017《风味饮料》 | | | | |
| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | | 检验结果 | 单项判定 |
| 色　泽 | — | 应具有相应风味产品应有的色泽 | | 具有本品固有的色泽 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有相应风味应有的滋味和气味，无异味 | | 具有本产品滋味和气味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 产品状态稳定，均匀一致，允许有少量沉淀 | | 产品状态稳定，均匀一致 | 合格 |
| 杂质 | — | 无肉眼可见外来杂质 | | 无肉眼可见外来杂质 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥（250-9） | | 250.5 | 合格 |
| 可溶性固形物（20℃折光计法） | % | ≥1.0 | | 7.1 | 合格 |
| 总酸（以一分子柠檬酸计） | g/L | ≥0.2 | | 3.1 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥0.2 | | 0.64 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.24 | | <0.24 | 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Q/YOY 0001 S-2017《风味饮料》要求。 | | | | |
| 备注 | | | | | |

审核：

检验员：郭德飞

# 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 | 原味酸酪奶 | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 139g/杯 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[139-(139×4.5%)] | 139.2 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.7 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 3.5 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 72.7 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.06 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥$1\times10^6$ | $1.6\times10^7$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 草莓酸酪奶 | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 139g/杯 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[139-(139×4.5%)] | 139.2 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.7 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 3.5 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 73.1 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.02 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1\times10^6$ | $1.8\times10^7$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 白族老酸奶 风味酸奶（原味） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 139g/杯 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[139-(139×4.5%)] | 139.2 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.2 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 3.1 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 75.6 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.02 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1\times10^6$ | $1.4\times10^7$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

云南欧亚乳业有限公司 质检专用章

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 168g/杯 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[168-(168×4.5%)] | 168.3 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 2.9 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.6 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 73.1 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.01 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥$1\times10^6$ | $1.8\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 160g/袋 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 色泽 | / | 色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽 | 具有本品固有的色泽 |
| 2 | | 滋味和气味 | / | 具有与添加成分相符的滋味和气味 | 具有本品固有的滋味和气味 |
| 3 | | 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 | 具有本品固有的组织状态 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[160-(160×4.5%)] | 160.3 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.1 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.7 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 76.1 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.05 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥$1\times10^6$ | $1.6\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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°原味酸奶（百利包） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 160g/袋 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[160-(160×4.5%)] | 160.2 |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.1 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.8 |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥70.0 | 75.7 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥$1\times10^6$ | $2.4\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合格 | |

审核：

检验员：杨丽、和冰月

# 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+俄罗斯烧酸奶（百利包） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 160g/袋 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[160-(160×4.5%)] | 160.4 |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.1 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.8 |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥70.0 | 75.1 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.01 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1\times10^6$ | $2.6\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 200g/袋 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥（200-9） | 200.8 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.1 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.8 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 76.3 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.01 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | $\geq 1\times10^6$ | $3.4\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：杨丽、和冰月

# 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 | 大理牧场熟酸奶 | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 243g/瓶 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 色泽 | / | 色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽 | 具有本品固有的色泽 |
| 2 | | 滋味和气味 | / | 具有与添加成分相符的滋味和气味 | 具有本品固有的滋味和气味 |
| 3 | | 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 | 具有本品固有的组织状态 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥（243-9） | 243.1 |
| 5 | 脂肪 | | g/100g | ≥2.5 | 3.1 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.8 |
| 7 | 酸度 | | °T | ≥70.0 | 72.7 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.06 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥$1\times10^6$ | $1.8\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 红枣风味酸牛奶（百利包） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 160g/袋 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 色泽 | / | 色泽均匀一致，具有与添加成分相符的色泽 | 具有本品固有的色泽 |
| 2 | | 滋味和气味 | / | 具有与添加成分相符的滋味和气味 | 具有本品固有的滋味和气味 |
| 3 | | 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 | 具有本品固有的组织状态 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[160-(160×4.5%)] | 160.2 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 2.9 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.6 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 72.7 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 19 | 乳酸菌数 | | CFU/mL | ≥$1\times10^6$ | $2.2\times10^8$ |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：杨汝芸、杨丽

# 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 | 畅动活性乳酸菌饮品（原味） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB/T21732-2008 | 规格 | 340g/瓶 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 色泽 | / | 均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽 | 均匀乳黄色 |
| 2 | | 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；发酵产品具有特有的发酵芳香滋味和气味；无异味 | 特有的乳香滋味和气味，无异味 |
| 3 | | 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，无正常视力可见外来杂质 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[340-(340×3%)] | 340.2 |
| 5 | 蛋白质 | | g/100g | ≥0.7 | 1.04 |
| 6 | 苯甲酸 | | g/kg | ≤0.03 | <0.03 |
| 7 | 总砷（As） | | mg/L | ≤0.2 | <0.2 |
| 8 | 铅（Pb） | | mg/L | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 乳酸菌数（活菌型） | | CFU/mL | $\geq 1\times10^6$ | $3.6\times10^8$ |
| 10 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=10 | $n_1$:<1 $n_2$:<1 $n_3$:<1 $n_4$:<1 $n_5$:<1 |
| 11 | 霉　菌 | | CFU/mL | ≤20 | <1 |
| 12 | 酵　母 | | CFU/mL | ≤20 | <1 |
| 13 | 沙门氏菌 | | /25mL | n=5；c=0；m=0； | $n_1$:未检出 $n_2$:未检出 $n_3$:未检出 $n_4$:未检出 $n_5$:未检出 |
| 14 | 金黄色葡萄球菌 | | CFU/mL | n=5；c=1；m=100；M=1000 | $n_1$:<1 $n_2$:<1 $n_3$:<1 $n_4$:<1 $n_5$:<1 |
| 结论 | | | | 合格 | |

审核：

检验员：杨丽、和冰月

# 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 | 大理风情风味酸乳（原味） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 320g/瓶 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[320-(320×3%)] | 320.8 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 2.8 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.4 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 73.4 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：赵张兰

# 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 | 大理风情风味酸乳（玫瑰味） | | | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|---|---|
| 执行标准 | GB19302-2010 | 规格 | 320g/瓶 | 检验日期 | 2018年5月12日 |

| 序号 | 检测/检验项目 | | 单位 | 标准值 | 检测/检验值 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 感官指标 | 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 |
| 2 | | 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 |
| 3 | | 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 |
| 4 | 净含量 | | g | ≥[320-(320×3%)] | 320.7 |
| 5 | 脂 肪 | | g/100g | ≥2.5 | 2.8 |
| 6 | 蛋白质 | | g/100g | ≥2.3 | 2.4 |
| 7 | 酸 度 | | °T | ≥70.0 | 73.4 |
| 8 | 铅(Pb) | | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 |
| 9 | 总砷(As) | | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 |
| 10 | 总汞（以Hg计） | | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 |
| 11 | 铬 | | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 |
| 12 | 黄曲霉毒素$M_1$ | | μg/kg | ≤0.5 | 0.06 |
| 13 | 三聚氰胺 | | mg/kg | ≤2.5 | 未检出 |
| 14 | 大肠菌群 | | CFU/mL | n=5；c=2；m=1；M=5 | $n_1$:0 $n_2$:0 $n_3$:0 $n_4$:0 $n_5$: 0 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | | /25g | 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 |
| 16 | 沙门氏菌 | | /25g | 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 |
| 17 | 酵母 | | CFU/mL | ≤100 | <10 |
| 18 | 霉菌 | | CFU/mL | ≤30 | <10 |
| 结论 | | | | 合 格 | |

审核：

检验员：

# 云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

## 调制乳(灭菌)检验报告

编号：QR-YF-151

| 产品名称 | 浓缩牛奶 | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/包 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12包 | 执行标准 | GB 25191-2010 |
| 检验依据 | GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》 | | |

| 检验项目 | 计量单位 | 标准要求 | 检验结果 | 单项判定 |
|---|---|---|---|---|
| 色　泽 | — | 呈调制乳应有的色泽 | 乳黄色 | 合格 |
| 滋味和气味 | — | 具有调制乳应有的香味、无异味 | 具有本产品固有的气味和滋味，无异味 | 合格 |
| 组织状态 | — | 呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符合的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 | 呈均匀一致液体，无凝块，无正常视力可见外来异物 | 合格 |
| 净含量 | g | ≥（250-9） | 250.6 | 合格 |
| 脂 肪 | g/100g | ≥2.5 | 3.5 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.3 | 2.9 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞(以Hg计) | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | 0.04 | 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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》要求。 | | | |
| 备注 | | | | |

审核：

检验员：曹巨娟

# 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

| 产品名称 | 纯牛奶 | 产品批号 | 20180512 |
|---|---|---|---|
| 型号规格 | 250g/包 | 检验日期 | 2018年5月12日 |
| 抽样数量 | 12包 | 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 | 乳白色或乳黄色 | 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 | ≥（250-9） | 250.6 | 合格 |
| 脂 肪 | g/100g | ≥3.1 | 3.5 | 合格 |
| 蛋白质 | g/100g | ≥2.9 | 3.0 | 合格 |
| 非脂乳固体 | g/100g | ≥8.1 | 8.5 | 合格 |
| 酸　度 | °T | 12~18 | 12.4 | 合格 |
| 铅（Pb） | mg/kg | ≤0.05 | <0.05 | 合格 |
| 总砷（As） | mg/kg | ≤0.1 | <0.1 | 合格 |
| 总汞（以Hg计） | mg/kg | ≤0.01 | <0.01 | 合格 |
| 铬(Cr) | mg/kg | ≤0.3 | <0.3 | 合格 |
| 黄曲霉毒素$M_1$ | μg/kg | ≤0.5 | 0.06 | 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：杨利华